

**ANALISIS BIAYA BAHAN BAKU, BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG, BIAYA OVERHEAD PABRIK SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA USAHA JENANG TRADISIONAL BAROKAH DI DESA BONO KECAMATAN BOYOLANGU**

**Diah Suciati<sup>1)</sup>, Dyah Pravitasari<sup>2)</sup>**

<sup>1,2</sup> Universitas Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung

<sup>1</sup> E-mail: [diahsuci888@gmail.com](mailto:diahsuci888@gmail.com)

<sup>2</sup> E-mail: [dyah\\_pravitasari@yahoo.com](mailto:dyah_pravitasari@yahoo.com)

**Abstract**

*Production costs are the total costs borne by a company in producing a product. Production costs are the basis for every company in maintaining the company so that it does not experience losses. Losses will result in the company never growing and can stop the company's production activities. Therefore, it is very important to minimize these losses by keeping production costs under control. Cost control is one of the efforts that a company can make so that it can run successfully and efficiently. This research uses a qualitative approach method, with descriptive research type, using primary data and secondary data. The results of this research indicate that business cost management is a powerful option for increasing company revenue by minimizing production costs incurred during the product design process. In this way, production costs will be reduced, the selling price of the goods produced can compete with other companies, and the desired profits will be achieved ideally.*

**Keywords:** *Cost Control, Raw Materials, Overhead Costs, Production Costs, Jenang Business*

**1. PENDAHULUAN**

Pada tahun 1998, Indonesia menghadapi krisis moneter yang menyebabkan keruntuhan perekonomian negara. Banyak usaha usaha besar pada berbagai sektor seperti industry, perdagangan, jasa yang mengalami kendala bahkan sampai berhenti beroperasi dalam bisnisnya. Namun adanya usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang mampu bertahan dan menjadi pemulihan sistem perekonomian masyarakat di tengah keterpurukan akibat krisis tersebut. Sebab, UMKM merupakan salah satu sektor usaha yang berpotensi tumbuh subur dalam perekonomian nasional.

UMKM mempunyai peran penting dan vital dalam proses pemulihan perekonomian Indonesia, terbukti dengan banyaknya industri dan sektor ekonomi yang mereka geluti, serta potensi penyerapan tenaga kerja di berbagai lokasi. Kemudian, dibandingkan dengan

investasi yang sama pada perusahaan besar, setiap unit investasi di sektor UMKM mungkin akan memberikan peluang yang lebih besar. Kontribusi UMKM dalam pembentukan PDRB cukup signifikan yakni sebesar 54,22 persen dari total PDRB dan sumbangan UMKM pada bidang ekspor sebesar 70 persen. (Nirfandi, 2019) Dari pernyataan tersebut UMKM bisa dikatakan sebagai penyelamat dalam bidang ekonomi pada krisis nasional tersebut dari segi pertumbuhan ekonomi juga penyerapan tenaga kerja.

UMKM adalah usaha mandiri dan menguntungkan yang dimiliki dan dijalankan oleh masyarakat atau badan usaha lain; mereka bukan divisi atau anak perusahaan dari perusahaan besar. Dalam proses produksinya kegiatan usaha UMKM yang bergerak dalam pembuatan suatu produk tak lepas dari biaya yang dikeluarkan, mulai dari biaya bahan baku

pembuatan, biaya tenaga kerja, hingga biaya *overhead* pabrik. Maka dari itu perlu adanya pengendalian biaya produksi supaya biaya dalam proses produksi dapat efektif dan efisien serta laba yang dihasilkan bisa maksimal.

Pengeluaran produksi dapat dikatakan efektif dan efisien apabila output yang dihasilkan mempunyai kriteria kualitas dan kuantitas yang berkaitan dengan harga yang tepat, sehingga pengeluaran yang dikeluarkan dapat dianggap wajar dan tidak disangka sebagai indikator pemborosan. Oleh karena itu, perlu adanya kajian dan evaluasi terhadap berbagai elemen biaya produksi agar beban standar yang berdampak pada profitabilitas perusahaan dapat diturunkan.

Biaya produksi yang efektif dan efisien adalah biaya yang ada jika produk tersebut mempunyai kriteria kualitas dan kuantitas yang berkaitan dengan harga yang tepat, sehingga biaya yang dikeluarkan dapat dinyatakan wajar dan tidak disangka sebagai indikator pemborosan. Oleh karena itu, diperlukan kajian dan evaluasi terhadap berbagai elemen biaya produksi agar biaya standar yang berdampak pada profitabilitas perusahaan dapat diturunkan.

Selain itu juga perlu diperhatikan dengan biaya tenaga kerja. Seperti halnya pemborosan pada biaya tenaga kerja dapat ditemui Ketika adanya tenaga kerja yang berlebihan. Kemudian juga dengan adanya tarif overtime yang dipastikan lebih memekan biaya dibandingkan dengan biaya tenaga kerja langsung. Dan juga adanya biaya overhead pabrik yang mana adanya biaya yang tak terduga atas penggunaan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja yang disebabkan menggunakan listrik air maupun lain lain yang tidak terkendali, akan mengakibatkan pembengkakan biaya produksi sehingga produk yang dihasilkan tidak dapat memperoleh laba yang maksimal.

Biaya produksi tersebut merupakan dasar bagi tiap perusahaan dalam mempertahankan perusahaan supaya tidak mengalami kerugian. Kerugian akan mengakibatkan perusahaan tersebut tidak akan pernah tumbuh dan dapat

menghentikan kegiatan produksi dari perusahaan tersebut. Belum lagi diluar faktor itu ada lagi pesaing dalam dunia bisnis dengan produk yang dihasilkan memiliki nilai jual yang murah dengan kualitas yang tak kalah menarik dari produk perusahaan tersebut.

Persaingan dalam dunia usaha yang semakin ketat memaksa semua perusahaan yang bergerak di sektor industri dan jasa harus mampu mempertahankan eksistensi perusahaannya. Salah satu upaya yang mungkin dilakukan suatu perusahaan adalah dengan mengendalikan pengeluaran agar dapat berjalan dengan sukses dan efisien. Penting untuk memiliki estimasi yang solid ketika mengevaluasi biaya produksi dengan mempertimbangkan elemen-elemen yang mempengaruhinya, termasuk perubahan harga bahan mentah, kenaikan tarif tenaga kerja, dan biaya di masa depan. Untuk itu perlu menghindari adanya kerugian tersebut dengan pengendalian biaya produksi seperti berusaha meminimalisir biaya produksi.

Penelitian ini dilakukan pada perusahaan Jenang Tradisional Barokah yang merupakan usaha jajanan tradisional dengan produk utama jenang mantan atau jenang ketan, serta produk jajanan tradisional lainnya antara lain madumongso, wajik, dan jadah. Sejak tahun 1993, Bapak Slamet Riyadi (alm) dan Ibu Wasitah menjalankan Perusahaan Jenang Tradisional Barokah. Usaha Bu Wasitah berkembang pesat seiring berjalannya waktu dan menjadi populer di kalangan pelanggan. Pemasaran dilakukan tidak hanya di dalam kota saja, namun juga di kota-kota besar seperti Malang, Batam, Jakarta, dan Surabaya.

Tingginya tingkat output produk menjadi motivasi bagi Usaha Jenang Tradisional Barokah untuk terus meningkatkan dan memaksimalkan seluruh sumber daya yang dimiliki perusahaan. Perusahaan harus mampu bersaing di pasar dengan mengedepankan kualitas produk yang bagus. Selain itu meningkatkan kualitas bahan baku dan penambahan tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik juga meningkat. Biaya bahan baku juga mengalami peningkatan karena harga

setiap tahun juga mengalami kenaikan. Biaya bahan baku juga dikatakan penting karena merupakan unsur utama dalam pembuatan suatu produk.

Identifikasi masalah dalam penelitian ini berkaitan dengan dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik dengan pertanyaan penelitian bagaimana pengendalian biaya produksi pada usaha jenang tradisional barokah? Dengan tujuan penelitian untuk mengetahui manajemen pengendalian biaya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik Usaha Jenang Tradisional Barokah.

## 2. METODE PENELITIAN

Peneliti menggunakan metode penelitian kualitatif untuk menurunkan biaya produksi pada perusahaan jenang tradisional Barokah dengan menganalisis biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Teknik kualitatif berusaha memperoleh pemahaman menyeluruh mengenai hal yang diteliti melalui pemeriksaan terhadap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead sebagai sarana pengelolaan produksi melalui penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah suatu teknik untuk menyelidiki keadaan terkini suatu kelompok manusia, suatu benda, suatu situasi, suatu sistem gagasan, atau serangkaian kejadian. (Lexy, 2017)

Sumber data dalam metode penelitian kualitatif yaitu dalam bentuk kata-kata atau ucapan atau perilaku orang-orang yang diamati dan diwawancarai yang terdiri dari data primer dan sekunder. (Sugiyono, 2017) Oleh karena itu teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan multi metode yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi pada usaha jenang Barokah Boyolangu Tulungagung.

Karyawan dari departemen, tim produksi, dan pemilik bisnis berperan sebagai informan dalam penelitian ini. Kumpulan informasi dan susunan secara logis sehingga dapat ditarik kesimpulan dari catatan lapangan, wawancara, dan dokumentasi. Tindakan yang dilakukan

antara lain menghitung biaya tenaga kerja, bahan baku, dan biaya lainnya.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1. Sejarah Perusahaan

Usaha Jenang Tradisional Barokah merupakan usaha makanan ringan tradisional yang produk utamanya adalah jenang mantan atau jenang ketan, serta makanan ringan tradisional lainnya antara lain madumongso, wajik, dan jadah. Bapak Slamet Riyadi (alm) dan Ibu Wasitah mendirikan Perusahaan Jenang Tradisional Barokah pada tahun 1993.

Perusahaan jenang tersebut dikembangkan secara turun temurun dari nenek buyut hingga generasi keempat yaitu bu Wasitah, sebelumnya orang tua Bu wasitah dengan nama jenang yaitu Jenang Lasimun yang sekarang dikelola oleh adik bu Wasitah, dan kemudian bu wasitah juga membuka usaha yang serupa yaitu usaha jenang tradisional Barokah dengan ciri khas yang berbeda.

Pada awal penjualan, terjual sekitar 5 kg perharinya yang kemudian mengalami kenaikan penjualan setiap harinya. Hal itulah yang membuat Ibu Wasitah berinisiatif untuk memproduksi jenang dengan mendirikan usaha sendiri dengan suami. Berjalannya waktu, usaha yang didirikan oleh beliau sudah berkembang secara pesat dengan banyaknya konsumen dari dalam kota hingga luar kota.

Tahun 2020 usaha tersebut berubah menjadi Usaha Jenang Tradisional Barokah dan dikenal juga sebagai oleh-oleh jajanan khas Tulungagung. Ibu Wasitah mempunyai ide untuk mengembangkan usahanya dengan memproduksi jajanan selain jenang, diantaranya yaitu : madumongso, wajik hijau maupun coklat dan jadah. Setiap produksi kurang lebih bisa menghasilkan 4-5 kawah dan bisa lebih lagi.

Data Penjualan Usaha Jenang Tradisional Barokah Tahun 2017-2021

Tahun	Penjualan
2017	Rp 2.698.400.000
2018	Rp 2.931.520.000
2019	Rp 2.811.200.000
2020	Rp 1.733.920.000
2021	Rp 2.258.960.000

Sumber: Pemilik Usaha Jenang

Dalam usahanya bu wasitah memproduksi jenang tersebut kemudian dipasarkan produknya mulai dari pasar pasar tradisional yang berada di pasar Tamanan sampai pasar Ngunut, hingga di berbagai toko oleh oleh di kabupaten Tulungagung.

Bisnis Ibu Wasitah berkembang pesat dan sebagai hasilnya, menjadi populer di kalangan pelanggan. Pemasaran dilakukan tidak hanya di dalam kota saja, namun juga di kota-kota besar seperti Malang, Batam, Jakarta, dan Surabaya.

Hingga ketika wabah covid menyerang tahun 2020 kemarin Bu Wasitah bisa mengirimkan hingga dua kali dalam sehari ke Surabaya karena perkembangan produksi usaha yang pesat dan sudah memiliki reseller di berbagai wilayah. Tidak hanya itu pemasaran produk jenang dari usaha jenang tradisional barokah ini sudah menyebar hingga luar pulau, bahkan sampai terkenal di berbagai manca negara seperti Malaysia, Singapura. Usaha Jenang Tradisional Barokah juga melayani pesan antar khusus pesananan dalam kota, sedangkan untuk luar kota dan luar pulau menggunakan kurir sesuai permintaan dari pemesan.

Disertai waktu yang berjalan usaha jenang tradisional Barokah yang dijalankan oleh bu wasitah ini berkembang dan menjadi salah satu usaha jenang ternama di kabupaten Tulungagung. UD Barokah Tulungagung dalam proses produksi tidak hanya ketika menerima pesanan seperti hajatan atau hiburan hiburan tradisional, tetapi kini sudah melakukan proses produksi setiap hari dan memiliki berbagai macam farina produk.

Demi menjaga standar dan cita rasa jenang klasik ini merupakan sebuah keharusan sebagai bentuk menjaga rasa dari produk tersebut supaya tetap dinikmati para konsumen. Maka diperlukannya sebuah ketelatenan, keuletan, kesabaran dan juga pengembangan untuk terus belajar meningkatkan kualitas, sehingga produksi tersebut tetap memiliki eksistensi dalam dunia usaha.

### 3.2. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan transformasi bahan mentah dalam proses manufaktur menjadi produk jadi yang tersedia untuk dijual. Biaya produksi juga terdiri dari total biaya pengeluaran masing-masing perusahaan. Oleh karena itu, manajemen dituntut untuk mengendalikan biaya produksi dan memaksimalkan penggunaan secara kuantitatif, wajar, dan sistematis agar sistem dapat berfungsi dengan sukses dan efisien.

Pengeluaran produksi dikatakan efisien apabila tidak menimbulkan pemborosan dan mampu menghasilkan barang dalam jumlah lebih banyak dan kualitas lebih tinggi, sehingga menunjukkan perlunya pengendalian biaya. Pengendalian biaya diperlukan di setiap perusahaan sebagai penilaian atas tindakan yang telah diselesaikan untuk memastikan bahwa tindakan tersebut sesuai dengan apa yang dimaksudkan.

Pengendalian merupakan suatu proses pemantauan evaluasi, memutuskan suatu hal yang telah terjadi serta membandingkan dengan hasil seperti yang diharapkan sebelumnya. (Dwinta, 2013) Perlindungan yang relevan dengan produser, usaha, metode, dan langkah yang harus ditempuh agar berjalan baik sesuai dengan rancangan untuk mencapai sasaran yang diinginkan. Maka dari itu pengendalian biaya itu penting supaya tidak terjadi pemborosan pada proses produksi.

Jadi biaya produksi merupakan pengeluaran yang dikeluarkan sendiri oleh suatu perusahaan untuk fungsi atau aktivitas yang berkaitan dengan pengolahan bahan mentah dan kemudian diubah menjadi barang jadi dengan

nilai moneter. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik merupakan tiga komponen utama biaya produksi. (Lukman, 2013)

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya untuk memperoleh sumber daya yang siap diolah. Semua pengeluaran yang ditetapkan sebagai bahan produksi, termasuk biaya transportasi, termasuk dalam penetapan harga bahan mentah, begitu pula biaya yang digunakan untuk menyiapkan bahan mentah untuk diproses.

Biaya angkutan bahan baku dapat diperlukan dengan cara:

- 1) Dihitung sebagai penambah biaya bahan baku yang dibeli dan dibutuhkan sebagai biaya overhead produksi.
- 2) Biaya transportasi ditambahkan ke biaya bahan baku yang diperoleh berdasarkan perbandingan kuantitas, perbandingan harga, atau tarif yang ditetapkan.

Bahan baku yang disimpan di tempat penyimpanan berasal dari berbagai pembelian, yang kemungkinan besar memiliki harga yang berbeda untuk tiap satuannya dari pembelian toko satu dan lainnya. Hal inilah yang akan menjadi masalah dalam pemilihan harga pokok satuan bahan baku yang digunakan dalam produksi.

Bahan baku yang digunakan rata-rata 10-15 kawah perhari untuk jenang dan madumongso karena ini produk yang paling laris, apalagi saat lebaran dan acara pernikahan bisa ditambah 1-2 kawah. Kalau wajib hanya pesanan. Biasanya Rp. 1.000.000/kawah, hasil jadi 50kg per kawah. Jenang manten 1 kawah total bersih lama sekitar Rp. 200.000. untuk 3 kawah laba bersih sekitar Rp. 600.000 . Jika ramai bisa mencapai Rp. 1000.000 perhari.

Jenang 50kg x 32.000 = 1.600.000

Tahun **2017-2021**, pertahun biasanya naik 1000-2000 (tergantung kenaikan harga pertahunnya)

Jenang Beras 2kg x 9000 = 18.000

Ketan 15kg x 13.000 = 195.000

Gula 15kg x 13500 = 202.500

Kelapa 85 biji x 6000 = 510.000

Bumbu jenang 1 kawah 50.000 , jika perhari 15 kawah= 750.000

Kayu bakar 5 ikat x 10.000 = 50.000 perkawah

Besek 3 kodi 3 x 30.000 = 90.000

Selip beras 17 kg x 1000 = 17.000

Selip kelapa 85kg x 750 = 64.000

Biaya pelengkapan seperti plastik dan lain-lain = 100.000

Bensin buat belanja dan pemasaran butuh 2 liter x 10.000 = 20.000

Tabel 1  
Biaya Bahan baku 2017-2021

Unsur Biaya	2017 (Rp)	2018 (Rp)	2019 (Rp)	2020 (Rp)	2021 (Rp)
Biaya bahan baku	1.425.235.500	1.537.310.500	1.484.988.000	917.073.000	1.196.643.500
Biaya bahan bakar	83.875.000	90.865.000	87.380.000	53.950.000	70.310.000
Biaya bahan pendukung	165.500.000	178.120.000	172.400.000	106.520.000	139.060.000
Biaya transportasi	7.200.000	9.600.000	7.800.000	5.400.000	6.600.000
Biaya listrik	7.771.053	8.287.924	7.813.168	4.708.716	6.346.912
Jumlah	1.689.581.553	1.824.183.424	1.760.381.168	1.087.651.716	1.148.960.412

Dari tabel tersebut dapat dijelaskan keseluruhan biaya bahan baku terdapat fluktuasi nilainya dari tahun ke tahun. Ketan merupakan bahan baku utama yang digunakan dalam operasi manufaktur industri jenang tradisional Barokah. Bahan dasar yang digunakan adalah ketan Kabupaten Tulungagung. Perusahaan ini memperoleh bahan baku dari pasar dan tengkulak yang ada di wilayah Kabupaten Tulungagung. Untuk mendapatkan bahan baku, pemilik usaha langsung menuju pasar, melewati perantara. Ketika bahan baku sudah didapat, mekanisme bahan baku ketan dibayar dengan tunai. Harga bahan baku ketan berkisar Rp. 15.000 dan Rp. 17.000/Kg. Harga ketan menyesuaikan dengan harga pasar. Komoditas mentah seperti gula aren, kelapa, dan beras diperoleh langsung dari toko dan pasar setempat.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah suatu imbalan atas jasa yang diberikan oleh karyawan perusahaan yang manfaatnya dapat

didapat dari produk yang dihasilkan oleh perusahaan. (Panca, 2022) Dari pengertian tersebut dapat dipahami bahwa biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikerahkan untuk memberikan imbalan kepada karyawan dalam proses produksi. Termasuk biaya yang digunakan untuk bonus tambahan.

**Biaya tenaga kerja pertahun sama (bisa berubah jika ada bonus tambahan)**

Tukang aduk 1 orang = 85.000 untuk waktu subuh sampai 9 pagi

Jika dobel sampai pukul 3 sore gaji sebesar 170.000 sehari

Tenaga bantu ( cukil kelapa, nyelip kelapa) 2 orang x 50.000 = 100.000

Biaya konsumsi untuk tukang aduk dan bantu satu orang 50.000 x 2 = 100.000

Gaji karyawan mingguan ,perminggu 500.000

Perhari sekitar 70.000 ,perbulan sekitar 2000.000

Bagian karyawan pengemasan tergantung dapatnya madumongso yang dikemas, biasanya sehari 100.000

Usaha jenang tradisional di Barokah mempekerjakan sembilan orang. Rata-rata, satu perusahaan jenang Barokah konvensional membutuhkan tiga orang pekerja. Tenaga kerja di perusahaan ini sepenuhnya terfokus pada manufaktur; tidak ada pemisahan kegiatan lain, seperti pemasaran. Gaji harian pekerja pembuat jenang ketan adalah Rp. 75.000 untuk pekerja pencampur dan Rp. 35.000 untuk pekerja pembantu. Rata-rata, satu proses industri memerlukan biaya tenaga kerja sebesar Rp. Gaji sebesar 145.000 ini dibayarkan untuk seluruh aspek pembuatan jenang ketan, mulai dari pembersihan hingga pengemasan. Perekrut usaha jenang tradisional Barokah tidak perlu memenuhi persyaratan tambahan apa pun. Tugas yang dilakukan merupakan kegiatan sehari-hari yang dilakukan oleh ayah dan ibu pekerja.

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang dapat dikategorikan sebagai biaya bahan penolong atau biaya

tenaga kerja tidak langsung, biaya tenaga listrik, biaya asuransi, dan biaya overhead lainnya. Pengertian ini mengandung arti bahwa biaya overhead merupakan komponen selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung yang menunjang proses produksi suatu perusahaan.

Perusahaan yang melakukan efisiensi biaya bertujuan untuk meningkatkan keuntungan. Semakin tinggi keuntungan yang didapat oleh suatu perusahaan maka pengelolaan biaya yang dilakukan berarti sesuai dengan rencana yang telah dirancang sebelumnya.

Proses langkah pertama dalam membuat jenang ketan adalah dengan merendam bahan baku seperti beras dan ketan semalaman agar mudah digiling. Tahap kedua adalah penggilingan bahan mentah seperti beras, ketan, dan kelapa. Jika semuanya sudah halus, kelapa yang telah dihaluskan diperas untuk mendapatkan santannya. Langkah ketiga adalah memanaskan santan yang sudah jadi hingga mendidih dengan menambahkan gula merah atau disebut juga gula palem. Tahap keempat setelah santan dan gula mengental, masukkan tepung beras dan tepung ketan, aduk hingga mengental. Langkah kelima cukup menunggu adonan mengental sambil terus diaduk hingga mencapai kekentalan yang diinginkan. Langkah terakhir Jika jenang sudah mencapai tingkat tekstur yang diinginkan, jenang dikeluarkan dari loyang dan dimasukkan ke dalam wadah yang disediakan oleh perusahaan jenang tradisional Barokah.

Berikut merupakan tabel volume penjualan usaha jenang tradisional barokah:

Tabel 2  
Volume penjualan Tahun 2016- 2019

Tahun	Unit	Volume Penjualan	Total
2016	Jenang	67.500 unit	Rp 2.160.000.000
	Madumongso	9.400 unit	Rp 376.000.000
	Wajik	980 unit	Rp 31.360.000
	Jadah	820 unit	Rp 26.240.000
	<b>Jumlah</b>	<b>78.700 unit</b>	<b>Rp 2.593.600.000</b>
2017	Jenang	74.650 unit	Rp 2.388.800.000
	Madumongso	6.300 unit	Rp 252.000.000
	Wajik	1.020 unit	Rp 32.640.000
	Jadah	780 unit	Rp 24.960.000
	<b>Jumlah</b>	<b>82.750 unit</b>	<b>Rp 2.698.400.000</b>
2018	Jenang	76.500 unit	Rp 2.448.000.000
	Madumongso	10.200 unit	Rp 408.000.000
	Wajik	1.260 unit	Rp 40.320.000
	Jadah	1.100 unit	Rp 35.200.000
	<b>Jumlah</b>	<b>89.060 unit</b>	<b>Rp 2.931.520.000</b>
2019	Jenang	78.000 unit	Rp 2.496.000.000
	Madumongso	6.600 unit	Rp 264.000.000
	Wajik	880 unit	Rp 28.160.000
	Jadah	720 unit	Rp 23.040.000
	<b>Jumlah</b>	<b>86.200 unit</b>	<b>Rp 2.811.200.000</b>

Keuntungan yang dihasilkan perusahaan ini relatif kecil jika dibandingkan dengan biaya produksi seluruh proses. Pendapatan yang diperoleh UMKM Barokah sendiri masih memiliki R/C Ratio sebesar 1,95 yang berarti masih memungkinkan untuk beroperasi pada perusahaan bernama makanan olahan yang permintaannya mudah diubah. Harga jenang Rp 29.000,00/kemasan sudah termasuk biaya bahan baku (Rp 9.000) dan sumbangan input lainnya (Rp 5.841). Alhasil, mengalami peningkatan nilai sebesar Rp 11.522,64. Nilai tambah tersebut terdiri dari upah tenaga kerja sebesar Rp732,32. Hasilnya, setiap kenaikan 1 bungkus jenang menambah upah tenaga kerja sebesar Rp732,32. Sedangkan keuntungannya sebesar Rp10.790,32 maka setiap penambahan 1 bungkus jenang akan menambah keuntungan perusahaan sebesar Rp10.790,32.

#### 4. KESIMPULAN

Pengelolaan biaya produksi produksi jenang tradisional Barokah merupakan

alternatif yang baik untuk meningkatkan laba keuntungan yang dicapai oleh perusahaan, dengan cara menekan biaya produksi yang terjadi selama proses desain produk. Dengan begitu biaya produksi yang digunakan menjadi semakin rendah dan harga jual dari produk yang dihasilkan dapat bersaing dengan perusahaan lain serta keuntungan yang ditargetkan tercapai secara maksimal.

#### 5. REFERENSI

Ayuningtyas Dwinta, 2013. *Evaluasi Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Perencanaan dan Pengendalian Biaya Produksi pada Harian Tribun Manado*, Jurnal EMBA, Vol 1 No 4.

Gonibala Nirfandi, dkk, 2019. *Analisis Pengaruh Modal dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM di Kota Kotamobagu*, Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, Vol 19. No 01.

Hidayat Lukman, 2013. *Analisis Biaya Produksi dalam meningkatkan Profitabilitas Perusahaan*. Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan, vol 1, no. 2.

Moleong Lexy J, 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Restu Panca, Anugerah Hareva, 2022. *Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi*, Jurnal Akuntansi Manajemen Dan Ekonomi, vol 1, no. 2.

Sugiono, 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif*, R&D, Bandung Alfabeta