

**HARGA POKOK PENJUALAN, NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN
AGROINDUSTRI KERUPUK IKAN
(Studi Kasus Agroindustri Citra Tradia Food Kabupaten Lampung Selatan,
Provinsi Lampung)**

(Skripsi)

Oleh

Vania Mutiara Nefa
1914131025



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2023**

ABSTRACT

COST OF GOODS SOLD, ADDED VALUE AND PROFIT OF FISH CRACKER AGROINDUSTRY (Case Study of Citra Tradia Food Agroindustry, South Lampung Regency, Lampung Province).

By

Vania Mutiara Nefa

This research aims to analyze the cost of goods sold, added value and profits of fish cracker agroindustry. Respondents in this research were the owners and employees of the agroindustry production section. The method used is a case study on Citra Tradia Food Agroindustry in South Lampung Regency, Lampung Province. This research was conducted in November 2022 – December 2022 and the method of analysis used was quantitative descriptive. The results of this research indicate that the cost of goods sold for quality 1 fish crackers for 200 gram packages is Rp7.502,06/pack, for 250 gram packages is Rp9.377,58/pack, while for 500 gram and 2.000 gram packages respectively Rp18.755,16/pack and Rp75.020,63/pack. The cost of goods sold for quality 2 fish crackers for 200 gram packages is Rp6.271,37/pack, for 250 gram packages is Rp7.839,21/pack, while for 500 gram and 2.000 gram packages respectively Rp15.678,43/pack and Rp62.713,72/pack. The cost of goods sold for quality 3 fish crackers for 200 gram packages is Rp7.900,63/pack, for 250 gram packages is Rp9.875,78/pack, while for 500 gram and 2.000 gram packages respectively Rp19.751,57/pack and Rp78.796,16/pack. The added value of agroindustry is quite good because it shows that processing tapioca flour into fish crackers provides positive added value. The profit received by the agroindustry per month is Rp186.200.500,17 where the biggest profit comes from quality 2 fish cracker products.

Keywords: Fish cracker, Agroindustry, Profit, Sales

ABSTRAK

HARGA POKOK PENJUALAN, NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN AGROINDUSTRI KERUPUK IKAN (Studi Kasus Agroindustri Citra Tradia Food Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung)

Oleh

Vania Mutiara Nefa

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok penjualan, nilai tambah dan keuntungan agroindustri kerupuk ikan. Responden pada penelitian ini adalah pemilik dan karyawan bagian produksi agroindustri. Metode yang digunakan adalah studi kasus pada Agroindustri Citra Tradia Food di Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung. Penelitian ini dilaksanakan pada November 2022 – Desember 2022 dan metode analisis yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 1 untuk kemasan 200 gram sebesar Rp7.502,06/bungkus, untuk kemasan 250 gram sebesar Rp9.377,58/bungkus, sedangkan untuk kemasan 500 gram dan 2.000 gram secara berturut-turut sebesar Rp18.755,16/bungkus dan Rp75.020,63/bungkus. Harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 2 untuk kemasan 200 gram sebesar Rp6.271,37/bungkus, untuk kemasan 250 gram sebesar Rp7.839,21/bungkus, sedangkan untuk kemasan 500 gram dan 2.000 gram secara berturut-turut sebesar Rp15.678,43/bungkus dan Rp62.713,72/bungkus. Harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 3 untuk kemasan 200 gram sebesar Rp7.900,63/bungkus, untuk kemasan 250 gram sebesar Rp9.875,78/bungkus, sedangkan untuk kemasan 500 gram dan 2.000 gram secara berturut-turut sebesar Rp19.751,57/bungkus dan Rp78.796,16/bungkus. Nilai tambah agroindustri sudah cukup baik karena menunjukkan bahwa pengolahan tepung tapioka menjadi kerupuk ikan memberikan nilai tambah yang positif. Keuntungan yang diterima agroindustri per bulan sebesar Rp186.200.500,17 dimana keuntungan terbesar berasal dari produk kerupuk ikan kualitas 2.

Kata kunci: Kerupuk ikan, Agroindustri, Keuntungan, Penjualan

**HARGA POKOK PENJUALAN, NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN
AGROINDUSTRI KERUPUK IKAN
(Studi Kasus Agroindustri Citra Tradia Food Kabupaten Lampung Selatan,
Provinsi Lampung)**

Oleh

Vania Mutiara Nefa

Skripsi

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar
SARJANA PERTANIAN**

Pada

**Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2023**

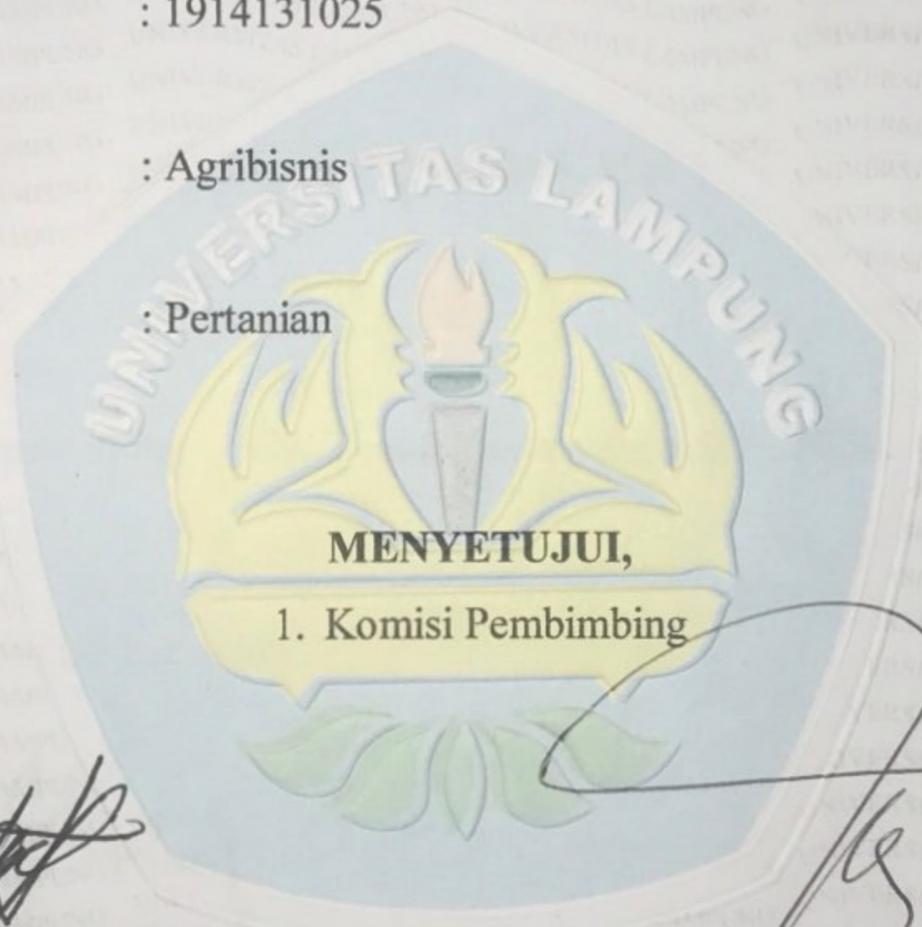
Judul Skripsi : **HARGA POKOK PENJUALAN, NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN AGROINDUSTRI KERUPUK IKAN (Studi Kasus Agroindustri Citra Tradia Food Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung)**

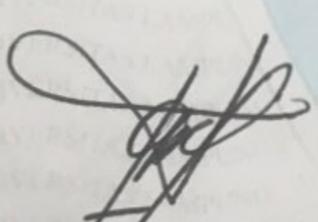
Nama Mahasiswa : **Vania Mutiara Nefa**

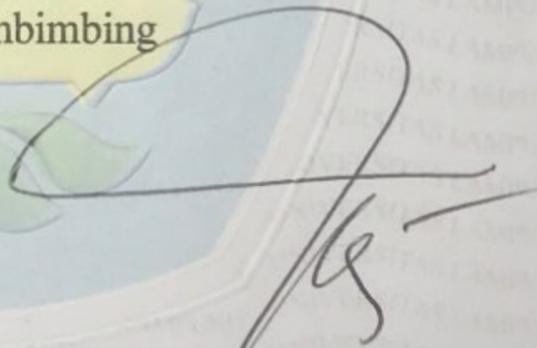
NPM : 1914131025

Jurusan : Agribisnis

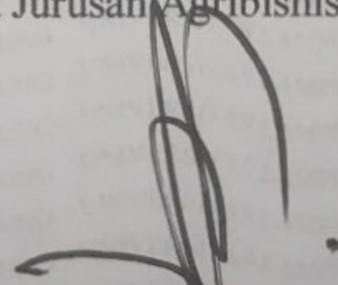
Fakultas : Pertanian




Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.
NIP 19671225 198703 1 005


Ir. Adia Nugraha, M.S.
NIP 19620613 198603 1 022

2. Ketua Jurusan Agribisnis


Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.
NIP 19691003 199403 1 004

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua : **Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S.**

Sekretaris : **Ir. Adia Nugraha, M.S.**

Penguji
Bukan Pembimbing : **Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.**

2. Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.
NIP. 19611020 198603 1 002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : **12 Januari 2023**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Vania Mutiara Nefa

NPM : 1914131025

Menyatakan dengan sebenar-benarnya dan sesungguhnya, bahwa skripsi saya yang berjudul :

“HARGA POKOK PENJUALAN, NILAI TAMBAH DAN KEUNTUNGAN AGROINDUSTRI KERUPUK IKAN (Studi Kasus Agroindustri Citra Tradia Food Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung)”

Adalah benar karya saya sendiri yang saya susun dengan mengikuti norma dan etika akademik yang berlaku. Selanjutnya, saya tidak keberatan apabila sebagian atau seluruh data pada skripsi ini digunakan oleh dosen dan/atau program studi untuk kepentingan publikasi. Jika di kemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar sarjana maupun tuntutan hukum.

Bandar Lampung, 12 Januari 2023

Yang menyatakan



Vania Mutiara Nefa

NPM 1914131025

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Bandar Lampung pada tanggal 29 Mei 2001, sebagai anak kedua dari empat bersaudara pasangan Bapak Ir. Mustafa Malawi dan Ibu Syonetta Kristiana, S.E. Pendidikan Taman Kanak-Kanak (TK) diselesaikan di TK Sari Teladan Bandar Lampung pada tahun 2007, tingkat Sekolah Dasar di SD Negeri 2 Rawa Laut Bandar Lampung pada tahun 2013, tingkat Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 5 Bandar Lampung pada tahun 2016, dan tingkat Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Bandar Lampung pada tahun 2019. Penulis diterima di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada tahun 2019 melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN). Penulis pernah memperoleh Beasiswa PT. Adaro Indonesia pada tahun 2021-2022.

Penulis mengikuti kegiatan Praktik Pengenalan Pertanian (Homestay) selama 7 hari di Desa Lugusari Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu pada tahun 2020. Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Way Kandis Kecamatan Tanjung Senang Kota Bandar Lampung selama 40 hari pada Bulan Januari hingga Februari 2022. Selanjutnya, pada Bulan Juni hingga Juli 2022 penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di PT. Bosindo Cahaya Anugerah (Bobo Bakery) Kota Bandar Lampung selama 30 hari kerja efektif. Penulis pernah menjadi Asisten Dosen pada mata kuliah Ekonometrika Semester Genap tahun 2021/2022. Selama masa perkuliahan, penulis juga aktif sebagai anggota bidang 1 yaitu Akademik dan Profesi pada Himpunan Mahasiswa Jurusan Agribisnis (Himaseperta) Universitas Lampung pada periode tahun 2019 hingga

tahun 2022 dan mengikuti organisasi Himpunan Koperasi Mahasiswa Universitas Lampung sebagai anggota pada periode tahun 2020 hingga tahun 2022.

SANWACANA

Bismillahirrahmannirrahiim,

Alhamdulillah Rabbil 'Alamin, segala puji bagi Allah SWT atas segala berkat, limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Harga Pokok Penjualan, Nilai Tambah Dan Keuntungan Agroindustri Kerupuk Ikan (Studi Kasus Pada Agroindustri Citra Tradia Food Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung)”**. Penulis menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak akan terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, dengan segala ketulusan hati penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., sebagai Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si., sebagai Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung dan Dosen Pembahas/Penguji atas ketulusannya memberikan masukan, arahan, motivasi, bimbingan, nasihat, saran dan ilmu yang bermanfaat dalam penyempurnaan skripsi ini.
3. Dr. Yuniar Aviati Syarief, S.P., M.T.A., sebagai Sekretaris Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
4. Dr. Ir. Dwi Haryono, M.S., sebagai Dosen Pembimbing Pertama atas ketulusan hati, bimbingan, arahan, motivasi, dan ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada penulis dari awal hingga akhir perkuliahan dan selama proses penyelesaian skripsi.
5. Ir. Adia Nugraha, M.S., sebagai Dosen Pembimbing Kedua yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat, saran, arahan, motivasi, serta meluangkan

waktu, tenaga, dan pikirannya untuk memberikan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.

6. Dr. Novi Rosanti, S.P., M.E.P., sebagai Dosen Pembimbing Akademik atas ketulusan hati, bimbingan, saran, arahan, motivasi, dan ilmu yang bermanfaat yang telah diberikan kepada penulis selama masa perkuliahan.
7. Teristimewa kedua orangtuaku tercinta, Ayahanda tercinta Ir. Mustafa Malawi dan Ibunda tersayang Syoneta Kristiana, S.E., yang selalu memberikan restu, kasih sayang, perhatian, semangat, motivasi, saran, arahan, dan do'a yang tak pernah putus untuk kelancaran dan kesuksesan kepada penulis.
8. Kakakku tercinta Vinni Aurelia Salsabila, S.P. dan adik-adikku tersayang M. Rafi Pradifa Akbar dan Vanessa Marsya Calista yang selalu memberikan saran, semangat, motivasi, dan do'a kepada penulis.
9. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis atas semua ilmu yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
10. Karyawan-karyawati di Jurusan Agribisnis, Mba Iin, Mba Luki, Mba Tunjung, Mas Boim, Mas Bukhari, atas semua bantuan yang telah diberikan.
11. Keluarga besar Agroindustri Citra Tradia Food di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan, khususnya Bapak Ikhsan dan Mba Siti Afiah atas bantuan dan masukan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Sahabat-sahabatku Rohani, Dhafa, Miftha, Brigitta, Rafli, Nabila, Sinta, Andi, Eca, Audrey, Elfira, Andrian, Eno, Dinda, Zania, Razaka, Rakha, Bella, Adel, Adit, Zahra, Putri, Ayu, Muthia, Ridho, Ana, Monic dan Fhira atas bantuan, saran, dukungan, dan hiburan yang telah diberikan kepada penulis selama perkuliahan.
13. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2019, yang tidak bisa disebutkan satu per satu atas bantuan, kebersamaan, keceriaan, keseruan, canda tawa, dan waktu yang telah diberikan kepada penulis selama ini.
14. Atu dan Kiyai Agribisnis 2018, 2017, 2016 serta adik-adik Agribisnis 2020 dan 2021 yang tidak bisa disebutkan satu per satu atas dukungan dan bantuan kepada penulis.

15. Keluarga Himaseperta, UKM KOPMA, DPM Universitas Lampung yang telah memberikan pengalaman organisasi, suka duka, kebersamaan, kebahagiaan, dan ilmu yang bermanfaat kepada penulis.
16. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, akan tetapi semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Mohon maaf atas segala kesalahan dan kekhilafan selama proses penulisan skripsi ini.

Bandar Lampung, 12 Januari 2023

Penulis,

Vania Mutiara Nefa

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xvi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	9
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	10
A. Tinjauan Pustaka	10
1. Agribisnis	10
2. Agroindustri	11
3. Tepung Tapioka.....	17
4. Kerupuk	19
5. Harga Pokok Produksi	23
6. Harga Pokok Penjualan.....	27
7. Nilai Tambah.....	27
8. Keuntungan	29
9. Kajian Penelitian Terdahulu.....	31
B. Kerangka Pemikiran	39
III. METODOLOGI PENELITIAN	42
A. Metode Dasar Penelitian	42
B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional	42
C. Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Pengambilan Data	46
D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data	47
E. Metode Analisis Data	47
1. Metode Analisis Tujuan Pertama	47
2. Metode Analisis Tujuan Kedua	49
3. Metode Analisis Tujuan Ketiga.....	50

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	52
A. Keadaan Umum Kabupaten Lampung Selatan	52
1. Letak Geografis	52
2. Kondisi Iklim.....	53
3. Kondisi Demografis.....	53
B. Keadaan Umum Kecamatan Natar.....	54
1. Letak Geografis	54
2. Kondisi Demografis.....	55
C. Keadaan Umum Agroindustri.....	56
1. Letak Geografis	56
2. Kondisi Demografis.....	57
3. Sejarah Agroindustri.....	57
4. Struktur Organisasi Agroindustri	59
5. Tata Letak Agroindustri.....	62
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	64
A. Keadaan Umum Responden	64
1. Umur Responden	64
2. Tingkat Pendidikan Responden.....	65
3. Jenis Kelamin Responden	66
B. Pengadaan Tepung Tapioka.....	66
C. Proses Pengolahan Kerupuk Ikan	67
1. Pengadonan	68
2. Pencetakan.....	69
3. Pengukusan	69
4. Pendinginan.....	69
5. Pematangan.....	70
6. Penjemuran dan Pengovenan	70
7. Penggorengan	71
8. Pengemasan.....	71
D. Produksi Kerupuk Ikan.....	73
E. Biaya Pabrikasi Kerupuk Ikan	75
1. Tenaga Kerja Langsung	75
2. <i>Overhead</i> Pabrik.....	76
F. Peralatan	78
G. Pemasaran.....	80
H. Harga Pokok Produksi.....	81
I. Harga Pokok Penjualan	85
J. Nilai Tambah	90
K. Keuntungan.....	96
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	99

A. Kesimpulan.....	99
B. Saran.....	99
DAFTAR PUSTAKA.....	101
LAMPIRAN.....	106

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. PDRB atas dasar harga konstan menurut lapangan usaha di Kabupaten Lampung Selatan tahun 2017 - 2021	2
2. Kandungan nutrisi pada tepung tapioka per 100 gram	18
3. Kandungan gizi kerupuk ikan per 100 gram	23
4. Perhitungan harga pokok produksi metode <i>full costing</i>	25
5. Perhitungan harga pokok produksi metode <i>variable costing</i>	25
6. Analisis biaya produksi	26
7. Biaya persediaan bahan untuk produksi.....	26
8. Kajian penelitian terdahulu.....	32
9. Analisis biaya operasional.....	49
10. Jumlah penduduk (jiwa) di Kabupaten Lampung Selatan berdasarkan kecamatan tahun 2021	54
11. Jumlah penduduk Kecamatan Natar berdasarkan kelurahan tahun 2021.....	56
12. Tingkat pendidikan responden.....	65
13. Harga jual kerupuk ikan berdasarkan tingkat kualitas dan varian ukuran berat kemasan.....	74
14. Biaya tenaga kerja langsung per bulan di Agroindustri Citra Tradia Food	76
15. Biaya bahan tidak langsung Agroindustri Citra Tradia Food per bulan.....	77
16. Biaya penyusutan agroindustri kerupuk ikan per bulan.....	79
17. Harga pokok produksi kerupuk ikan kualitas 1 di Agroindustri Citra Tradia Food.....	82

18. Harga pokok produksi kerupuk ikan kualitas 2 di Agroindustri Citra Tradia Food.....	83
19. Harga pokok produksi kerupuk ikan kualitas 3 di Agroindustri Citra Tradia Food.....	84
20. Harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 1 di Agroindustri Citra Tradia Food.....	86
21. Harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 2 di Agroindustri Citra Tradia Food.....	87
22. Harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 3 di Agroindustri Citra Tradia Food.....	89
23. Keuntungan Agroindustri Citra Tradia Food per bulan	97
24. Identitas responden	107
25. Alokasi <i>common cost</i> Agroindustri Citra Tradia Food	108
26. Sumbangan <i>input</i> lain pada Agroindustri Citra Tradia Food	110
27. Biaya sarana produksi untuk kerupuk ikan kualitas 1 Agroindustri Citra Tradia Food.....	116
28. Biaya sarana produksi untuk kerupuk ikan kualitas 2 Agroindustri Citra Tradia Food.....	117
29. Biaya sarana produksi untuk kerupuk ikan kualitas 3 Agroindustri Citra Tradia Food.....	118
30. Biaya non-produksi kerupuk ikan kualitas 1 Agroindustri Citra Tradia Food	119
31. Biaya non-produksi kerupuk ikan kualitas 2 Agroindustri Citra Tradia Food	120
32. Biaya non-produksi kerupuk ikan kualitas 3 Agroindustri Citra Tradia Food	121
33. Biaya penyusutan peralatan untuk kerupuk ikan kualitas 1 Agroindustri Citra Tradia Food	122
34. Biaya penyusutan peralatan untuk kerupuk ikan kualitas 2 Agroindustri Citra Tradia Food	123
35. Biaya penyusutan peralatan untuk kerupuk ikan kualitas 3 Agroindustri Citra Tradia Food	124
36. Biaya tenaga kerja langsung Agroindustri Citra Tradia Food.....	125
37. Biaya tenaga kerja tidak langsung Agroindustri Citra Tradia Food	126

38. Pendapatan per bulan Agroindustri Citra Tradia Food	127
39. Harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 1 Agroindustri Citra Tradia Food	129
40. Harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 2 Agroindustri Citra Tradia Food	131
41. Harga pokok penjualan kerupuk ikan kualitas 3 Agroindustri Citra Tradia Food	133
42. Rekapitulasi keuntungan kerupuk ikan kualitas 1 Agroindustri Citra Tradia Food	135
43. Rekapitulasi keuntungan kerupuk ikan kualitas 2 Agroindustri Citra Tradia Food	136
44. Rekapitulasi keuntungan kerupuk ikan kualitas 3 Agroindustri Citra Tradia Food	137
45. Keuntungan Agroindustri Citra Tradia Food	138

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Sistem agribisnis	11
2. Diagram alir tahapan pembuatan kerupuk.....	20
3. Bagan alir harga pokok penjualan, nilai tambah dan keuntungan agroindustri kerupuk ikan (studi kasus pada agroindustri Citra Tradia Food Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung)	41
4. Struktur organisasi pada agroindustri kerupuk ikan Citra Tradia Food di Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung	60
5. Tata letak bangunan agroindustri kerupuk ikan.....	63
6. Persentase responden menurut kelompok umur	65
7. Bagan alir proses produksi kerupuk ikan	72
8. Proses pengadonan.....	140
9. Proses pencetakan adonan	140
10. Proses pengukusan	141
11. Proses pendinginan	141
12. Proses pemotongan	142
13. Proses penjemuran	142
14. Proses pengovenan.....	143
15. Proses penggorengan.....	143
16. Proses pengemasan kerupuk ikan	144
17. Proses pemasaran.....	144

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan sektor yang mempunyai peranan strategis dalam struktur pembangunan perekonomian jangka panjang maupun dalam rangka pemulihan ekonomi bangsa. Sektor pertanian memiliki beberapa subsektor antara lain subsektor tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, perikanan, kehutanan, dan peternakan. Peranan sektor pertanian yaitu sebagai sumber penghasil bahan baku industri, sandang, papan, penyedia lapangan kerja bagi penduduk, dan sumbangan terhadap pendapatan nasional yang tinggi. Pertumbuhan dari sektor pertanian yang maju dan positif secara konsisten, akan berpengaruh terhadap laju pertumbuhan ekonomi nasional yang stabil (Saragih, 2004).

Provinsi Lampung merupakan salah satu provinsi yang memiliki laju pertumbuhan cukup baik dan stabil di berbagai sektornya. Nilai PDRB Provinsi Lampung atas dasar harga konstan mencapai Rp 60.905,95 miliar pada triwulan I tahun 2022 dan Rp 60.323,84 miliar pada triwulan IV tahun 2021. Hal ini membuktikan bahwa, secara nominal nilai PDRB di wilayah Provinsi Lampung mengalami kenaikan sebesar Rp 582,11 miliar dibandingkan tahun sebelumnya, sehingga dapat dikatakan terjadi perbaikan ditengah masih berlangsungnya pandemi Covid-19 di Indonesia (Badan Pusat Statistik, 2022). Salah satu Kabupaten yang memiliki PDRB pertanian yang potensial di Provinsi Lampung yaitu Kabupaten Lampung Selatan.

Kabupaten Lampung Selatan merupakan salah satu kabupaten yang terdapat di Provinsi Lampung. Lampung Selatan memiliki perekonomian yang cukup baik

Kabupaten Lampung Selatan merupakan salah satu kabupaten yang terdapat di Provinsi Lampung. Lampung Selatan memiliki perekonomian yang cukup baik dan stabil jika dilihat dari berbagai aspeknya. Kabupaten ini memiliki banyak potensi di bidang pertanian, seperti lahan pertanian yang masih cukup luas dan sumber daya manusia cukup besar seiring pertumbuhan jumlah penduduk di daerah tersebut. Hal ini membuktikan bahwa Kabupaten Lampung Selatan adalah wilayah potensial yang perlu diperhatikan dalam perkembangannya. Laju pertumbuhan dan perkembangan Kabupaten Lampung Selatan dapat dilihat dari PDRB yang dimiliki oleh wilayah tersebut. Perkembangan PDRB atas dasar harga konstan menurut lapangan usaha di Kabupaten Lampung Selatan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. PDRB atas dasar harga konstan menurut lapangan usaha di Kabupaten Lampung Selatan tahun 2017 – 2021

Kategori	2019	2020	2021
	Miliar Rupiah	Miliar Rupiah	Miliar Rupiah
Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	8402,26	8487,56	8581,11
Pertambangan dan Penggalian	496,62	494,35	470,82
Industri Pengolahan	7228,93	6932,86	7161,49
Pengadaan Listrik dan Gas	40,17	42,01	43,91
Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah, Limbah dan Daur Ulang	36,10	37,44	38,96
Konstruksi	3991,88	3775,26	3981,99
Perdagangan Besar dan Eceran; Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	3956,56	3908,45	4049,54
Transportasi dan Pergudangan	1807,87	1533,74	1535,91
Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	406,38	389,75	393,99
Informasi dan Komunikasi	1084,56	1179,04	1248,74
Jasa Keuangan dan Asuransi	497,50	519,98	536,33
Real Estate	703,50	690,68	706,30
Jasa Perusahaan	24,64	24,22	24,59
Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	603,45	633,04	658,55
Jasa Pendidikan	715,56	733,76	743,31
Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	173,31	190,16	196,69
Jasa Lainnya	178,59	171,00	168,98
PDRB	30267,88	29743,30	30541,21

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Lampung Selatan, 2022.

Tabel 1 menunjukkan bahwa sektor pertanian, kehutanan dan perikanan masih memegang peranan penting dalam mendukung perekonomian Kabupaten Lampung Selatan. Berdasarkan PDRB menurut lapangan usaha, sektor ini mendapat jumlah yang paling tinggi yaitu sebesar Rp 8581,11 miliar di tahun 2021. Sektor ini mengalami peningkatan yang cukup signifikan tiap tahunnya. Hal ini membuktikan bahwa dari tahun ke tahun sektor pertanian, perikanan, dan kehutanan merupakan salah satu penopang perekonomian dan memiliki kontribusi yang besar pada PDRB Lampung Selatan. Posisi kedua dipegang oleh sektor industri pengolahan, walaupun sempat mengalami fluktuasi tetapi kembali naik di tahun 2021 yaitu sebesar Rp 7161,49 miliar. Artinya, sektor industri pengolahan mengalami peningkatan yaitu sebesar Rp 228,63 miliar dari tahun sebelumnya (Badan Pusat Statistik, 2022). Hal ini membuktikan bahwa sektor industri pengolahan merupakan sektor yang memiliki peluang besar untuk terus berkembang dan diperhatikan.

Industri pengolahan memiliki peran yang penting dalam pertumbuhan ekonomi di Kabupaten Lampung Selatan. Industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang bergerak untuk mengubah suatu barang dasar atau bahan baku secara mekanis, kimia, atau dengan tangan, sehingga menjadi suatu produk bernilai tinggi. Industri pengolahan hasil pertanian bertujuan untuk mengawetkan, menyajikan produk menjadi lebih siap dikonsumsi serta meningkatkan kualitas produk sehingga dapat disajikan dalam bentuk yang lebih baik dan memberikan kepuasan terhadap konsumen (Widodo, 2003). Laju pertumbuhan sektor industri pengolahan di Kabupaten Lampung Selatan pada tahun 2021 yaitu sebesar 24,31%. Artinya, sektor industri pengolahan mengalami kenaikan sebesar 0,29% dari tahun sebelumnya (Badan Pusat Statistik, 2022). Berkembangnya sektor industri pengolahan yang umumnya pembangunan sektor industri, sering dicirikan dengan pembangunan industri pertanian yang disebut juga agroindustri.

Agroindustri merupakan kegiatan pemanfaatan hasil pertanian menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi, sekaligus menjadi suatu tahapan pembangunan pertanian yang berkelanjutan. Agroindustri menjadi subsistem yang

melengkapi rangkaian sistem agribisnis dengan fokus kegiatan berbasis pada pengolahan sumberdaya hasil pertanian dan peningkatan nilai tambah komoditas. Agroindustri diharapkan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah termasuk di Kabupaten Lampung Selatan, baik dalam pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi, maupun stabilitas nasional. Agroindustri memiliki peranan strategis dalam upaya pemenuhan kebutuhan bahan pokok, perluasan tenaga kerja, pemberdayaan produksi dalam negeri, dan pengembangan sektor perekonomian. Hal ini didukung adanya keunggulan karakteristik yang dimiliki agroindustri, yaitu penggunaan bahan baku dari sumber daya alam yang tersedia di dalam negeri (Soekartawi, 2010). Menurut Dinas Koperasi dan UMKM Lampung Selatan (2022), jumlah UMKM aktif saat ini sebesar 14.588 UMKM yang artinya mengalami peningkatan sebesar 1.228 UMKM dari tahun 2021 pasca pandemi Covid-19.

Tepung tapioka merupakan hasil dari pengolahan ubi kayu yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan baku pengolahan makanan seperti kerupuk, aneka kue, dan berbagai jenis makanan lainnya. Tingginya permintaan konsumen akan tepung tapioka membuat tepung tapioka menjadi bahan baku produksi yang banyak dilakukan oleh para pelaku agroindustri. Agroindustri tepung tapioka melakukan pengolahan terhadap ubi kayu menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, salah satunya industri pertanian yang kegiatannya terkait dengan sektor pertanian. Keterkaitan tersebut menjadi salah satu ciri dari negara berkembang yang strukturnya mengalami transformasi dari ekonomi pertanian (*agriculture*) menuju industri pertanian (agroindustri). Wujud keterkaitan ini adalah sektor pertanian sebagai industri hulu yang memasok bahan baku dan sektor industri pertanian sebagai industri yang meningkatkan nilai tambah pada hasil pertanian menjadi produk yang kompetitif (Kusumawardani, 2009).

Salah satu produk olahan tepung tapioka yang sangat digemari oleh masyarakat yaitu kerupuk. Kerupuk merupakan produk yang dihasilkan dari industri makanan di Lampung Selatan dan memiliki potensi untuk dikembangkan.

Kerupuk merupakan makanan ringan khas Indonesia yang sering dijadikan sebagai oleh-oleh. Permintaan kerupuk yang terus meningkat menyebabkan banyaknya usaha kecil pengolahan kerupuk yang bermunculan. Permintaan kerupuk yang meningkat disebabkan oleh pola kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia yang menggunakan kerupuk sebagai bahan pelengkap makanan. Masyarakat mengenal kerupuk sebagai makanan ringan yang tidak sulit ditemukan keberadaannya baik di supermarket maupun di pasaran.

Menurut Kemal (2001), terdapat beberapa tahap pengolahan kerupuk yaitu pembuatan adonan, pencetakan adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengeringan, dan terakhir penggorengan. Bahan baku yang digunakan untuk membuat kerupuk yaitu tepung tapioka. Kerupuk akan mengalami pengembangan volume dan membentuk produk yang berongga selama penggorengan. Kerupuk dengan campuran tepung tapioka mempunyai mutu yang lebih baik daripada tanpa campuran dilihat dari warna, aroma, tekstur dan rasa (Suhardi, 2006).

Kecamatan Natar merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Lampung Selatan dan dikenal cukup banyak memiliki agroindustri kerupuk salah satunya yaitu kerupuk ikan. Agroindustri yang bergerak menghasilkan produk kerupuk ikan di Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan salah satunya yaitu diproduksi oleh Citra Tradia Food. Kegiatan utama yang dijalankan oleh agroindustri Citra Tradia Food adalah pengolahan tepung tapioka dengan campuran ikan kakap merah menjadi kerupuk ikan. Agroindustri Citra Tradia Food merupakan UMKM berskala usaha menengah, dimana tenaga kerjanya berjumlah lebih dari 19 orang tetapi tidak lebih dari 99 orang karyawan.

Tepung tapioka yang tidak melalui proses pengolahan memiliki harga yaitu sekitar Rp 8.500,00 per kilogramnya. Hal ini mendorong para produsen kerupuk seperti Citra Tradia Food untuk menciptakan suatu produk yang bernilai jual tinggi dengan cara pengolahan. Tujuan dari kegiatan pengolahan tersebut yaitu agar produsen atau pemilik agroindustri tersebut memperoleh keuntungan yang lebih besar. Pengolahan tepung tapioka menjadi kerupuk ikan tentu mengeluarkan biaya-biaya lain. Pemilik agroindustri perlu

mengetahui harga pokok produksi dan harga pokok penjualan yang dihitung dengan tujuan untuk mengetahui besar biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan tersebut, sehingga agroindustri dapat menetapkan harga jual kerupuk ikan dan mengetahui keuntungan yang diperoleh. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka perlu dilakukan penelitian tentang “Harga Pokok Penjualan, Nilai Tambah Dan Keuntungan Agroindustri Kerupuk Ikan (Studi Kasus Pada Agroindustri Citra Tradia Food, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung)”.

B. Rumusan Masalah

Agroindustri merupakan kegiatan mentransformasikan suatu produk dengan memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku pengolahan menjadi barang setengah jadi atau barang jadi, sehingga dapat langsung dikonsumsi dan digunakan. Agroindustri merupakan salah satu bagian dari sistem agribisnis. Subsistem agroindustri atau pengolahan hasil tidak hanya menyangkut pada pengolahan sederhana, melainkan keseluruhan kegiatan mulai dari penanganan pascapanen produk pertanian sampai pada pengolahan lanjutan dengan maksud untuk menciptakan nilai tambah (*value added*) (Purba *et al.*, 2020).

Produk pertanian memiliki sifat yang mudah rusak dan tidak dapat bertahan lama, maka dari itu perlu dilakukan suatu cara agar produk pertanian tersebut dapat bertahan lama atau bahkan memiliki nilai jual yang tinggi. Cara yang dapat digunakan untuk mewujudkan hal tersebut yaitu dengan pengolahan. Tujuan pengolahan adalah untuk meningkatkan harga jual dan memperoleh nilai tambah suatu produk. Salah satu produk pertanian yang banyak dikonsumsi masyarakat sebagai bahan baku makanan olahan yaitu tepung tapioka. Tepung tapioka merupakan bahan pangan yang terbuat dari ubi kayu dan banyak digunakan oleh pelaku agroindustri sebagai bahan baku dalam kegiatan produksinya. Salah satu produk olahan tepung tapioka yaitu kerupuk ikan.

Kerupuk ikan adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati dan protein cukup tinggi. Bahan baku yang digunakan

pada proses pembuatan kerupuk yaitu tepung tapioka dengan bahan pendukung seperti, ikan kakap merah giling, telur, bahan pengembang serta bumbu-bumbu (garam, bawang putih, minyak dan sebagainya) (Koswara, 2009). Salah satu agroindustri yang memproduksi kerupuk ikan dari bahan baku tepung tapioka yaitu Citra Tradia Food yang terletak di Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan.

Dalam memproduksi kerupuk ikan, agroindustri ini tentu pernah mengalami beberapa permasalahan. Permasalahan yang sering terjadi yaitu pada pengolahan ikan khususnya jenis kakap merah. Kondisi alam terkadang menjadi hambatan bagi para pengolah ikan kakap merah. Kondisi cuaca yang tidak menentu dapat mempengaruhi persediaan bahan baku bagi pengolah ikan kakap merah. Pengolah ikan kakap merah sangat mengandalkan persediaan bahan baku hanya pada nelayan, sehingga apabila nelayan sedang tidak turun untuk memenuhi bahan baku ikan kakap merah, maka para pengolah ikan kakap merah juga tidak dapat melakukan kegiatan produksi kerupuk. Hal ini tentu akan menghambat proses produksi, sehingga pendapatan yang diperoleh agroindustri kerupuk ikan akan menurun atau produsen terpaksa mengganti bahan baku lainnya yang lebih murah.

Harga tepung tapioka tanpa melalui proses pengolahan yaitu sekitar Rp 8.500,00 per kilogram. Produsen melakukan pengolahan tepung tapioka dengan campuran ikan kakap merah menjadi kerupuk guna meningkatkan nilai jualnya. Kerupuk ikan ini dijual dengan harga yang bervariasi sesuai dengan kualitas dari kerupuk. Kerupuk ikan kualitas 1 atau super dibandrol harga sebesar Rp 14.500,00 per bungkus untuk ukuran berat kemasan kecil dan Rp12.000,00 per bungkus untuk ukuran kemasan besar, kerupuk ikan kualitas 2 dibandrol dengan harga sebesar Rp 12.000,00 per bungkus untuk ukuran berat kemasan kecil dan Rp92.000,00 per bungkus untuk ukuran kemasan besar, dan kerupuk ikan kualitas 3 dibandrol harga sebesar Rp 10.500,00 per bungkus untuk ukuran berat kemasan kecil dan Rp84.000,00 per bungkus untuk ukuran kemasan besar. Kerupuk ikan yang siap dikonsumsi akan didistribusikan kepada konsumen baik secara langsung maupun melalui *reseller*.

Kegiatan pengolahan dari tepung tapioka menjadi kerupuk ikan mengeluarkan biaya produksi sehingga terbentuk harga dan pendapatan yang diterima lebih besar. Pemilik agroindustri Citra Tradia Food tidak mengetahui biaya total yang dikeluarkan, keuntungan yang diperoleh dan besarnya nilai tambah dari kegiatan pengolahan tersebut. Pemilik agroindustri Citra Tradia Food juga tidak mengetahui bahwa kerupuk ikan memiliki harga pokok produksi sebagai penentuan harga jual produk. Dengan adanya harga pokok produksi dan harga pokok penjualan tersebut, maka produsen dapat mengetahui berapa harga produk yang tidak merugikan usaha mereka atau dengan kata lain dapat menguntungkan, sehingga agroindustri dapat melakukan produksi kembali untuk memenuhi seluruh kebutuhan pasar. Permasalahan lainnya adalah apakah agroindustri kerupuk ikan tersebut menguntungkan dengan harga jual yang berlaku saat ini dan memberikan nilai tambah dalam proses pengolahannya. Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan menganalisis harga pokok penjualan yang akan dialokasikan oleh pemilik agroindustri Citra Tradia Food selama kegiatan produksi, menganalisis nilai tambah, serta menganalisis keuntungan yang diperoleh dari adanya proses pengolahan yang dilakukan.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana harga pokok penjualan kerupuk ikan di agroindustri Citra Tradia Food di Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung?
2. Bagaimana nilai tambah kerupuk ikan?
3. Berapakah keuntungan kerupuk ikan?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan penelitian ini, yaitu :

1. Menganalisis harga pokok penjualan kerupuk ikan di agroindustri Citra Tradia Food di Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung.
2. Menganalisis nilai tambah kerupuk ikan.
3. Menganalisis keuntungan kerupuk ikan.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memiliki beberapa manfaat, antara lain yaitu :

1. Bagi pemilik agroindustri Citra Tradia Food, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai harga pokok penjualan, besarnya nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.
2. Bagi pemerintah, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan keputusan dan kebijakan terkait dengan pengembangan usaha.
3. Bagi peneliti lain, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pembanding, sumber informasi dan referensi bagi penelitian sejenis selanjutnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

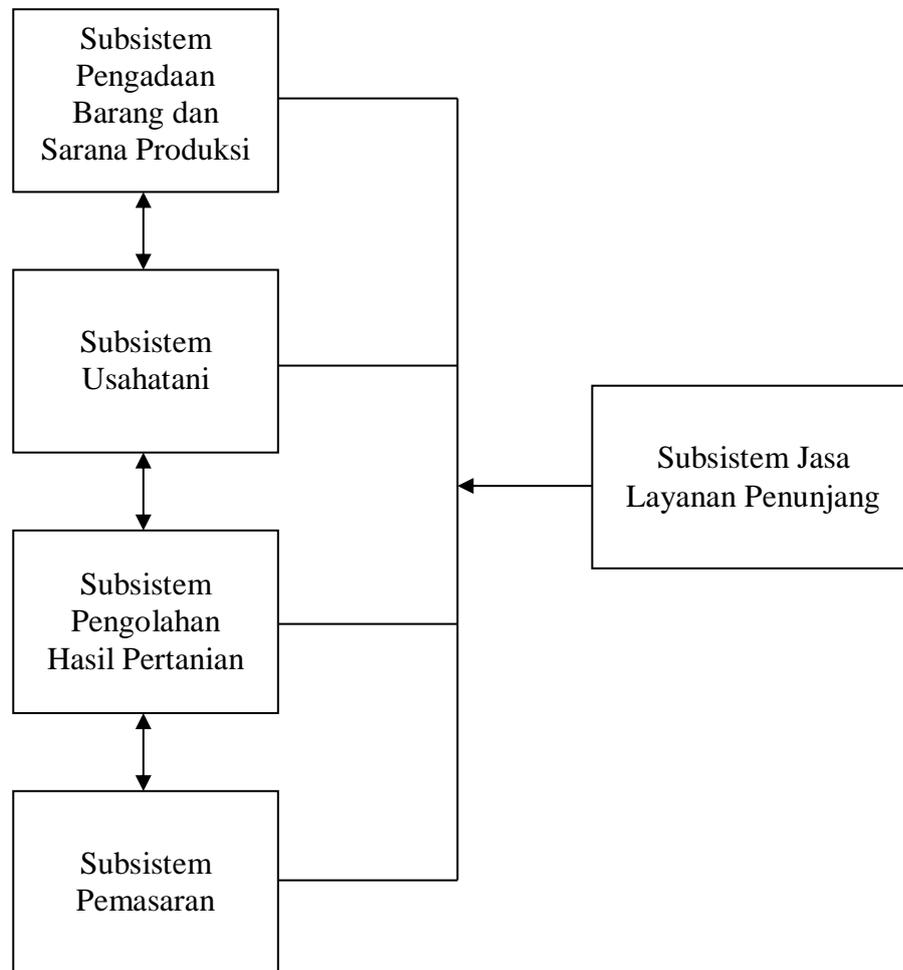
A. Tinjauan Pustaka

1. Agribisnis

Agribisnis merupakan suatu cara lain melihat pertanian sebagai suatu sistem bisnis yang terdiri dari empat subsistem yang berkaitan yaitu subsistem agribisnis hulu (pengadaan dan penyaluran sarana produksi), subsistem agribisnis usahatani (produksi primer), subsistem agribisnis hilir (pengolahan, penyimpanan, dan distribusi), dan subsistem jasa layanan penunjang. Agribisnis secara umum mengandung pengertian sebagai keseluruhan operasi yang terkait dengan aktivitas untuk menghasilkan dan mendistribusikan input produksi, aktivitas untuk produksi usahatani, pengolahan, dan pemasaran. Agribisnis memberikan suatu konsep dan wawasan yang sangat dalam tentang pertanian modern menghadapi millennium ketiga (Saragih, 2010).

Agribisnis merupakan suatu model yang mencakup sistem dari kegiatan prabudidaya dan budidaya, panen, pascapanen, dan pemasaran serta sektor penunjangnya sebagai suatu sistem yang saling terintegrasi kuat antara satu dan yang lainnya serta sulit dipisahkan (Saragih, 2010). Agribisnis dapat dipandang dari sisi mikro maupun makro. Sisi mikro, agribisnis adalah suatu unit bisnis di bidang pertanian yang senantiasa melakukan pertimbangan secara rasional. Menurut Soekartawi (2001), agribisnis merupakan suatu kegiatan yang saling terhubung, kegiatan agribisnis terbagi menjadi lima subsistem yaitu, subsistem pengadaan dan penyaluran sarana produksi (hulu), subsistem usahatani, subsistem pengolahan, subsistem

pemasaran dan subsistem jasa layanan pendukung. Secara lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sistem agribisnis
Sumber: Purba *et al.*, (2020)

2. Agroindustri

Agroindustri merupakan bagian dari subsistem agribisnis yaitu subsistem pengadaan sarana produksi, pengolahan hasil pertanian dan pemasaran yang diharapkan dapat meningkatkan keuntungan yang lebih besar dengan cara menciptakan nilai tambah pada suatu produk. Agroindustri dapat dijabarkan sebagai kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang, dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut (Soekartawi, 2001). Melimpahnya hasil tanaman di Indonesia

menjadi peluang bagi pelaku agroindustri untuk maju dan berkembang. Kegiatan pengolahan hasil pertanian memiliki manfaat seperti dapat meningkatkan harga jual produk dan umur simpan produk (Gunawan, 2010).

Agroindustri merupakan usaha meningkatkan efisiensi faktor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Melalui modernisasi di sektor agroindustri dalam skala nasional, penerimaan nilai tambah dapat ditingkatkan sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar lagi (Saragih, 2004). Agroindustri memiliki tiga subsistem yang terdiri dari pengadaan bahan baku, pengolahan, dan pemasaran. Hal ini tidak terlepas dari tujuan utama yaitu meningkatkan keuntungan dan juga nilai tambah. Tiga subsistem dalam agroindustri yaitu sebagai berikut :

a. Pengadaan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku merupakan salah satu unsur yang paling aktif dalam operasi perusahaan yang secara terus menerus diperoleh, diolah, dan dijual kembali. Persediaan sangat penting artinya bagi suatu perusahaan karena berfungsi untuk menghubungkan proses-proses yang berurutan dalam pembuatan suatu barang dan menyampaikannya kepada konsumen. Ketersediaan bahan baku produksi bagi perusahaan agroindustri yang secara tepat waktu, berkualitas, dan secara kuantitas mencukupi serta tersedia secara berkelanjutan akan menjamin penampilan suatu perusahaan dalam waktu yang relatif lama.

Faktor pengadaan bahan baku berfungsi menyediakan bahan baku bagi subsistem pengolahan dalam jumlah yang tepat, mutu yang baik, dan tersedia secara berkesinambungan. Kekurangan bahan baku dan ketersediaan yang tidak kontinyu menyebabkan sistem kerja agroindustri tidak efektif dan efisien, sedangkan menurunnya mutu bahan baku akan menyebabkan menurunnya mutu produk olahan menjadi rendah. Oleh karena itu pengadaan bahan baku bagi industri yang mengolah produk pertanian harus terorganisasi dengan baik, sehingga mampu menyediakan bahan baku secara efisien dalam jumlah yang tepat serta mutu yang baik.

Bahan baku adalah bahan yang menjadi bagian dari barang jadi dan merupakan bagian dari pengeluaran terbesar dalam proses produksi (Budiman dan Hakimi, 2004). Bahan yang digunakan dalam proses produksi yaitu sebagai berikut :

- 1) Bahan langsung (*direct materials*) adalah bahan yang menjadi bagian dari barang-barang jadi dan merupakan bagian pengeluaran terbesar dalam memproduksi sesuatu.
- 2) Bahan tidak langsung (*indirect materials*) merupakan bagian dari produk jadi yang digunakan dalam jumlah kecil sehingga biaya bahan tidak besar jika dibandingkan dengan biaya langsung.
- 3) Perlengkapan (*supplies*) merupakan bahan yang digunakan dalam proses produksi, tetapi tidak mengambil bagian dari barang jadi.

Kelangsungan agroindustri ditentukan pula oleh kemampuan dalam pengadaan bahan baku. Tetapi pengadaan bahan baku jangan sampai merupakan isu yang dominan sementara pemasaran dipandang sebagai isu kedua, karena baik pemasaran maupun pengadaan bahan baku secara bersama menentukan keberhasilan suatu agroindustri. Karakteristik bahan terutama yang bersifat musiman dimana tidak selalu tersedia produksinya (terkadang jika musim panen tiba hasilnya melimpah ruah membuat harganya turun drastis, jika tidak musimnya maka akan sulit ditemukan sehingga harga turun) (Wardani, 2011).

Kebutuhan bahan baku telah menyerap 30% biaya produksi sehingga sangat penting bagi suatu industri untuk selalu menjaga stok bahan bakunya. Sistem penyimpanan bahan baku yakni *first in first out*, dimana bahan yang masuk terlebih dahulu harus keluar terlebih dulu. Tempat penyimpanan (gudang) di desain sedemikian rupa untuk mempermudah proses pengambilan bahan baku dari Gudang, jika ingin menjaga kualitas suatu produk maka yang pertama dilakukan yakni menjaga kualitas bahan baku. Hal tersebut bisa dilakukan dengan mendatangkan dari pihak lain (*supplier*) atau dengan menyediakan sendiri. Industri yang mendapatkan bahan baku dari pihak lain biasanya membuat kontrak kerja

sama dengan pihak *supplier* dan menentukan kualitas bahan baku yang ingin digunakan sehingga bahan baku yang lulus kriteria industri akan dipergunakan untuk stok bahan baku industri tersebut.

b. Pengolahan

Agroindustri sebagai sektor bisnis tidak terlepas dari tujuan utama yaitu meningkatkan keuntungan dan nilai tambah. Pengolahan hasil pertanian juga menjadi penting yang memiliki tujuan, yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatkan kualitas hasil.
2. Meningkatkan penyerapan tenaga kerja.
3. Meningkatkan keterampilan produsen.
4. Meningkatkan pendapatan konsumen.

Berdasarkan lokasi kegiatannya, agroindustri dapat berlangsung di tiga tempat, yaitu:

1. Dalam rumah tangga yang dilakukan oleh anggota rumah tangga petani penghasil bahan baku.
2. Dalam bangunan yang menempel atau terpisah dari rumah tempat tempat tinggal tetapi masih dalam satu pekarangan dengan menggunakan bahan baku yang dibeli di pasar dan menggunakan tenaga kerja keluarga.
3. Dalam perusahaan kecil, sedang, atau besar yang menggunakan buruh upahan dan modal yang lebih intensif dibandingkan dengan industri rumah tangga.

Pemahaman tentang komponen-komponen pengolahan memerlukan pemahaman fungsi-fungsinya. Dari segi teknis, tiga tujuan pengolahan agroindustri adalah merubah bahan baku menjadi mudah diangkut, diterima konsumen, dan tahan lama. Fungsi pengolahan harus pula dipahami sebagai kegiatan strategis yang menambah nilai dalam mata rantai produksi dan menciptakan keunggulan kompetitif. Sasaran-sasaran ini dicapai dengan merancang dan mengoperasikan kegiatan pengolahan yang hemat biaya atau dengan meragamkan produk. Fungsi teknis pengolahan seharusnya dipandang dari perspektif strategis

tersebut. Dengan demikian manfaat agroindustri adalah merubah bentuk dari satu jenis produk menjadi bentuk yang lain sesuai dengan keinginan konsumen, terjadinya perubahan fungsi waktu, yang tadinya komoditas pertanian yang tidak tahan lama (*perishable*) menjadi tahan disimpan lebih lama, dan meningkatkan kualitas dari produk itu sendiri, sehingga meningkatkan harga dan nilai tambah (Suprpto, 2010).

Agroindustri pengolahan hasil pertanian merupakan bagian dari agroindustri, yang mengolah bahan baku yang bersumber dari tanaman, binatang dan ikan. Pengolahan yang dimaksud meliputi pengolahan berupa proses transformasi dan pengawetan melalui perubahan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengepakan, dan distribusi. Pengolahan dapat berupa pengolahan sederhana seperti pembersihan, pemilihan (*grading*), pengepakan atau dapat pula berupa pengolahan yang lebih canggih, seperti penggilingan (*milling*), penepungan (*powdering*), ekstraksi dan penyulingan (*extraction*), penggorengan (*roasting*), pemintalan (*spinning*), pengalengan (*canning*) dan proses pabrikasi lainnya.

c. Pemasaran Produk

Aspek pemasaran akan menguntungkan semua pihak apabila mekanisme pemasaran berjalan baik. Peranan lembaga pemasaran yang biasanya terdiri dari produsen, tengkulak, pedagang pengumpul, eksportir, importir atau lainnya menjadi amat penting. Lembaga pemasaran ini khususnya di negara berkembang dicirikan oleh lemahnya pemasaran hasil pertanian (Suryana, 2005).

Pemasaran merupakan rantai terpenting yang menghubungkan perusahaan dengan lingkungannya. Peranan pemasaran adalah mengidentifikasi konsumen, mengetahui kebutuhan mereka dan cara yang mereka kehendaki untuk memenuhi kebutuhannya. Melalui analisa permintaan (*demand analysis*) kebutuhankebutuhan konsumen dapat dikaji, diukur dan dipahami. Analisa permintaan itu adalah fungsi dari kegiatan riset pemasaran (Ernisolia, 2014).

Menurut Sarma (1994) dalam Ernisolia (2014), pemasaran mempunyai fungsi untuk mengusahakan agar pembeli memperoleh barang yang diinginkan pada tempat, waktu, bentuk dan harga yang tepat dengan cara:

- 1) Menggunakan kegunaan tempat (*place utility*), yaitu mengusahakan barang dan jasa dari daerah produksi ke daerah konsumen.
- 2) Menaikkan kegunaan waktu (*time utility*), yaitu mengusahakan barang dan jasa dari waktu belum diperlukan ke waktu yang diperlukan.
- 3) Menaikkan kegunaan bentuk (*form utility*), yaitu mengusahakan barang dan jasa dari bentuk semula ke bentuk yang lebih diinginkan.

Proses pemasaran yang sesungguhnya mengidentifikasi kebutuhan pelanggan, mengembangkan produk dan jasa untuk memenuhi kebutuhan, menetapkan program promosi dan kebijakan harga, serta menerapkan sistem distribusi untuk menyampaikan barang dan jasa kepada pelanggan. Dengan demikian, setiap program pemasaran harus diawali dengan identifikasi atas kebutuhan pelanggan. Pemasaran harus berorientasi pada pelanggan, bukan pada produk dan perusahaan yang mengabaikan perspektif yang biasanya menghadapi kesulitan besar (Ernisolia, 2014).

Karakteristik produk-produk agroindustri Indonesia adalah didominasi oleh usaha-usaha kecil (mikro) dan disisi lain, kebutuhan suatu industri menghendaki volume pasokan yang cukup besar, sehingga untuk mencapai skala ekonomi diperlukan adanya keterpaduan dengan perusahaan besar dalam bentuk kerjasama kemitraan usaha yang adil dan proporsional bagi masing-masing pelaku. Sifat-sifat produk agroindustri antara lain adalah *bulky, risky, perishable, volumineous*, heterogen dalam mutu, standar dan lain-lain akan sangat mempengaruhi upaya dan kegiatan manajemen pemasaran. Manajemen pemasaran produk-produk agroindustri merupakan bagian yang sangat penting dalam rangkaian usaha pengembangan produk yang bersangkutan maupun dalam pengembangan ekonomi secara keseluruhan, terutama dikaitkan dengan

aspek globalisasi produksi dan globalisasi pasar yang akhirnya akan menimbulkan persaingan global.

Berdasarkan pembagian tenaga kerja, kegiatan agroindustri dibedakan menjadi tiga macam, yaitu :

- a. Industri menengah memiliki modal yang besar. Tenaga kerja yang digunakan pada industri menengah berkisar 20 sampai dengan 99 orang.
- b. Industri kecil yang artinya lokasi kegiatan terpisah dengan tempat tinggal tetapi masih dalam satu pekarangan. Tenaga kerja yang digunakan berkisar antara 5 sampai dengan 19 orang.
- c. Industri rumah tangga memiliki jumlah modal yang lebih kecil jika dibandingkan dengan industri menengah. Tenaga kerja yang digunakan berkisar antara 1 sampai dengan 4 orang.

3. Tepung Tapioka

Tepung tapioka adalah tepung yang diperoleh dari umbi akar ketela pohon atau dalam bahasa Indonesia disebut singkong. Tepung tapioka dibuat dari hasil penggilingan ubi kayu yang dibuang ampasnya. Ubi kayu tergolong polisakarida yang mengandung pati dengan kandungan amilopektin yang tinggi tetapi lebih rendah daripada ketan yaitu amilopektin 83 % dan amilosa 17 %, sedangkan buah-buahan termasuk polisakarida yang mengandung selulosa dan pektin (Winarno, 2004).

Tepung tapioka merupakan suatu jenis bahan pangan yang dibuat dari ubi kayu. Bahan pangan tersebut merupakan pati yang diekstrak dengan air ubi kayu, kemudian disaring, hasil saringan kemudian diendapkan. Bagian yang mengendap tersebut selanjutnya dikeringkan dan digiling hingga diperoleh butir-butiran pati halus berwarna putih (Luthana 2004).

Menurut Lingga (1994), ada empat tahap pembuatan tepung tapioka, yaitu:

- a. Tahap pemecahan sel dan pemisahan butiran pati dari unsur lain yang tidak larut. Termasuk dalam kegiatan ini pengupasan, pencucian, pamarutan dan penyaringan.
- b. Tahap kedua pengambilan pati dengan penambahan air, termasuk juga dalam perlakuan ini pengendapan dan pencucian.
- c. Tahap ketiga pembuangan/ penghilangan air. Untuk membantu kegiatan ini bisa dilakukan dengan pengeringan melalui panas dan pemusingan.
- d. Tahap terakhir adalah melakukan penepungan agar diperoleh tepung yang dikehendaki. Termasuk dalam urusan ini penghancuran dan beberapa pekerjaan lainnya.

Tepung tapioka yang dibuat dari ubi kayu mempunyai banyak kegunaan, antara lain sebagai bahan pembantu dalam berbagai industri. Tepung tapioka memiliki sifat- sifat yang serupa dengan tepung terigu, sehingga kegunaan keduanya dapat di subsitusikan. Tepung tapioka bisa digunakan sebagai bahan pengental, bahan pengisi dan bahan pengikat dalam industri makanan, seperti dalam pembuatan kerupuk, puding, makanan bayi, es krim, pengolahan sosis daging, industri farmasi, dan lain-lainnya. Tepung tapioka juga banyak diolah sebagai olahan makanan seperti produk mie, roti, kue, cilok, siomay dan produk lainnya. Kandungan nutrisi pada tepung tapioka disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan nutrisi pada tepung tapioka per 100 gram

Komposisi	Jumlah
Kalori (per 100 gr)	363,0
Karbohidrat (%)	88,2
Kadar air (%)	9,0
Lemak (%)	0,5
Protein (%)	1,1
Ca (mg/ 100 gr)	84,0
P (mg/ 100 gr)	125,0
Fe (mg/ 100 gr)	1,0
Vitamin B1 (mg/ 100 gr)	0,4
Vitamin C (mg/ 100 gr)	0,0

Sumber : Soemarno, 2007.

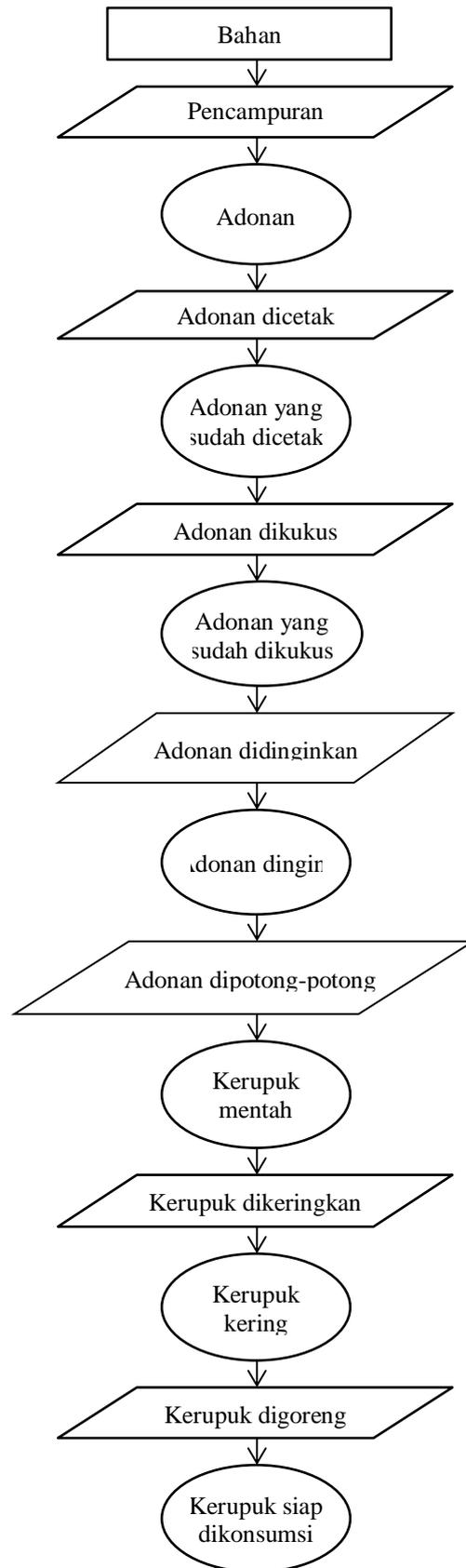
4. Kerupuk

Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur dengan bahan perasa seperti ikan atau yang lainnya. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, lalu dikeringkan di bawah sinar matahari dan digoreng dengan minyak goreng. Kerupuk bertekstur garing dan sering dijadikan pelengkap untuk berbagai makanan. Komposisi bahan kerupuk beserta pengolahannya akan sangat mempengaruhi pengembangan pada kerupuk tersebut. Secara umum bahan-bahan yang digunakan adalah tepung tapioka dengan campuran berupa ikan atau udang, telur atau susu, garam, gula, air dan bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar dan sebagainya (Herman, 2005).

Kerupuk ikan adalah salah satu produk olahan dari tepung tapioka dan ikan yang sangat digemari masyarakat. Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi dan mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus serta mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan (Koswara, 2009). Berdasarkan bentuknya, dikenal dengan kerupuk yang diiris seperti kerupuk kemplang dan kerupuk yang dicetak seperti kerupuk mie. Varian kerupuk lainnya yaitu seperti kerupuk ikan atau udang, kerupuk mie, kerupuk gendar (dibuat dari nasi), kerupuk kulit (dibuat dari kulit kerbau atau sapi), kerupuk sayuran dan sebagainya.

Dalam proses pembuatan kerupuk, pati tersebut harus mengalami proses gelatinisasi akibat adanya penambahan air serta perlakuan pemanasan terhadap adonan yang terbentuk. Adonan dibuat dengan mencampurkan bahan-bahan utama dan bahan-bahan tambahan yang diaduk hingga diperoleh adonan yang liat dan homogen (Tofan, 2008). Menurut Kemal (2001), tahap-tahap pengolahan kerupuk disajikan pada Gambar 2.

Berdasarkan Gambar 2, beberapa tahapan dalam pembuatan kerupuk berbahan dasar ikan yaitu sebagai berikut :



Gambar 2. Diagram alir tahapan pembuatan kerupuk
Sumber : Kemal, 2001.

1) Tahap pembuatan adonan

Tahap ini merupakan tahap awal dalam proses pembuatan kerupuk. Faktor yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan adalah kehomogenkan adonan. Pengadonan berpengaruh terhadap daya kembang kerupuk, yang berhubungan dengan udara dan gas.

2) Pencetakan

Proses pencetakan ini bertujuan untuk memperoleh bentuk dan ukuran yang beragam. Keseragaman ukuran penting untuk memperoleh penampakan penetrasi panas yang merata, sehingga memudahkan proses pengorengan dan menghasilkan kerupuk goreng dengan warna yang beragam.

3) Pengukusan

Pengukusan sering diartikan sebagai pemasakan yang dilakukan melalui media uap panas dengan suhu pemanasan sekitar 100 °C selama 15 menit. Selama proses pengukusan panas dipindahkan ke produk melalui konveksi. Pengukusan yang terlalu lama akan menyebabkan air yang terperangkap oleh gel pati terlalu banyak, sehingga proses pengeringan dan penggorengan menjadi tidak sempurna. Adonan yang telah masak ditandai dengan seluruh bagian berwarna bening serta teksturnya kenyal .

4) Pendinginan

Proses pendinginan dilakukan sebelum dilakukan pemotongan. Proses ini membutuhkan waktu selama 24 jam yang bertujuan agar kerupuk mudah untuk dipotong. Kerupuk yang sudah didinginkan memiliki tekstur lebih keras dan tidak lembek, sehingga proses pengeringan akan lebih cepat.

5) Pemotongan

Kerupuk yang sudah didinginkan selama 24 jam kemudian masuk ke proses selanjutnya yaitu pemotongan kerupuk. Proses pemotongan kerupuk ini bertujuan untuk menyeragamkan bentuk kerupuk. Alat yang

digunakan pada proses ini berupa mesin pemotong atau gunting yang tajam.

6) Pengeringan

Pengeringan merupakan penjemuran dengan menggunakan sinar matahari langsung sebagai energi panas. Pengeringan memerlukan tempat yang luas, waktu pengeringan yang lama, dan mutu bahan yang dikeringkan tergantung pada keadaan cuaca (Muchtadi, 2010).

Pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan *cabinet dryer* (alat pengering) atau dengan *sun drying* (penjemuran) yaitu pengeringan dengan menggunakan sinar matahari.

7) Penggorengan

Penggorengan kerupuk dilakukan dengan menggoreng kerupuk langsung di dalam minyak panas dengan menggunakan minyak yang banyak sehingga kerupuk terendam. Pada proses penggorengan, kerupuk mentah mengalami pemanasan sehingga air yang terikat pada jaringan dapat menguap dan menghasilkan tekanan uap untuk mengembangkan struktur elastis jaringan kerupuk tersebut. Secara umum cara penggorengan kerupuk ada dua macam, yaitu penggorengan langsung dalam minyak yang telah dipanaskan dan penggorengan dengan mencelupkan terlebih dahulu kerupuk mentah yang akan digoreng dalam minyak dingin atau hangat, baru kemudian digoreng dalam minyak yang telah dipanaskan untuk mendapatkan pengembangan kerupuk. Kerupuk yang telah digoreng memiliki permukaan yang rata atau sedikit melengkung dan renyah (Koswara, 2009).

Kerupuk ikan banyak jenis dan bentuk yang dijual di pasaran. Jenis makanan ini bergantung pada jenis bahan bakunya, sedangkan variasi bentuknya bergantung bergantung pada daya kreativitas pembuatannya. Kerupuk ikan adalah makanan ringan yang berbahan baku tepung tapioka ditambah dengan campuran ikan kakap merah. Kerupuk ikan memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh. Semakin banyak jumlah ikan

yang terkandung dalam kerupuk maka semakin baik kualitasnya (Wahyono dan Marzuki, 2010). Kandungan gizi yang terkandung pada kerupuk ikan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Kandungan gizi kerupuk ikan per 100 gram

Komposisi	Jumlah
Karbohidrat (%)	65,6
Air (%)	16,6
Lemak (%)	0,4
Protein (%)	16
Kalsium (mg)	2,0
Fosfor (mg)	20,0
Besi (mg)	0,1
Vitamin A (mg)	0,5
Vitamin B1 (mg)	0,0

Sumber : Wahyono dan Marzuki, 2010.

5. Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2016), harga pokok produksi adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh produsen untuk kegiatan produksi yaitu mengubah bahan baku menjadi barang yang siap untuk dijual. Menurut Hasen dan Mowen (2009), harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya bahan langsung, tenaga kerja, dan *overhead*. Harga pokok produksi mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan, seperti misalnya: laba kotor penjualan, laba bersih. Tergantung pada rasio antara harga jual dan harga pokok produknya, perubahan pada harga. Harga pokok produk yang relatif kecil bisa jadi berdampak signifikan pada indikator keberhasilannya. Secara garis besar, unsur-unsur harga pokok produksi digolongkan menjadi tiga, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama yang dipakai untuk memproduksi barang.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja utama yang langsung berhubungan dengan produk yang diproduksi dari bahan baku mentah menjadi barang jadi.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang, selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik terdiri dari :

1) Bahan Tidak Langsung

Bahan tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan yang dibutuhkan untuk menyelesaikan suatu produk, namun pemakaiannya sedikit.

2) Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung merupakan tenaga kerja yang dikeluarkan untuk membayar gaji tenaga kerja namun tenaga kerja tersebut secara tidak langsung mempengaruhi pembuatan barang jadi.

3) Biaya Tidak Langsung Lainnya

Biaya tidak langsung lainnya yaitu biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang yang secara tidak langsung berkaitan dengan produksi barangnya (Sujarweni, 2015).

Menurut Mulyadi (1991), metode pendekatan harga pokok produksi yaitu :

a. *Full Costing*

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Harga pokok produksi dengan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Perhitungan harga pokok produksi metode *full costing*

Jumlah produksi per bulan	(A)
a. Biaya bahan baku per bulan	(B)
b. Biaya tenaga kerja per bulan	I
c. BOP variabel :	
- Biaya pendukung	(D)
- Biaya listrik per bulan	I
- Biaya proses produksi lainnya (telepon, asuransi, insentif tenagakerja, perlengkapan dan pemeliharaan pabrik per bulan)	(F)
Jumlah BOP variabel (D+E+F)	(G)
d. BOP tetap :	
- Biaya penyusutan per bulan	(H)
Jumlah BOP tetap	(I)
Total harga pokok produksi (B+C+G+I)	(J)
Harga pokok produksi per kg (J/A)	(K)

Sumber : Mulyadi, 1991.

b. *Variable Costing*

Variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan harga pokok produksi metode *variable costing*

Jumlah produksi per bulan	(A)
a. Biaya bahan baku per bulan	(B)
b. Biaya tenaga kerja per bulan	(C)
c. BOP variabel :	
— Biaya pendukung	(D)
— Biaya listrik per bulan	(E)
— Biaya proses produksi lainnya (telepon, asuransi, insentif tenaga kerja, perlengkapan dan pemeliharaan pabrik per bulan)	(F)
Jumlah BOP variabel (D+E+F)	(G)
Total harga pokok produksi (B+C+G)	(H)
Harga pokok produksi per kg (H/A)	(I)

Sumber : Mulyadi, 1991.

Menurut Kartadinata (2000), penentuan harga pokok produksi dapat dihitung dengan menganalisis jumlah biaya operasional. Perhitungan harga pokok produksi dengan menganalisis jumlah biaya operasional disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Analisis biaya produksi

Biaya-biaya prima (<i>Prime cost</i>)		
Bahan langsung (<i>Direct materials</i>)	Xxx	
Upah langsung (<i>Direct labor</i>)	<u>Xxx</u>	
Jumlah biaya-biaya prima		xxx
Beban pabrikasi tak langsung (<i>Factory everhead</i>)		
Bahan tak langsung (<i>Indirect material</i>)	Xxx	
Upah tak langsung (<i>Indirect labor</i>)	Xxx	
Biaya tak langsung lainnya (<i>Other indirect costs</i>)	<u>Xxx</u>	
Jumlah biaya pabrikasi tak langsung		<u>xxx</u>
Jumlah biaya produksi (<i>Manufacturing cost</i>)		<u>xxx</u>

Sumber : Kartadinata, 2000.

Menurut Ibnu dan Bambang (1993), terdapat dua sistem akuntansi pemakaian bahan untuk produksi dan persediaan bahan akhir yang dapat digunakan :

1. Sistem Persediaan Periodik

Persediaan bahan awal dan akhir dihitung dengan cara melakukan perhitungan fisik terhadap persediaan bahan, kemudian dicatat dalam rekening persediaan bahan awal atau akhir. Pembelian bahan dicatat dalam rekening pembelian bahan. Biaya bahan yang dipakai untuk produksi dihitung sebagai berikut :

Tabel 7. Biaya persediaan bahan untuk produksi

Persediaan bahan – awal	xxx
(+) Pembelian (bersih)	<u>xxx</u>
(=) Bahan tersedia untuk dipakai	xxx
(-) Persediaan bahan – akhir	<u>xxx</u>
(=) Biaya bahan yang dipakai	<u>xxx</u>

Sumber : Ibnu dan Bambang, 1993.

2. Sistem Persediaan Perpetual

Mencatat pembelian sebagai penambah rekening persediaan bahan dan bahan yang dipakai dicatat sebagai pengurang rekening persediaan bahan. Rekening “Persediaan Bahan” adalah rekening kontrol. Untuk mencatat secara rinci tiap-tiap jenis persediaan bahan, dibuatkan kartu persediaan untuk tiap-tiap jenis bahan yang berfungsi sebagai buku pembantu rekening kontrol persediaan bahan. Penjumlahan saldo-saldo buku pembantu harus sama dengan saldo rekening kontrol.

6. Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan adalah (*Cost of good sold*) adalah seluruh biaya langsung yang dikeluarkan perusahaan atau agroindustri untuk memperoleh barang atau jasa yang dijual. Pada penelitian ini harga pokok penjualan dihitung mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Analisis harga pokok penjual adalah metode yang digunakan untuk memperhitungkan besarnya biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan atau agroindustri untuk mengubah bahan baku menjadi suatu produk, termasuk biaya pemasaran.

Perhitungan harga pokok penjualan sangat penting bagi perusahaan atau agroindustri untuk menentukan laba atau rugi. Apabila harga jual produk lebih besar dari harga pokok penjualan maka perusahaan akan mengalami laba. Sebaliknya, jika harga jual lebih rendah dari harga pokok penjualan, maka perusahaan akan mengalami kerugian.

7. Nilai Tambah

Zaini, *et al.*, (2019), menyatakan bahwa nilai tambah atau *value added* adalah pertambahan nilai suatu komoditas, karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Berdasarkan pengertian tersebut, nilai tambah adalah selisih lebih antara nilai produk dengan nilai biaya *input*, tidak termasuk upah tenaga kerja.

Bahan baku yang telah mengalami perlakuan pengolahan, besar nilai tambahnya dapat diperkirakan.

Nilai tambah yang semakin besar atas produk hasil pertanian tentunya dapat berperan bagi peningkatan perekonomian negara. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja akan berdampak pada peningkatan lapangan kerja dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah kesejahteraan masyarakat. Strategi peningkatan pendapatan masyarakat pedesaan salah satunya adalah dengan melakukan peningkatan nilai tambah hasil pertanian dengan teknologi yang tepat, sehingga akan menghasilkan produk yang berkualitas dan dikemas secara menarik, sehingga mampu bersaing di pasaran. Pengembangan industri UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dengan memanfaatkan produk pertanian seperti makanan untuk oleh-oleh dan kerajinan sangat tepat dikembangkan (Zaini, *et al.*, 2019).

Nilai tambah menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan di suatu wilayah. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan itu dinikmati masyarakat setempat (Tarigan, 2004). Suatu agroindustri diharapkan mampu menciptakan nilai tambah yang tinggi selain mampu untuk memperoleh keuntungan yang berlanjut.

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan merupakan selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada suatu tahap dengan nilai korbanan yang harus dikeluarkan. Jika nilai tambah yang diperoleh lebih tambah yang diperoleh kurang dari 50 persen, maka nilai tambah dikatakan kecil (Sudiyono, 2004). Lebih lanjut Sudiyono menjelaskan bahwa perhitungan nilai tambah pada agroindustri lebih sesuai menggunakan metode Hayami karena menghasilkan produk seperti :

- a. Perkiraan nilai tambah (rupiah)
- b. Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (persen)
- c. Imbalan terhadap jasa tenaga kerja (rupiah)
- d. Bagian tenaga kerja (persen)
- e. Keuntungan yang diterima perusahaan (rupiah)

Terdapat dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran (Hayami, *et al.*, 1987).

Faktor - faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Faktor pasar yang berpengaruh adalah harga keluaran, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai *input* lain selain bahan baku dan tenaga kerja.

8. Keuntungan

Keuntungan adalah nilai yang diperoleh dari pengurangan harga pokok produksi, biaya lain dan kerugian dari penghasilan (Harahap, 2011).

Keuntungan dapat dihitung dengan berbagai macam cara seperti pendapatan yang diterima sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi. Laba ekonomis dari penjualan barang ialah selisih antara pendapatan yang diterima produsen dari penjualan produksi atau biaya eksplisit. Dalam menganalisis keuntungan ada beberapa hal yang perlu diperhatikan:

- a. Pendapatan adalah jumlah produksi yang dihasilkan dalam suatu kegiatan usaha dikalikan dengan harga jual yang berlaku di pasar.
- b. Keuntungan adalah pendapatan yang dikurangi dengan total biaya produksi atau pendapatan kotor dikurangi dengan biaya variabel dan biaya tetap.
- c. Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dinyatakan dengan uang untuk menghasilkan produksi (Kartadinata, 2000).

Menurut Kartadinata (2000), besarnya keuntungan agroindustri dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\pi = \text{Pendapatan} - \text{Biaya Operasional}$$

Total pendapatan adalah total nilai produksi fisik yang dihasilkan dikali dengan harga jual produk tersebut, sedangkan total biaya adalah seluruh

pengeluaran yang digunakan untuk membayar faktor produksi dalam memproduksi produk tersebut.

Laba atau keuntungan terbagi dalam beberapa unsur. Menurut Hansen dan Mowen (2013), unsur-unsur laba dapat dibedakan menjadi sebagai berikut :

a. Pendapatan

Pendapatan merupakan hasil yang diterima dari apa yang dikerjakan.

Pendapatan menjadi faktor utama untuk menentukan suatu usaha mengalami keuntungan atau kerugian.

b. Biaya

Biaya merupakan sesuatu yang harus dikorbankan (*trade off*) untuk memperoleh barang atau jasa yang diukur dengan rupiah penurunan aktiva atau kenaikan kewajiban. Biaya diklasifikasi tiga golongan yaitu bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang terdiri dari bahan tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung dan beban tidak langsung lainnya.

c. Beban

Beban merupakan biaya yang bermanfaat dengan kata lain suatu hal yang dikeluarkan dalam proses produksi. Pengeluaran beban dilakukan dengan memperkecil pendapatan dengan menghasilkan suatu keuntungan yang bersih dan harus dipertanggungjawabkan.

d. Untung-rugi

Keuntungan ialah bentuk penerimaan yang diterima karena tingginya penjualan dan hasil yang didapatkan sudah melebihi modal yang dikeluarkan sebelumnya. Kerugian ialah bentuk penerimaan yang diterima lebih sedikit atau jauh dari perkiraan, jika hal ini berjalan terus-menerus akan berdampak pada kebangkrutan.

9. Kajian Penelitian Terdahulu

Kajian penelitian terdahulu digunakan sebagai acuan atau referensi bagi peneliti sebagai pembanding antara penelitian yang dilakukan dengan penelitian sebelumnya, serta untuk mempermudah dalam pengumpulan data dan penentuan metode dalam menganalisis data penelitian. Peneliti memilih beberapa penelitian terdahulu yang memiliki persamaan maupun perbedaan dalam beberapa hal seperti komoditas, waktu, tempat, metode maupun hasil penelitian. Acuan yang digunakan tidak semata-mata dijadikan penelitian secara keseluruhan, melainkan dijadikan referensi sehingga dalam proses penelitian, peneliti memiliki gambaran mengenai hal-hal apa saja yang dapat dijadikan metode dalam penelitian yang sama.

Penelitian ini merupakan penelitian yang menganalisis tentang harga pokok penjualan, nilai tambah dan keuntungan agroindustri kerupuk ikan di Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung. Persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah menggunakan alat analisis penelitian yang sama, yaitu analisis harga pokok penjualan, nilai tambah Hayami, dan keuntungan. Perbedaan yang terdapat dalam penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada pemilihan lokasi, komoditas dan waktu penelitian. Penelitian ini juga lebih menganalisis secara mendalam terkait bagaimana harga pokok penjualan agroindustri dan nilai tambah baik penerimaan, produksi maupun harga. Kajian penelitian terdahulu disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Kajian penelitian terdahulu

No	Judul/Peneliti /Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1.	Analisis Kinerja Produksi dan Strategi Pemasaran Agroindustri Kerupuk Kemplang di Kota Bandar Lampung (Lareza, Nugraha dan Affandi, 2021).	1. Menganalisis kinerja produksi agroindustri kerupuk kemplang	Metode yang digunakan adalah metode studi kasus. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja atau <i>purposive</i> . Penelitian menggunakan data primer dan sekunder.	1. Analisis kinerja produksi.	1. Berdasarkan aspek produktivitas, kapasitas, kualitas, dan kecepatan pengiriman, kinerja produksi agroindustri kemplang di Kecamatan Bumi Waras sudah baik, sedangkan aspek fleksibel belum dapat dikatakan baik.
2.	Analisis Kinerja dan Keuntungan Agroindustri Kerupuk Ikan Miky Mose Di Kota Bandar Lampung (Hasyimi, Murniati dan Lestari, 2022).	1. Menganalisis kinerja agroindustri kerupuk ikan Miky Mose. 2. Menganalisis keuntungan agroindustri kerupuk ikan Miky Mose.	Metode yang digunakan yaitu studi kasus. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja atau <i>purposive</i> . Responden penelitian adalah pemilik Agroindustri Miky Mose di Kota Bandar Lampung.	1. Analisis kinerja. 2. Analisis keuntungan.	1. Kinerja agroindustri berdasarkan aspek produktivitas, kapasitas bahan baku, kualitas bahan baku, dan kecepatan pengiriman sudah baik, sedangkan aspek fleksibilitas bahan baku belum dapat dikatakan baik. 2. Agroindustri kerupuk ikan memiliki raata-rata produksi sebesar 375,50 kg dalam 12 kali produksi dengan harga Rp36.000,00/kg. Agroindustri ini memperoleh keuntungan sebesar Rp9.257.730,56, sehingga dapat agroindustri ini menguntungkan.

Tabel 8. Lanjutan

No	Judul/Peneliti /Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
			Penelitian menggunakan data primer dan data sekunder.		
3.	Analisis Kinerja Produksi Agroindustri Kerupuk Kemplang di Sentra Produksi Kemplang Skip Rahayu Kelurahan Bumi Waras Kecamatan Bumi Waras Bandar Lampung (Hermania, Affandi dan Prasmatiwi, 2022).	1. Menganalisis kinerja produksi agroindustri kerupuk kemplang di Agroindustri Skip Rahayu Kecamatan Bumi Waras.	Penelitian menggunakan metode survei. Lokasi ditentukan secara sengaja atau <i>purposive</i> . Pengambilan sampel yang digunakan sampel acak distratifikasi.	1. Analisis kinerja produksi.	1. Kinerja agroindustri kerupuk kemplang di Sentra Produksi Kemplang Skip Rahayu Kelurahan Bumi Waras berdasarkan aspek kualitas sudah dikatakan baik, namun belum dapat dikatakan optimal karena aspek produktivitas, kapasitas, dan kecepatan pengiriman lebih rendah dibandingkan dengan penelitian lain serta aspek fleksibilitas yang belum dapat dilakukan pada dimensi ketiga.
4.	Keragaan Agroindustri Kerupuk Bawang	1. Menganalisis pengadaan bahan baku. 2. Menganalisis	Metode penelitian yaitu studi kasus. Penentuan lokasi secara sengaja	1. Analisis pengadaan bahan baku 2. Analisis kinerja produksi.	1. Pengadaan bahan baku Agroindustri Kerupuk Bawang Winda Putri telah memenuhi kriteria tepat yaitu waktu, tempat, kualitas, kuantitas dan jenis,

Tabel 8. Lanjutan

No	Judul/Peneliti /Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
	Winda Putri di Kecamatan Tanjung Senang Kota Bandar Lampung (Syarief, Hepiana dan Kasymir, 2019).	kinerja produksi. 3. Menganalisis nilai tambah produk. 4. Menganalisis subsistem pemasaran. 5. Menganalisis jasa layanan pendukung agroindustri.	atau <i>purposive</i> . Responden penelitian yaitu pemilik agroindustri. Responden pedagang diambil secara <i>snowballing</i> . Data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder.	3. Analisis nilai tambah Hayami. 4. Analisis <i>marketing mix</i> . 5. Analisis jasa layanan pendukung.	tetapi belum memenuhi komponen tepat harga. 2. Kinerja produksi cukup baik karena belum memenuhi komponen fleksibilitas. 3. Pendapatan agroindustri sudah baik dan menguntungkan dengan nilai $R/C > 1$ yang artinya layak untuk diusahakan. Nilai tambah agroindustri ini memberikan nilai tambah positif. 4. Sistem pemasaran agroindustri kerupuk bawang belum efisien. 5. Jasa layanan pendukung sudah dimanfaatkan dan berdampak positif bagi kelancaran kegiatan agroindustri.
5.	Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten	1. Menganalisis pendapatan agroindustri keripik pisang di Desa Sungai Langka 2. Menganalisis nilai tambah agroindustri keripik pisang di Desa Sungai	Penelitian menggunakan metode studi kasus. Lokasi dipilih secara sengaja (<i>purposive</i>). Data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder dengan analisis	1. Analisis pendapatan yang digunakan Rahim dan Hastuti (2008) 2. Analisis nilai tambah metode Hayami	1. Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh hasil bahwa agroindustri keripik pisang di Desa Sungai Langka menguntungkan karena nilai $R/C > 1$, yaitu R/C sebesar 1,37 atas biaya tunai dan 1,35 atas biaya total. 2. Agroindustri ini memiliki nilai tambah yang positif yaitu Rp 3.758,26 per kilogram bahan baku, sehingga menguntungkan dan layak diusahakan.

Tabel 8. Lanjutan

No	Judul/Peneliti /Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
	Pesawaran (Shofia, S., Haryono, Yuniar, A.S. 2020) .	Langka	deskriptif kuantitatif		
6.	Analisis Kinerja Produksi, Harga Pokok Penjualan Dan Strategi Operasional Agroindustri (Studi Kasus Agroindustri Keripik Pisang Panda Alami Di Kabupaten Pesawaran) (Balqis, Haryono, dan Nugraha, 2022).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis kinerja produksi agroindustri keripik pisang. 2. Menganalisis harga pokok produksi dan harga pokok penjualan agroindustri keripik pisang. 3. Menganalisis strategi operasional agroindustri keripik pisang. 	Metode yang digunakan adalah metode studi kasus. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja atau <i>purposive</i> . Responden dalam penelitian ini sebanyak 3 responden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis kinerja produksi 2. Analisis harga pokok produksi dan harga pokok penjualan. 3. Analisis strategi operasional. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kinerja Agroindustri Keripik Pisang Panda Alami secara keseluruhan belum maksimal. 2. Harga pokok produksi dan harga pokok penjualan pada Agroindustri Keripik Pisang Panda Alami dengan analisis jumlah biaya operasional sebesar Rp42.062,50/kg dan Rp42.226,80/kg dengan margin keuntungan sebesar 86,57 persen.
7.	Analisis Perhitungan Harga Pokok	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui harga pokok produksi pada 	Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berdasarkan hasil penelitian, perhitungan harga pokok produksi dengan metode konvensional pada

Tabel 8. Lanjutan

No	Judul/Peneliti /Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
	Produksi Dengan Penerapan Metode <i>Full Costing</i> Pada Usaha Kerupuk Ikan Berkah di Sei-Lekop Kijang Kabupaten Bintan (Aisyah, Fatahurrazak dan Rikayana, 2022).	Usaha Kerupuk Ikan Berkah di Sei-Lekop Kijang Kabupaten Bintan.	kuantitatif. Pengumpulan data melalui observasi, kuesioner, wawancara dan tinjauan pustaka. Data diolah menggunakan <i>Microsoft Office Excel</i> .		Usaha Kerupuk Ikan Berkah yaitu sebesar Rp12.154. Untuk perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> yaitu sebesar Rp15.052 kerupuk model kecil dan Rp14.133 untuk kerupuk model besar dan stik. Perhitungan harga pokok penjualan kerupuk ikan model kecil yaitu sebesar Rp5.430.442, kerupuk model besar yaitu Rp17.013.152, dan kerupuk model stik yaitu Rp1.348.382.
8.	Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Tempe Di Kecamatan Puger Kabupaten Jember (Husniah, Hapsari dan Agustina, 2019).	1. Menganalisis nilai tambah pada agroindustri kerupuk tempe di Kecamatan Puger Kabupaten Jember.	Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (<i>purposive</i>). Metode penelitian yang digunakan yaitu metode analitik. Pengambilan sampel yaitu dengan <i>purposive sampling</i> . Pengumpulan	1. Analisis nilai tambah dengan metode Hayami.	1. Berdasarkan analisis pada peneitian ini, nilai tambah terbesar pada pengolahan bahan baku dimiliki oleh agroindustri skala menengah. Harga jual kerupuk tempe tertinggi dimiliki oleh agroindustri skala menengah.

Tabel 8. Lanjutan

No	Judul/Peneliti /Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
			data dilakukan dengan observasi dan wawancara.		
9.	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual Produk (Studi Usaha Kerupuk Ikan Bunda Oca Sungai Lekop, Kecamatan Bintan Timur, Kabupaten Bintan) (Latif, Ruwanti dan Husna, 2021).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis harga pokok produksi. 2. Menganalisis harga jual produk. 	<p>Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Data didapatkan melalui observasi dan wawancara menggunakan kuesioner.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i>. 2. Analisis harga jual dengan metode <i>cost plus pricing</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berdasarkan hasil perhitungan, harga pokok produksi per kilogram kerupuk ikan dengan metode <i>full cpsting</i> untuk kerupuk ikan rasa original yaitu sebesar Rp23.753,81, sedangkan kerupuk ikan rasa otak-otak yaitu Rp27.683,87. 2. Perhitungan harga jual kerupuk ikan dengan menggunakan metode <i>cost plus pricing</i> yaitu untuk kerupuk ikan rasa original sebesar Rp24.265,29 dan untuk kerupuk ikan rasa otak-otakyaitu Rp28.201,52.

Tabel 8. Lanjutan

No	Judul/Peneliti /Tahun	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Metode Analisis	Hasil Penelitian
10.	Analisis Usaha dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan dan Udang (Studi Kasus di Perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu) (Berlia, Gumilar, Yuliadi dan Nurhayati, 2017).	<ol style="list-style-type: none"> Menganalisis keragaan usaha pengolahan kerupuk berbahan baku ikan dan udang. Menganalisis besarnya nilai tambah dari ikan dan udang segar menjadi produk kerupuk berbahan baku ikan dan udang. 	<p>Metode analisis yang digunakan yaitu studi kasus. Jenis data yang digunakan data primer dan sekunder. Metode pengambilan sampel yaitu dengan <i>purposive sampling</i>. Responden yang diwawancarai yaitu pemilik, sekretaris, bendahara, seksi produksi dan seksi pemasaran.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Analisis keragaan usaha. Analisis nilai tambah metode Hayami. 	<ol style="list-style-type: none"> Secara umum, usaha pengolahan kerupuk ikan dan udang layak dilakukan yang di indikasikan oleh terpenuhinya syarat kelayakan usaha antara lain keuntungan, BCR (<i>Break Even Point</i>), BEP (<i>Benefit Cost Ratio</i>) dan PP (<i>Payback Period</i>). Nilai tambah produk kerupuk ikan sebesar Rp38.287,-/kg, sedangkan produk kerupuk udang yaitu sebesar Rp 148.347,-/kg.

B. Kerangka Pemikiran

Tepung tapioka merupakan produk olahan pertanian yang banyak dijadikan bahan baku untuk menghasilkan berbagai macam produk olahan makanan. Proses ini dapat berlangsung karena adanya peran dari agroindustri untuk menunjang dan membantu proses pengolahan yang dilakukan. Agroindustri terdiri dari tiga subsistem yaitu subsistem pengadaan bahan baku (*input*), subsistem pengolahan, dan subsistem pemasaran (*output*). Ketiga subsistem ini tentu saling berkaitan dan tidak dapat bergerak sendiri. Kegiatan utama agroindustri kerupuk ikan adalah mengolah hasil pertanian berupa tepung tapioka menjadi suatu produk yang memiliki nilai tambah yaitu kerupuk, dari adanya pengolahan tersebut nantinya akan dianalisis menggunakan perhitungan nilai tambah yang dikemukakan oleh Zaini, *et al.*, (2019).

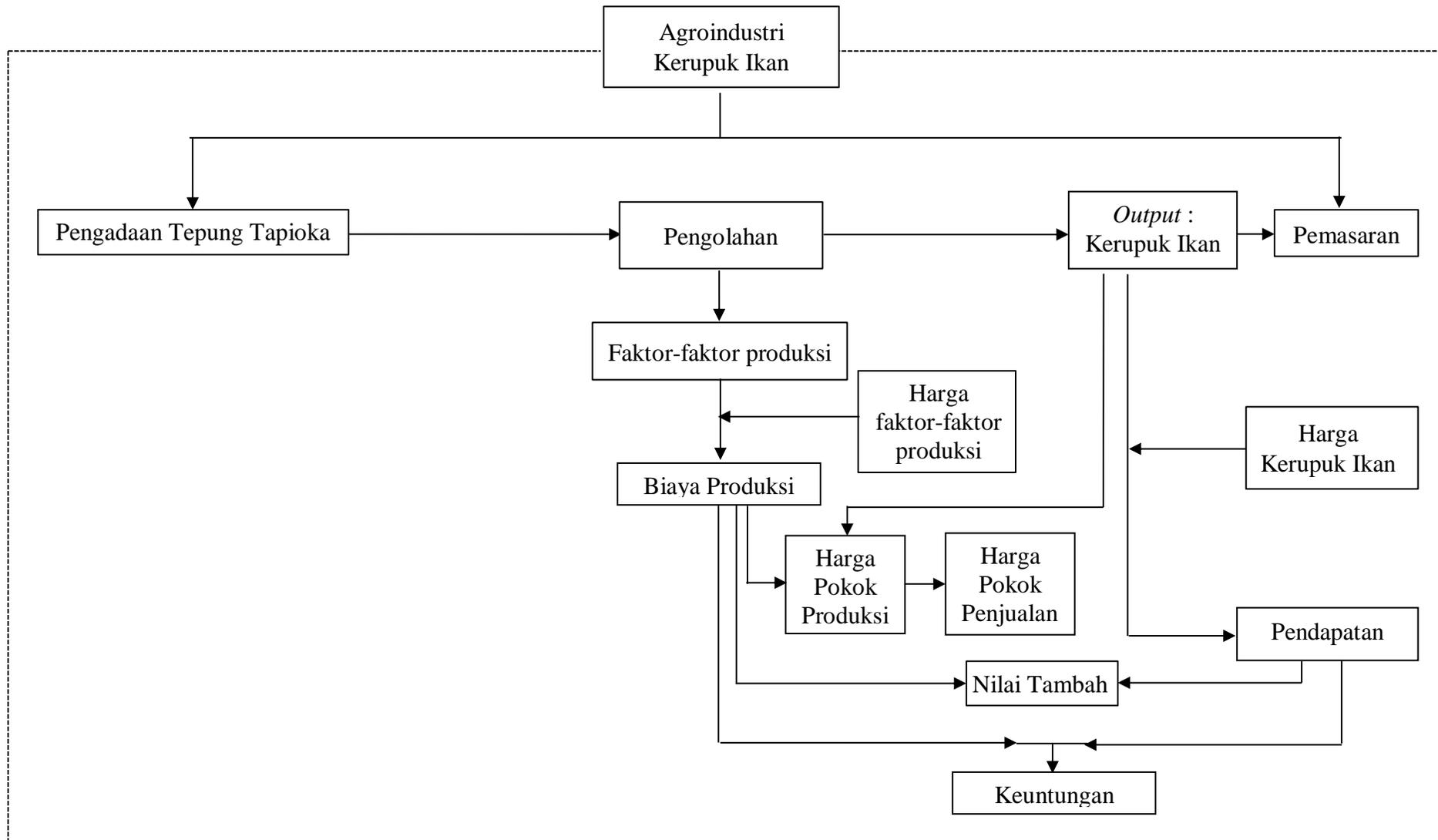
Proses pengolahan yang dilakukan oleh agroindustri tidak terlepas dari *input* yang digunakan dan *output* yang dihasilkan. Bahan baku dalam masukan (*input*) merupakan hal yang sangat penting bagi berlangsungnya kegiatan operasional suatu agroindustri. Hal ini dikarenakan bahan baku sebagai faktor produksi (*input*) yang akan diolah untuk menghasilkan kerupuk ikan (*output*). Tidak hanya bahan baku, ada beberapa faktor produksi (*input*) lainnya wajan, kompor, mesin pemotong (*cutter*), mesin *mixer*, wadah atau bak, *freezer*, *hand sealer*, timbangan dan tenaga kerja yang dibutuhkan.

Dalam melakukan proses produksi tentu memerlukan biaya-biaya yang menunjang kelancaran kegiatan pengolahan. Biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya peralatan, biaya tenaga kerja, dan biaya lainnya. Proses transformasi tepung tapioka dengan campuran ikan jenis kakap merah menjadi kerupuk ikan, tentu akan menghasilkan nilai tambah yang nantinya akan dihitung dan juga terdapat harga pokok produksi dan harga pokok penjualan yang menjadi dasar untuk menentukan harga jual agar memperoleh keuntungan. Menghitung besarnya nilai tambah dari *output* dengan memperhatikan berbagai komponen penting dalam pengolahan yaitu nilai *output*, biaya bahan baku, dan biaya penunjang lainnya yang menjadi penentu besarnya nilai tambah yang dihasilkan.

Pendapatan diperoleh dengan mengalikan jumlah *output* dengan harga *output*, sedangkan biaya total diperoleh dengan mengalikan jumlah seluruh *input* yang digunakan dengan harga *input*. Setelah diperoleh nilai pendapatan dan biaya total, lalu dicari selisihnya, maka akan didapatkan hasil berupa keuntungan. Biaya produksi pada penelitian ini yaitu harga pokok produksi yang meliputi seluruh *input* dalam proses produksi dimana setiap *input* memiliki nilai atau harga yang akan dijumlahkan dan didapatkan biaya produksi atau harga pokok produksi, setelah menghitung harga pokok produksi, maka perlu dilakukan perhitungan harga pokok penjualan untuk menetapkan harga yang tepat agar tidak merugikan usahanya dan memperoleh keuntungan. Keuntungan diperoleh dengan menghitung selisih antara pendapatan dengan biaya total.

Salah satu agroindustri kerupuk ikan di Provinsi Lampung yaitu agroindustri Citra Tradia Food yang terletak di Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. Kegiatan yang dijalankan agroindustri ini adalah mengolah tepung tapioka sebagai bahan baku produksi untuk menghasilkan *output* yang memiliki nilai jual tinggi berupa kerupuk ikan. Kerupuk ikan merupakan makanan ringan olahan ikan khas Indonesia yang sering digunakan masyarakat sebagai oleh-oleh suatu daerah terutama Kabupaten Lampung Selatan. Kerupuk ikan sangat digemari masyarakat karena rasanya yang gurih dan merupakan makanan ringan yang kaya akan protein yang terkandung. Kerupuk ikan dihasilkan dan diproduksi oleh agroindustri dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu produsen kerupuk untuk mengetahui harga pokok penjualan, nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh, serta dapat menjadi motivasi untuk masyarakat setempat agar melakukan pengolahan kerupuk sebagai wujud mendukung peningkatan pertumbuhan sektor industri pengolahan berbasis komoditas pertanian. Berdasarkan uraian tersebut, maka bagan alir Harga Pokok Penjualan, Nilai Tambah, Dan Keuntungan Agroindustri Kerupuk Ikan (Studi Kasus Pada Agroindustri Citra Tradia Food, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung) disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Bagan alir harga pokok penjualan, nilai tambah dan keuntungan agroindustri kerupuk ikan (studi kasus pada agroindustri Citra Tradia Food, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung).

III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Dasar Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu studi kasus pada Agroindustri Citra Tradia Food. Menurut Aziz (2003), studi kasus merupakan suatu metode penelitian mengenai individu, lembaga, atau unit sosial tertentu dalam kurun waktu yang ditentukan dengan cara menganalisis fenomena yang ada dan terjadi dalam konteks kehidupan. Studi kasus melibatkan investigasi kasus, yang dapat didefinisikan sebagai suatu entitas atau objek studi yang dibatasi, atau terpisah untuk penelitian dalam waktu, tempat, atau batas-batas fisik. Setelah kasus didefinisikan dengan jelas, penelitian dilakukan secara mendalam, biasanya menggunakan beberapa metode pengumpulan data, seperti wawancara, observasi lapangan, dan dokumentasi (Fitrah dan Lutfiyah, 2017).

B. Konsep dasar dan Definisi Operasional

Konsep dasar dan definisi operasional berisi tentang berbagai pengertian di masing-masing variabel penelitian untuk mendapatkan data dan melakukan analisis sehubungan dengan tujuan penelitian. Hal ini bertujuan untuk menghindari ketidaksesuaian atau ketimpangan dengan pembahasan.

Tepung tapioka adalah bahan pangan yang diperoleh dari umbi akar ketela pohon atau singkong berupa pati yang diekstrak dengan air ubi kayu, kemudian disaring, hasil saringan kemudian diendapkan.

Agroindustri merupakan kegiatan yang memanfaatkan dan mempunyai kaitan langsung dengan produksi pertanian yang akan diubah secara mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi atau setengah jadi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi.

Agroindustri kerupuk ikan adalah suatu kegiatan yang mengolah bahan baku berupa tepung tapioka menjadi produk olahan yaitu kerupuk ikan.

Kerupuk ikan adalah makanan ringan khas Indonesia yang terbuat dari tepung tapioka dengan tambahan ikan kakap merah, telur, pengembang dan bumbu-bumbu lainnya. Proses pembuatan kerupuk ikan antara lain pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengeringan dan penggorengan.

Faktor produksi adalah bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk menghasilkan produk (kerupuk ikan). Jenis faktor produksi yang digunakan pada agroindustri kerupuk dalam melakukan proses produksi adalah bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja dan peralatan.

Masukan (*input*) adalah seluruh bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kerupuk. *Input* pada agroindustri kerupuk ikan dalam proses produksi berupa bahan baku, bahan pelengkap, tenaga kerja, mesin dan peralatan.

Harga *input* adalah semua harga yang dikeluarkan dalam memperoleh *input* yang dibutuhkan dalam proses produksi kerupuk yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Biaya adalah jumlah dari seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, yang diukur dengan satuan rupiah per produksi (Rp/produksi).

Pengadaan bahan baku adalah suatu kesatuan kegiatan yang dilakukan untuk menyediakan tepung tapioka sebagai bahan baku utama agroindustri kerupuk.

Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam proses produksi. Bahan baku utama yang digunakan pada agroindustri kerupuk adalah tepung tapioka, diukur dalam satuan kilogram (kg).

Biaya bahan baku adalah besarnya biaya yang dikeluarkan agroindustri untuk memperoleh kerupuk ikan dalam satu periode produksi yang dihitung dalam satuan ribu rupiah (Rp/produksi).

Bahan tidak langsung adalah bahan pelengkap dalam pembuatan kerupuk. Bahan tambahan tersebut dapat berupa ikan kakap merah, minyak goreng, gas CNG, plastik pembungkus, dan lain-lain.

Biaya bahan tidak langsung adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk memperoleh bahan tidak langsung selama satu periode produksi yang dihitung dalam satuan ribu rupiah (Rp/produksi).

Jumlah jam kerja yang dipakai adalah banyaknya jam kerja yang digunakan untuk bekerja yang digunakan dalam proses produksi kerupuk ikan yang dinyatakan dalam satuan waktu (jam).

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk membayar tenaga kerja selama satu periode produksi yang dihitung dalam satuan ribu rupiah (Rp/produksi).

Biaya penyusutan adalah alokasi biaya perolehan suatu aset tetap selama masa manfaat aset itu. Besar nilai yang dapat disusutkan adalah selisih antara harga perolehan dengan nilai sisa (Rp/produksi).

Proses produksi adalah suatu kegiatan yang mengubah bahan baku yaitu tepung tapioka menjadi kerupuk ikan yang mempunyai nilai lebih dari yang sebelumnya, untuk mengubah bahan baku ini menjadi bahan jadi tersebut diperlukan metode atau teknologi yang dapat memberikan hasil sesuai yang kita inginkan.

Keluaran (*output*) adalah produk akhir yang dihasilkan dari proses produksi yaitu berupa kerupuk berbentuk bulat yang diukur dalam jumlah satuan kilogram.

Harga produk (*output*) adalah harga kerupuk yang diterima oleh pengusaha agroindustri, diukur dalam satuan rupiah per bungkus (Rp/bungkus).

Biaya *overhead* yaitu kumpulan dari semua biaya yang dikeluarkan selama memproduksi kerupuk ikan selain beban bahan langsung dan beban tenaga kerja. Beban *overhead* yaitu beban *overhead* variabel (Rp/produksi).

Biaya produksi merupakan biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk memproduksi kerupuk ikan. Pada penelitian ini beban produksi dihitung menggunakan harga pokok produksi (HPP) dengan metode, yaitu analisis jumlah biaya operasional. Harga pokok produksi dihitung dalam satuan ribu rupiah per bungkus (Rp/bungkus).

Biaya pemesanan merupakan biaya yang dikeluarkan agroindustri untuk melakukan pemesanan tepung tapioka sebagai bahan baku secara langsung kepada pemasok.

Biaya transportasi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk mengangkut bahan baku dari pemasok ke tempat produksi. Biaya transportasi tersebut merupakan biaya bahan bakar kendaraan yang digunakan untuk mengangkut tepung tapioka (Rp/bulan).

Biaya listrik merupakan biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi yang melibatkan penggunaan listrik, seperti kegiatan penggorengan yang menggunakan wajan dan alat press plastik untuk pengemasan produk. Biaya listrik dapat diukur dalam satuan rupiah per bulan (Rp/produksi).

Harga pokok produksi adalah biaya pembelian tepung tapioka, biaya tenaga kerja yang terlibat langsung dalam memproses tepung tapioka menjadi kerupuk ikan, biaya *overhead* pabrik yang diperlukan dalam proses produksi. Harga

pokok produksi dihitung dalam satu periode produksi dengan satuan rupiah per kilogram (Rp/bungkus).

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan dan merupakan selisih nilai *output* kerupuk dengan harga bahan baku utama berupa tepung tapioka yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Pendapatan ialah jumlah uang yang diterima dari penjualan kerupuk dihitung dengan mengalikan jumlah seluruh hasil produksi yang diukur dalam rupiah per bulan (Rp/bungkus).

Keuntungan adalah jumlah pendapatan total dikurangi dengan biaya dalam kegiatan produksi sehingga menghasilkan sejumlah uang yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

C. Lokasi Penelitian, Responden, dan Waktu Pengambilan Data

Penelitian ini dilakukan di Agroindustri Citra Tradia Food yang berlokasi di Jalan Srimulyo 1, Desa Pemanggilan, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. Pemilihan lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Agroindustri Citra Tradia merupakan agroindustri yang aktif memproduksi kerupuk ikan dengan jumlah *output* yang cukup besar yaitu sebesar 6.452 Kg kerupuk dalam sebulan. Pertimbangan lainnya yaitu karena kerupuk ikan yang dihasilkan oleh agroindustri ini memiliki cita rasa yang khas, lokasi yang strategis, dan memiliki izin usaha resmi. Responden yang diambil pada penelitian ini yaitu pemilik dan 2 orang karyawan bagian produksi di Agroindustri Citra Tradia Food. Pemilihan responden ini dilandasi dengan pertimbangan bahwa pemilik dan 2 orang karyawan bagian produksi tersebut lebih mengetahui keadaan agroindustri. Waktu pengumpulan data dilakukan pada bulan Oktober 2022 sampai dengan Desember 2022.

D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari subjek penelitian yang menggunakan beberapa instrumen untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Data primer diambil melalui teknik wawancara langsung dengan responden menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner). Pengambilan data primer dilakukan sebagai alat pengumpul data pokok, sedangkan data sekunder merupakan data penunjang untuk melengkapi data yang dibutuhkan data primer (Sugiyono, 2016). Data sekunder merupakan catatan atau data yang diperoleh melalui media perantara. Penggunaan data sekunder dilakukan untuk melengkapi dan menyempurnakan hasil penelitian. Data sekunder didapatkan melalui studi pustaka dari berbagai sumber, buku-buku, hasil penelitian, jurnal maupun publikasi data dari berbagai Lembaga/instansi antara lain bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS), dinas-dinas, dan berbagai sumber lainnya.

E. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif berupa analisis harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, nilai tambah, serta keuntungan Agroindustri Citra Tradia di Desa Pemanggilan, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. Adapun cara untuk menjawab beberapa tujuan dari penelitian ini yaitu dengan menggunakan metode pengolahan data sebagai berikut :

1. Metode Analisis Tujuan Pertama

Metode analisis kuantitatif digunakan untuk menjawab tujuan penelitian yang pertama, yaitu menganalisis harga pokok produksi dan harga pokok penjualan Agroindustri Kerupuk Ikan di Kabupaten Lampung Selatan. Analisis harga pokok produksi dan harga pokok penjualan dilakukan untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh oleh Agroindustri Citra Tradia Food.

a. Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi pada agroindustri kerupuk ikan yaitu dengan cara memperhitungkan unsur-unsur biaya. Analisis harga pokok produksi pada agroindustri kerupuk ikan menggunakan analisis jumlah biaya operasional, seperti tersaji pada Tabel 6. Metode penentuan harga pokok produksi dengan menganalisis jumlah biaya operasional yang menghitung semua unsur biaya-biaya prima dan biaya pabrikasi tak langsung. Berdasarkan Tabel 6, maka dengan dilakukannya perhitungan biaya operasional, agroindustri kerupuk ikan dapat mengetahui harga pokok produksi dan harga jual produk yang tepat agar tidak merugikan usahanya.

Tabel 6. Analisis biaya produksi

Biaya-biaya prima (<i>Prime cost</i>)		
Bahan langsung (<i>Direct materials</i>)	xxx	
Upah langsung (<i>Direct labor</i>)	<u>xxx</u>	
Jumlah biaya-biaya prima		xxx
Beban pabrikasi tak langsung (<i>Factory overhead</i>)		
Bahan tak langsung (<i>Indirect material</i>)	xxx	
Upah tak langsung (<i>Indirect labor</i>)	xxx	
Biaya tak langsung lainnya (<i>Other indirect costs</i>)	<u>xxx</u>	
Jumlah biaya pabrikasi tak langsung		<u>xxx</u>
Jumlah biaya produksi (<i>Manufacturing cost</i>)		<u>xxx</u>

Sumber : Kartadinata, 2000.

Harga pokok produksi diperoleh dengan membagi biaya produksi (rupiah) dengan *unit* produksi. Secara sistematis dapat dituliskan sebagai berikut :

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Biaya Produksi (Rupiah)}}{\text{Unit produksi}}$$

b. Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan adalah perhitungan manajerial yang mengukur biaya langsung dalam memproduksi produk yang dijual selama suatu periode dengan kata lain, harga pokok penjualan adalah total biaya yang

dibagi dengan jumlah produksi. Dalam penelitian ini, harga pokok penjualan dihitung dari besarnya harga pokok produksi ditambah biaya non produksi atau biaya-biaya komersial dan dibagi dengan jumlah produksi selama satu periode. Biaya non produksi antara lain terdiri dari biaya pemasaran dan biaya administrasi. Perhitungan harga pokok penjualan dengan menganalisis biaya operasional disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Analisis biaya operasional

Biaya-biaya prima (<i>Prime cost</i>)		
Bahan langsung (<i>Direct materials</i>)	xxx	
Upah langsung (<i>Direct labor</i>)	<u>xxx</u>	
Jumlah biaya-biaya prima		xxx
Beban pabrikasi tak langsung (<i>Factory overhead</i>)		
Bahan tak langsung (<i>Indirect material</i>)	xxx	
Upah tak langsung (<i>Indirect labor</i>)	xxx	
Biaya tak langsung lainnya (<i>Other indirect costs</i>)	<u>xxx</u>	
Jumlah biaya pabrikasi tak langsung		<u>xxx</u>
Jumlah biaya produksi (<i>Manufacturing cost</i>)		<u>xxx</u>
Biaya-biaya komersial (<i>Commercial expenses</i>)		
Biaya pemasaran (<i>Marketing Expenses</i>)	xxx	
Biaya administrasi (<i>Administrasi expenses</i>)	<u>xxx</u>	
Jumlah biaya komersil		<u>xxx</u>
Jumlah biaya-biaya operasional		<u>xxx</u>

Sumber : Kartadinata, 2000.

2. Metode Analisis Tujuan Kedua

Metode analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan kedua yaitu analisis perhitungan nilai tambah. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai dari suatu komoditas melalui teknik pengolahan tertentu. Tujuan dari kalkulasi nilai tambah pada pengolahan tepung tapioka menjadi kerupuk yaitu untuk memperoleh keuntungan. Nilai tambah dihitung untuk mengetahui seberapa besar selisih harga antara tepung tapioka dengan kerupuk yang siap dikonsumsi. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan itu dinikmati masyarakat setempat (Tarigan, 2004).

Perhitungan nilai tambah pada penelitian ini menggunakan rumus perhitungan yang dikemukakan oleh Zaini, *et al.*, (2019). Menurut Zaini, *et al.*, (2019), nilai tambah dapat diperoleh dari selisih dari nilai produk (*output*) dengan nilai biaya bahan baku dan biaya *input* lain, tidak termasuk upah tenaga kerja. Secara sistematis, perhitungan nilai tambah dapat dituliskan sebagai berikut :

$$NT = \text{Nilai } output - \text{Nilai biaya bahan baku} - \text{Nilai } input \text{ lain}$$

Keterangan :

NT	= Nilai Tambah (Rp)
Nilai <i>output</i>	= Harga kerupuk ikan (Rp)
Nilai biaya bahan baku	= Biaya yang dikeluarkan saat membeli bahan baku tepung tapioka (Rp)
Nilai <i>input</i> lain	= Biaya bahan tidak langsung yang dikeluarkan pada saat kegiatan produksi (Rp)

Menurut Hayami, *et al.*, (1987), untuk mengetahui persentase nilai tambah atau biasa disebut rasio nilai tambah dari suatu *output* dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rasio NT (\%)} = \frac{NT}{\text{Nilai } output} \times 100\%$$

Keterangan :

Rasio NT = Rasio antara nilai tambah dengan nilai *output* (%)

3. Metode Analisis Tujuan Ketiga

Metode analisis tujuan ketiga adalah analisis keuntungan. Menurut Halim dan Supomo (2005), keuntungan ialah inti pertanggungjawaban dimana pemasukan dan pengeluaran harus diukur menggunakan selisih antara pendapatan dan biaya. Penelitian ini fokus pada mengetahui besar keuntungan yang diperoleh agroindustri, yaitu dengan mengurangi pendapatan dengan biaya operasional. Menurut Mowen dan Hansen (2013), pendapatan merupakan hasil yang diterima dari apa yang dikerjakan,

sedangkan biaya merupakan sesuatu yang harus dikorbankan (*trade off*) untuk memperoleh barang atau jasa yang diukur dengan rupiah penurunan aktiva atau kenaikan kewajiban. Pendapatan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual (Rahim dan Hastuti, 2007). Keuntungan dalam penelitian ini dihitung dengan menggunakan rumus analisis keuntungan menurut Kartadinata (2000). Secara sistematis, rumus keuntungan dapat dituliskan sebagai berikut :

$$\pi = \text{Pendapatan} - \text{Biaya Operasional}$$

Keterangan :

π : Keuntungan

Analisis keuntungan yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan cara menghitung keuntungan Agroindustri Citra Tradia Food. Keuntungan merupakan pendapatan bersih yang diterima sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi kerupuk ikan. Pendapatan bersih ini dapat diperoleh dengan menghitung selisih antara penerimaan dan semua biaya produksi yang dikeluarkan saat melakukan kegiatan pengolahan kerupuk ikan.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Keadaan Umum Kabupaten Lampung Selatan

1. Letak Geografis

Kabupaten Lampung Selatan merupakan salah satu kabupaten yang terdapat di Provinsi Lampung. Kabupaten Lampung Selatan terletak antara $105^{\circ}14'$ sampai dengan $105^{\circ}45'$ Bujur Timur dan $5^{\circ}15'$ sampai dengan 6° Lintang Selatan. Kabupaten ini memiliki kantor Pusat Pemerintahan di Kota Kalianda. Kabupaten ini memiliki luas wilayah kurang lebih 2.007,01 Km^2 yang terdiri dari 17 kecamatan, 260 desa atau kelurahan. Bila ditinjau dari segi luas, maka Kabupaten Lampung Selatan mempunyai masa depan cerah untuk berkembang (Badan Pusat Statistik Kabupaten Lampung Selatan, 2022).

Secara administratif, batas-batas wilayah Kabupaten Lampung Selatan yaitu sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Berbatasan dengan wilayah Kabupaten Lampung Tengah dan Kabupaten Lampung Timur
- b. Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Selat Sunda
- c. Sebelah Barat : Berbatasan dengan wilayah Kabupaten Pesawaran dan Kota Bandar Lampung
- d. Sebelah Timur : Berbatasan dengan Laut Jawa

Pulau-pulau yang terdapat di Kabupaten Lampung Selatan antara lain Pulau Krakatau, Pulau Sebesi, Pulau Sebuku, Pulau Legundi, Pulau Siuncal, Pulau Rimau dan Pulau Kandang. Setiap pulau yang ada di

Kabupaten Lampung Selatan memiliki potensi yang berbeda-beda, seperti potensi bahari sebagai tempat pariwisata maupun sarana untuk memperoleh pendapatan melalui hasil laut. Secara topografis, wilayah ini dapat dibedakan menjadi 2 kategori, yaitu wilayah dengan relatif datar yang sebagian besar berada di sepanjang pesisir, wilayah berbukit dan gunung yang merupakan wilayah pegunungan Rajabasa.

2. Kondisi Iklim

Secara umum, iklim di Kabupaten Lampung Selatan sama halnya dengan daerah lain di Indonesia yaitu beriklim hujan tropis. Kabupaten Lampung Selatan memiliki rata-rata suhu udara sebesar $27,13^{\circ}\text{C}$ dan rata-rata kelembaban udara sebesar 81,77 persen. Curah hujan tertinggi terjadi pada Bulan November dengan curah hujan mencapai 384,2 mm, sedangkan curah hujan terendah yaitu pada Bulan Juni sebesar 33,4 mm. Kelembaban terendah di Bulan Oktober sebesar 77,7 persen. Tekanan udara minimal dan maksimal di Kabupaten Lampung Selatan adalah 994,32 mb dan 1008,47 mb, sedangkan untuk kecepatan angin minimal dan maksimal adalah *calm* dan 18,67 *m/sec*. Iklimnya dipengaruhi oleh adanya pusat tekanan rendah dan tekanan tinggi yang berganti di daratan sentra Asia dan Australia pada bulan Januari dan Juli. Akibat pengaruh angin Muson, maka daerah Lampung Selatan tidak terasa adanya musim peralihan (pancaroba) antara musim kemarau dan musim hujan (Badan Pusat Statistik, 2022).

3. Kondisi Demografis

Wilayah Kabupaten Lampung Selatan memiliki luas sebesar 2.007,01 Km². Jumlah penduduk di Kabupaten Lampung Selatan tercatat pada Bulan Juni tahun 2021 sebesar 1.071.727 jiwa. Kepadatan penduduk di Kabupaten Lampung Selatan pada tahun 2021 mencapai 508 jiwa/km². Kepadatan penduduk di 17 kecamatan cukup beragam dengan kepadatan

penduduk tertinggi terletak di Kecamatan Jati Agung dengan kepadatan sebesar 787 jiwa/km² dan terendah di Kecamatan Rajabasa sebesar 249 jiwa/km². Perkembangan jumlah penduduk di Kabupaten Lampung Selatan berdasarkan kecamatan disajikan pada Tabel 10.

Tabel 10. Jumlah penduduk (jiwa) di Kabupaten Lampung Selatan berdasarkan kecamatan tahun 2021

No	Kecamatan	Penduduk (jiwa)
1	Natar	191.005
2	Jati Agung	129.500
3	Tanjung Bintang	82.800
4	Tanjung Sari	32.000
5	Katibung	73.100
6	Merbau Mataram	56.900
7	Way Sulan	24.500
8	Sidomulyo	65.700
9	Candipuro	58.000
10	Way Panji	18.200
11	Kalianda	94.800
12	Rajabasa	25.000
13	Palas	61.300
14	Sragi	35.900
15	Penengahan	42.600
16	Ketapang	53.500
17	Bakauheni	24.700
Lampung Selatan		1.071.730

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Lampung Selatan, 2022

Berdasarkan Tabel 10, penduduk terbanyak berada di Kecamatan Natar sebesar 191.005 jiwa. Kecamatan Way Sulan memiliki jumlah penduduk terendah dibandingkan dengan kecamatan lainnya yaitu sebesar 24.500 jiwa.

B. Keadaan Umum Kecamatan Natar

1. Letak Geografis

Berdasarkan letak geografis, Kecamatan Natar termasuk dalam kawasan bagian Sebelah Barat Kabupaten Lampung Selatan. Kecamatan Natar

membawahi 26 Desa. Ibukota Kecamatan Natar terletak di Desa Merak Batin. Desa Rulung Mulya adalah desa yang paling jauh dari ibukota kecamatan yaitu mencapai 23 kilometer, sedangkan desa yang paling dekat adalah Desa Muara Putih, Desa Tanjung Sari, dan Desa Negara Ratu yang berjarak 1 kilometer dari ibukota kecamatan (Badan Pusat Statistik Kecamatan Natar, 2022). Kecamatan Natar dihuni oleh berbagai etnis atau suku baik penduduk asli maupun pendatang. Secara administratif, batubatas wilayah Kecamatan Natar yaitu sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Berbatasan dengan Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran.
- b. Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung.
- c. Sebelah Barat : Berbatasan dengan Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran.
- d. Sebelah Timur : Berbatasan dengan Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan.

2. Kondisi Demografis

Kecamatan Natar memiliki luas wilayah sebesar 269,58 Km² atau 11,89 persen dari luas daratan Kabupaten Lampung Selatan. Kecamatan Natar memiliki 11 dusun dan 56 Rukun Tetangga (RT). Jumlah penduduk Kecamatan Natar tahun 2021 yaitu sebanyak 191.005 jiwa. Kepadatan penduduk terbesar di Kecamatan Natar berada di Desa Merak Batin yaitu sebanyak 5.567 jiwa/km². Dilihat dari kelompok umur, jumlah penduduk usia produktif (15-64 tahun) di Kecamatan Natar lebih besar dibandingkan usia non-produktif (0-14 tahun dan 65 tahun ke atas). Jumlah penduduk Kecamatan Natar berdasarkan kelurahan disajikan pada Tabel 11.

Berdasarkan Tabel 11, jumlah penduduk laki-laki yang terdapat di Kecamatan Natar yaitu sebanyak 97.235 jiwa yang mana lebih besar dibandingkan jumlah penduduk perempuan yaitu sebanyak 93.770 jiwa. Kelurahan Merak Batin memiliki jumlah penduduk terbanyak sebesar

16.700 jiwa, hal ini dikarenakan pusat pemerintahan Kecamatan Natar di Kelurahan atau Desa Merak Batin. Kelurahan Rulung Mulya memiliki jumlah penduduk paling sedikit yaitu sebesar 1.878 jiwa.

Tabel 11. Jumlah penduduk Kecamatan Natar berdasarkan kelurahan tahun 2021

No	Kelurahan	Penduduk (jiwa)
1	Hajimena	13.226
2	Sidosari	5.507
3	Pemanggilan	8.363
4	Natar	15.967
5	Merak Batin	16.700
6	Krawang Sari	4.676
7	Muara Putih	6.667
8	Tanjungsari	10.554
9	Negara Ratu	14.362
10	Rejosari	4.132
11	Bumisari	8.529
12	Candimas	11.776
13	Pancasila	3.135
14	Sukadamai	7.224
15	Bandar Rejo	3.475
16	Purwosari	3.559
17	Rulung Raya	5.225
18	Brantiraya	11.672
19	Haduyang	7.262
20	Banjarnegeri	5.093
21	Mandah	4.681
22	Rulunghelok	2.775
23	Kali Sari	8.332
24	Wai Sari	2.164
25	Rulung Mulya	1.878
26	Rulung Sari	4.071
Kecamatan Natar		191.005

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Lampung Selatan, 2022

C. Keadaan Umum Agroindustri

1. Letak Geografis

Secara Geografis tempat penelitian ini dilakukan di Kelurahan Pemanggilan yang merupakan salah satu kelurahan yang terdapat di

Kecamatan Natar. Asal mula Kelurahan Pemanggilan berawal dari perpecahan Kelurahan Relung Helok Tegineneng. Bermula dari beberapa anggota keluarga Relung Helok, Banjar Negeri, Haduyang dan beberapa keluarga lainnya bermusyawarah mendirikan suatu kegiatan adat istiadat sendiri. Akhirnya pada tahun 1930 terbentuklah kelurahan yang diberi nama Kelurahan Pemanggilan. Luas wilayah Kelurahan Pemanggilan kurang lebih 1,18 Km² (Badan Pusat Statistik Kecamatan Natar, 2022). Secara administratif batas-batas wilayah Kelurahan Pemanggilan yaitu sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Berbatasan dengan Kelurahan Natar
- b. Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Kelurahan Hajimena
- c. Sebelah Barat : Berbatasan dengan Kelurahan Suka Banjar
- d. Sebelah Timur : Berbatasan dengan Kelurahan Pemanggilan

2. Kondisi Demografis

Jumlah penduduk yang terdapat di Kelurahan Pemanggilan yaitu sebesar 8.363 jiwa, dengan kepadatan penduduk sebesar 7.087 jiwa/km². Jumlah penduduk di Kelurahan Pemanggilan dapat dibedakan berdasarkan jenis kelamin. Jumlah penduduk laki-laki maupun perempuan di Kelurahan Pemanggilan secara berturut-turut sebanyak 4.296 jiwa dan 4.067 jiwa. Hal ini menunjukkan bahwa penduduk yang terdapat di Kelurahan Pemanggilan lebih banyak berjenis kelamin laki-laki dibandingkan dengan perempuan (Badan Pusat Statistik Kecamatan Natar, 2022).

3. Sejarah Agroindustri

Agroindustri Citra Tradia Food merupakan agroindustri yang bergerak memproduksi kerupuk ikan. Agroindustri ini terletak di Desa atau Kelurahan Pemanggilan, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. Agroindustri Citra Tradia Food didirikan pada tahun 2006. Pendiri agroindustri ini adalah Bapak Ikhsan. Agroindustri Citra Tradia Food ini

telah memiliki 60 orang karyawan yang berasal dari penduduk pringsewu dan sekitar Kelurahan Pemanggilan. Latar belakang pendirian Agroindustri Citra Tradia Food yaitu karena Bapak Ikhsan selaku pemilik dari usaha tersebut sudah memiliki keahlian dalam membuat kerupuk di usia 25 tahun. Keahlian yang dimiliki Bapak Ikhsan ini karena Bapak ikhsan berniat ingin membuka usaha kuliner dan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, dengan cara mencari informasi terkait pembuatan kerupuk dari tetangganya yang kebetulan memiliki usaha kerupuk berskala kecil.

Awal berdirinya usaha ini, Bapak Ikhsan merasa bahwa akan lebih baik jika kerupuk yang diproduksinya diberi variasi rasa ikan yaitu jenis kakap merah agar kerupuk yang dihasilkan lebih terasa enak. Alhasil setelah mengubah komposisi tersebut, jumlah pembelian kerupuk ikan meningkat dari sebelumnya. Faktor lain dipertahankannya usaha ini karena pelaku usaha menganggap bahwa usaha agroindustri kerupuk ikan tidak memerlukan pendidikan tinggi dan keterampilan khusus dalam pelaksanaan kegiatan produksinya. Selain itu modal awal yang digunakan tidak terlalu besar, sehingga tingkat resiko usahanya pun rendah. Ukuran pabrik milik Bapak Ikhsan yaitu kurang lebih $30 \text{ m}^2 \times 30 \text{ m}^2$ dengan luas tanah sekitar 2.000 m^2 .

Hasil produksi tertinggi kerupuk ikan pada Agroindustri Citra Tradia Food ini mencapai 7.000 kg per bulannya sebelum adanya pandemi Covid-19 yang menyebabkan penurunan produksi. Kerupuk ikan yang telah diolah kemudian dikemas dengan ukuran yang berbeda-beda. Kerupuk ikan yang dihasilkan oleh Agroindustri Citra Tradia Food yaitu berbentuk bulat padat yang dibagi menjadi tiga tingkat kualitas kerupuk antara lain kerupuk kualitas 1, kualitas 2 dan kualitas 3.

Bapak Ikhsan masih menjalankan usaha agroindustrinya hingga saat ini karena menurutnya usaha yang dijalankan tersebut sangat menguntungkan. Produk kerupuk ikan yang dihasilkan oleh usahanya masih menjadi makanan ringan yang digemari oleh masyarakat meskipun sudah banyak

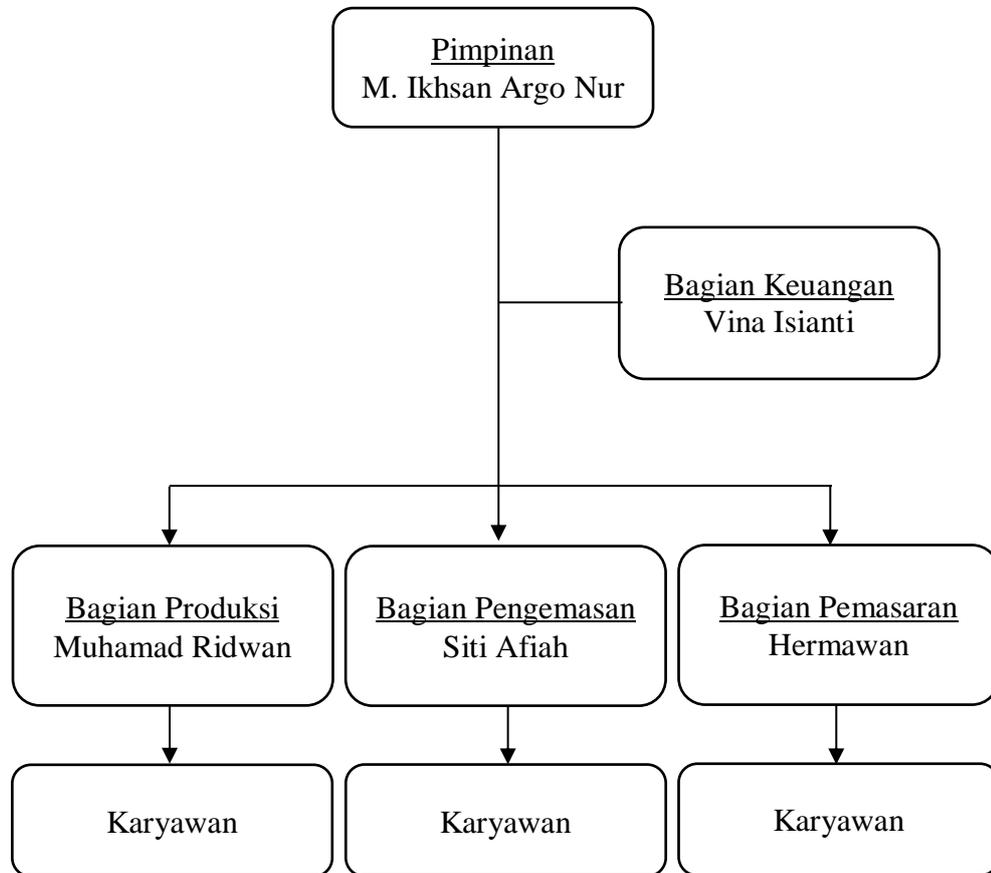
pesaing yang muncul dengan komoditas yang serupa. Hal ini dikarenakan Agroindustri Citra Tradia Food dapat mempertahankan eksistensinya sebagai perusahaan yang menghasilkan produk sesuai dengan permintaan konsumen, selalu menjaga kualitas produknya dan higienis, sehingga masyarakat senantiasa percaya dengan produk yang dihasilkan.

4. Struktur Organisasi Agroindustri

Agroindustri Citra Tradia Food memiliki struktur organisasi yang bertujuan untuk mengkoordinasikan dan membagi pekerjaan yang terkait dalam agroindustri. Agroindustri kerupuk ikan yang diproduksi oleh Agroindustri Citra Tradia Food, menjalankan usahanya dengan dipimpin oleh seorang pemilik dengan dibantu oleh bagian administrasi dan keuangan, penanggung jawab bahan baku, penanggung jawab produksi, dan penanggung jawab pemasaran dengan wewenang dan tanggung jawab yang jelas sesuai kemampuan dan keahliannya, sehingga kegiatan yang dijalankan perusahaan dapat berjalan dengan baik dan terarah. Struktur organisasi pada Agroindustri Citra Tradia Food di Kabupaten Lampung Selatan disajikan pada Gambar 4.

Gambar 4 menunjukkan struktur organisasi pada Agroindustri Citra Tradia Food yang terbagi atas beberapa bagian. Pemilik memiliki peran sebagai pemimpin yang bertugas memimpin, mengontrol, dan mengawasi seluruh kegiatan di agroindustri. Semua kegiatan operasi di agroindustri harus mendapatkan persetujuan dari pemilik. Administrasi merupakan kegiatan pencatatan yang ada pada agroindustri atau pembukuan kegiatan untuk memperoleh informasi yang diperlukan oleh agroindustri. Vina Istianti sebagai administrasi dan bendahara bertugas melakukan kegiatan yang berkaitan dengan penyusunan, pengaturan, pengorganisasian, pengendalian kegiatan, informasi dan arsip perusahaan. Bendahara merupakan seseorang yang bertanggung jawab terhadap keuangan serta membuat rencana anggaran yang disesuaikan dengan pendapatan agroindustri. Bendahara

bertugas melakukan kegiatan yang berkaitan dengan penyusunan, pengaturan, dan informasi keuangan agroindustri.



Gambar 4. Struktur organisasi pada agroindustri kerupuk ikan Citra Tradia Food di Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung

Pimpinan adalah seseorang yang memegang peranan penting terhadap jalannya suatu usaha. Pimpinan yang terdapat di Agroindustri Citra Tradia Food yaitu Bapak Ikhsan Argo. Pimpinan ini memiliki tugas antara lain memimpin, mengkoordinasikan, dan mengendalikan semua kegiatan yang ada di agroindustri. Adapun wewenang pimpinan yaitu membuat dan memutuskan suatu kebijakan yang terdapat di agroindustri. Bagian keuangan yang terdapat di Agroindustri Citra Tradia Food yaitu Ibu Vina Isianti yang merupakan istri dari Bapak Ikhsan. Tugas dan wewenang bagian keuangan yaitu mengatur dan mengelola semua kegiatan yang berhubungan dengan keuangan perusahaan.

Bagian produksi adalah seseorang yang terlibat dalam perencanaan produksi dalam agroindustri dan bertanggung jawab atas barang atau produk yang dihasilkan nantinya. Selain bertanggung jawab terhadap barang yang dihasilkan, terkadang penanggung jawab produksi juga bertanggung jawab terhadap sumber daya manusia yang ada di bagian produksi. Kak Muhamad Ridwan selaku penanggung jawab produksi memiliki beberapa tugas dan wewenang antara lain : a) melakukan perencanaan dan pengorganisasian jadwal produksi, b) mengawasi proses produksi, c) mengorganisir perbaikan dan pemeliharaan rutin peralatan produksi, d) dan mengelola sumber daya manusia dan material untuk memenuhi target produksi.

Bagian pengemasan adalah sekelompok orang yang diberi kepercayaan terkait proses pembungkusan produk yang siap dijual. Penanggung jawab bagian produksi yaitu Ibu Siti Afiah. Ibu Siti Afiah adalah seseorang yang berhubungan langsung dengan produk yang akan dijual. Tugas dan wewenang dari penanggung jawab pengemasan ini antara lain melakukan pengawasan, mengatur, dan memilah-milah mana produk yang layak untuk dijual. Selain itu, penanggung jawab pengemasan juga perlu mengelola sumber daya manusia di bagian pengemasan, hal ini dikarenakan jumlah karyawan bagian pengemasan lebih banyak dibandingkan bagian pemasaran, sehingga perlu dilakukan *controlling* terhadap karyawan di bagian pengemasan tersebut.

Bagian pemasaran adalah sekelompok orang yang diberi kepercayaan oleh pemilik untuk bertanggung jawab terkait jalannya distribusi produk, dan pemesanan produk. Kak Hermawan adalah penanggung jawab di bagian pemasaran sekaligus seseorang yang berhubungan langsung dengan pelanggan atau konsumen terkait pemesanan produk kerupuk ikan pada Agroindustri Citra Tradia Food. Penanggung jawab pemasaran juga mengatur jalannya pendistribusian agar berjalan sesuai dengan keinginan perusahaan.

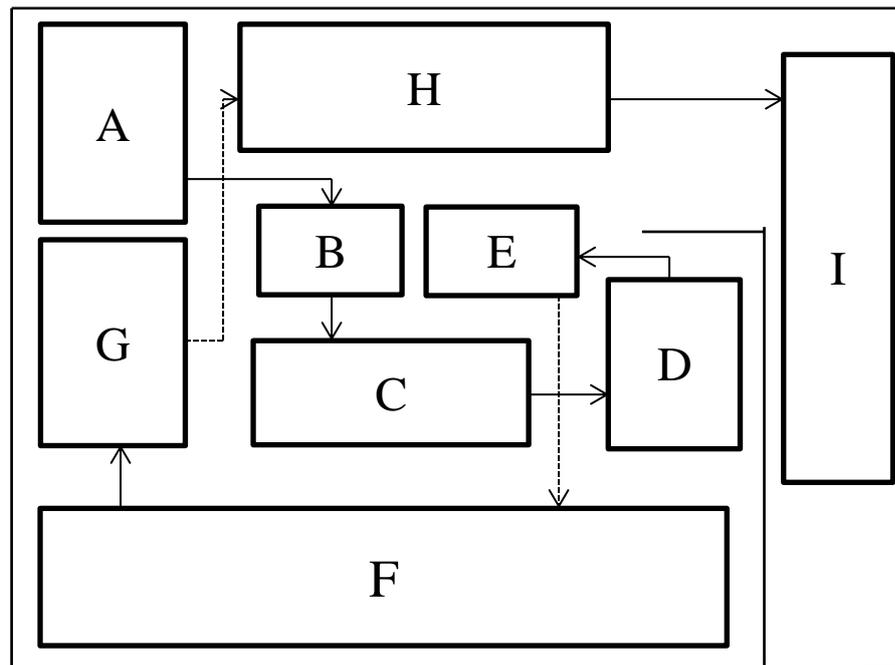
5. Tata Letak Agroindustri

Tempat yang digunakan untuk memproduksi kerupuk ikan merupakan bangunan milik pribadi. Tata letak bangunan pada Agroindustri Citra Tradia Food dapat dilihat pada Gambar 5. Proses alir produk dimulai dari proses pengadonan yang terdapat di bagian A, sampai pada tahap distribusi yang terjadi pada bagian I. Bagian A merupakan tempat dimana dilakukannya pengadonan atau pencampuran bahan baku sehingga menjadi suatu adonan. Bagian B merupakan tempat yang digunakan untuk melakukan pencetakan adonan setelah adonan tersebut kalis. Bagian C merupakan tempat yang digunakan untuk melakukan proses pengukusan.

Bagian D merupakan tempat yang digunakan untuk melakukan pendinginan adonan, agar adonan mudah dipotong. Bagian E merupakan tempat yang digunakan untuk proses pemotongan adonan dimana adonan yang telah dipotong dimasukkan ke dalam bak atau wadah. Bagian F merupakan tempat *outdoor* yang digunakan untuk menjemur kerupuk ikan. Bagian G merupakan tempat dilakukannya pengovenan sebelum masuk ke proses penggorengan. Bagian H merupakan tempat penggorengan kerupuk ikan, dan yang terakhir yaitu bagian I dimana merupakan tempat parkir bagi kendaraan yang memasuki area pabrik.

Keterangan gambar :

- A = Tempat pengadonan
- B = Tempat pencetakan
- C = Tempat pengukusan
- D = Tempat pendinginan
- E = Tempat pemotongan
- F = Tempat penjemuran
- G = Tempat pengovenan
- H = Tempat penggorengan
- I = Tempat parkir



Gambar 5. Tata letak bangunan Agroindustri Kerupuk Ikan
Sumber : Agroindustri Citra Tradia Food, 2022

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Harga pokok penjualan kerupuk ikan pada Agroindustri Citra Tradia Food untuk kualitas 1, kualitas 2 dan kualitas 3 diperoleh hasil tidak lebih besar dari harga jual produk kerupuk ikan.
2. Proses pengolahan tepung tapioka menjadi kerupuk ikan memberikan nilai tambah positif baik untuk kerupuk ikan kualitas 1, kualitas 2, maupun kualitas 3 yang dihasilkan karena $NT > 0$.
3. Keuntungan dari Agroindustri Citra Tradia Food dapat diketahui dengan melihat harga pokok produksi dan harga pokok penjualan. Keuntungan yang diperoleh Agroindustri Citra Tradia Food per bulan sebesar Rp186.200.500,17.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Produsen agroindustri diharapkan dapat memperbanyak produksi kerupuk ikan kualitas 2. Hal ini dikarenakan mempertimbangkan tingginya permintaan konsumen terhadap kerupuk ikan kualitas 2.
2. Produsen agroindustri sebaiknya melakukan mitra bisnis dengan perjanjian kontrak agar dapat memperluas jaringan pemasaran kerupuk ikan yang mana nantinya akan menambah keuntungan pada agroindustri tersebut dan dapat mengurangi resiko bisnis.

3. Bagi peneliti lain diharapkan dapat melanjutkan penelitian ini mengenai analisis strategi pengembangan pada Agroindustri Citra Tradia Food di Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputro, Gunawan. 2010. *Manajemen Pemasaran Analisis Untuk Perancangan Strategi Pemasaran*. UPP STIM YKPN. Yogyakarta.
- Aisyah, S., Fatahurrazak, dan H. L. Rikayana. 2022. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Usaha Kerupuk Ikan Berkah Di Sei-Lekop Kijang Kabupaten Bintan. *SOJ*, Volume 3, Nomor 1: 228-234. <https://soj.umrah.ac.id/index.php/SOJFE/article/view/1512>. Diakses pada tanggal 1 November 2022.
- Apriyani, A., D. Haryono., dan A. Nugraha. 2020. Analisis harga pokok produksi, nilai tambah dan keuntungan agroindustri keripik tempe di Kota Metro. *JIIA*, Volume 8, Nomor 4: 571–578. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/4700/3314>. Diakses pada tanggal 02 November 2022.
- Aziz, A.H. 2003. *Metode Penelitian dan Teknik Analisis Data*. Salemba Medika. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2022. *Provinsi Lampung Dalam Angka 2022*. Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. Lampung.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lampung Selatan. 2022. *PDRB Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha di Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2017-2021*. Badan Pusat Statistik. Lampung Selatan.
-
- _____. 2022. *Kabupaten Lampung Selatan Dalam Angka 2022*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Lampung Selatan. Lampung Selatan.
- Badan Pusat Statistik Kecamatan Natar. 2022. *Kecamatan Natar Dalam Angka 2022*. Badan Pusat Statistik. Lampung Selatan.
- Balqis, N. R., D. Haryono, dan A. Nugraha. 2022. Analisis Kinerja Produksi, Harga Pokok Penjualan Dan Strategi Operasional Agroindustri (Studi Kasus Agroindustri Keripik Pisang Panda Alami Di Kabupaten Pesawaran). *JIIA*, Volume 10, Nomor 1: 35-43. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/5647/pdf>. Diakses pada tanggal 18 Oktober 2022.

- Budiman, Daddy dan Hakimi, Rini. 2004. Sistem Pengendalian Produksi dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Perusahaan Susu Olahan. *Jurnal Teknik Mesin*. Volume 1, No. 2, ISSN 1829-8958.
- Carter dan Usry. 2006. *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat. Jakarta.
- Ernisolia, P.M., 2014. Strategi Pemasaran Agroindustri Pancake Durian di Kota Medan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Fitrah, M., and Lutfiyah. 2017. *Metodologi Penelitian*. CV. Jejak. Sukabumi. https://www.google.co.id/books/edition/Metodologi_penelitian_penelitian_kualita/UVRtDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=metode+studi+kasus&printsec=frontcover. Diakses pada tanggal 28 Agustus 2022, pukul 14.50 WIB.
- Halim, A dan B. Supomo. 2005. *Akuntansi Manajemen*. BPFE. Yogyakarta.
- Hansen dan Mowen. 2009. *Akuntansi Manajerial Buku 1 edisi 8*. Salemba Empat. Jakarta.
- _____. 2013. *Manajemen Biaya*. Salemba Empat. Jakarta.
- Harahap. 2011. *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Hasyimi, A., K. Murniati, dan D. A. H. Lestari. 2022. Analisis Kinerja dan Keuntungan Agroindustri Kerupuk Ikan Miky Mose Di Kota Bandar Lampung. *JIA*, Volume 10, Nomor 3: 299–305. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/3766/2767>. Diakses pada tanggal 22 November 2022.
- Hayami, Y. 1987. *Agricultural marketing and processing in Upland Java, A Perspektif from a Sunda Village*. CGPRT Center. Bogor.
- Hermania, D., M. I. Affandi, dan F. E. Prasmatiwi. 2022. Analisis Kinerja Produksi Agroindustri Kerupuk Kemplang Di Sentra Produksi Kemplang Skip Rahayu Kelurahan Bumi Waras Kecamatan Bumi Waras Bandar Lampung. *JIA*, Volume 10, Nomor 3: 334–340. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/6133/pdf>. Diakses pada Tanggal 10 Oktober 2022.
- Hungu. 2016. *Demografi Kesehatan Indonesia*. Grasindo. Jakarta.
- Husniah, F. A., T. D. Hapsari, dan T. Agustina. 2019. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Tempe Di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *JEPA*, Volume 3, Nomor 1: 195-203. <https://jepa.ub.ac.id/index.php/jepa/article/view/98>. Diakses pada tanggal 15 Oktober 2022.

- Kartadinata A. 2000. *Akuntansi dan Analisis Biaya*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Kemal, T. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri*. Swadaya. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah*. Ebook-pangan.com. [20 September 2022].
- Lareza, A., A. Nugraha., dan M. I. Affandi. 2021. Analisis Kinerja Produksi dan Strategi Pemasaran Agroindustri Kerupuk Kemplang Di Kota Bandar Lampung. *JIIA*, Volume 9, Nomor 2: 279–286. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/5100/3583>. Diakses pada tanggal 4 November 2022.
- Latief, B., S. Ruwanti, dan A. Husna. 2021. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Produk (Studi Usaha Kerupuk Ikan Bunda Oca Sungai Lekop, Kecamatan Bintan Timur, Kabupaten Bintan). *Akuntansi Dewantara*, Volume 5, Nomor 2: 33-47. <https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/akuntansidewantara/article/view/9645>. Diakses pada tanggal 20 Oktober 2022.
- Lingga, P. 2004. *Petunjuk Penggunaan Pupuk*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Luthana, D. 2004. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Alfabeta. Bandung.
- Mulyadi. 1991. *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. STIE. Yogyakarta.
- _____. 2016. *Sistem Informasi Akuntansi*. Salemba Empat. Jakarta.
- Purba, B, I Marzuki, H Simarmata, T Aznur, K Kristiandi, dan S Sirait. 2020. *Dasar-Dasar Agribisnis*. Yayasan Kita Menulis. Medan. https://www.google.co.id/books/edition/Dasar_Dasar_Agribisnis/R5oQEAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=konsep+agribisnis&printsec=frontcover. [1 September 2022].
- Rahim, A.B.D. dan D.R.D. Hastuti. 2007. *Ekonomika Pertanian (Pengantar, Teori dan Kasus)*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Salsabilla, S., D. Haryono, dan Y. A. Syarief. 2019. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. *JIIA*, Volume 7, Nomor 1: 68-74. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/3333/2554>. Diakses pada tanggal 20 Oktober 2022.

- Saragih, B. 2004. *Agribisnis: Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian, Kumpulan Pemikiran*. PT Surveyor Indonesia dan Pusat Studi Pembangunan LP-IPB. Jakarta.
- _____. 2010. *Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian*. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. Edisi 1. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- _____. 2010. *Agribisnis: Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo Agroindustri. Jakarta.
- Soemarno. 2007. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya*. Magister Teknik Kimia : Universitas Brawijaya. Malang.
- Sudiyono, A. 2004. *Pemasaran Pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. PT Alfabet. Bandung.
- Sujarweni, V.W. 2015. *Akuntansi Biaya*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Suryana, A. 2005. *Arah, Strategi dan Program Pembangunan Pertanian 2005-2009*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Syarief, A. N. L., D. A. H. Lestari, dan E. Kasymir. 2019. Keragaan Agroindustri Kerupuk Bawang Winda Putri Di Kecamatan Tanjung Senang Kota Bandar Lampung. *JIIA*, Volume 7, Nomor 3: 298–305. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/3766>. Diakses pada tanggal 01 November 2022.
- Tarigan, R. 2004. *Ekonomi Regional*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Tofan. 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Usry, C. 2006. *Akuntansi Biaya Edisi 13*. Salemba Empat. Jakarta.
- Wahyono, Rudy, dan Marzuki. 2010. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widodo, S. 2003. *Peran Agribisnis Usaha Kecil dan Menengah untuk Memperkokoh Ekonomi Nasional*. Liberty. Yogyakarta.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zaini, A., N. Palupi, P. Pujowati, dan A. Emmawati. 2019. *Nilai Tambah dan Daya Saing Produk Unggulan di Kutai Barat*. Deepublish. Yogyakarta.
https://www.google.co.id/books/edition/Nilai_Tambah_Dan_Daya_Saing_Produk_Unggu/MjyeDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=keripik+ubi+kayu&pg=PA35&printsec=frontcover. [30 Agustus 2022]