



**PENENTUAN HARGA JUAL JUICE EKSTRAK MONASCUS
ANGCHO DI CV. ARROHMAH**

PRAKTIK KERJA NYATA

Oleh

Andio Excellino Putra

NIM 170803104064

**PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS JEMBER
2020**



**PENENTUAN HARGA JUAL JUICE EKSTRAK MONASCUS
ANGCHO DI CV. ARROHMAH**

PRAKTIK KERJA NYATA

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya
Program Diploma III Ekonomi Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi
dan Bisnis Universitas Jember

Oleh

Andio Excellino Putra

NIM 170803104064

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS JEMBER**

2020



**PRICING OF JUICE EXTRACT MONASCUS ANGCHO AT
CV. ARROHMAH**

REAL WORK PRACTICE REPORTING

Proposed as one of the requirements to obtain the title Associate
degree Diploma III Programs Economics of Accounting Department
of Economics and bussines Jember University

By

Andio Excellino Putra

NIM 170803104064

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS JEMBER
2020**

**LEMBAR PERSETUJUAN
LAPORAN INI TELAH DISETUJUI**

Dosen Pembimbing



Hendrawan Santosa Putra, S.E., M.Si., Ak.
NIP. 19740506 200212 1 006

Mengetahui
Koordinator Progam Studi
Diploma III Akuntansi



Bunga Maharani, S.E., M.SA.
NIP. 19850301 201012 2 005

PENGESAHAN

**PENENTUAN HARGA JUAL JUICE EKSTRAK MONASCUS ANGCHO DI
CV. ARROHMAH**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Nama : Andio Excellino Putra

NIM 170803104064

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal :

Tanggal 21 Bulan Juli Tahun 2020

dan dinyatakan telah memenuhi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember

Susunan Tim Penguji

Ketua


Dr. Alwan Sri Kustono, M.Si., Ak.
NIP. 19720416 200112 1001

Sekretaris


Dr. Yosefa Sayekti, M.Com, Ak.
NIP. 19640809 199003 2001

Anggota


Arie Rahayu Hariani, S.E., M.Sc.
NIP. 760017225



Mengetahui / Menyetujui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Jember



Dr. Muhammad Miqdad, S.E., M.M., Ak., CA.
NIP. 197107 27199512 101

MOTTO

Jika kita termotivasi oleh uang, kita akan menjual perusahaan kita sejak lama dan
kemudian duduk santai di pantai,
(Larry Page)

Prioritaskan untuk meningkatkan pendapatanmu daripada harus mengurangi
pengeluaran. Lebih penting untuk menumbuhkan semangatmu daripada
menghapus impianmu
(Robert T. Kiyosaki)

Ketika Anda berinovasi, anda harus siap terhadap orang yang mengatakan bahwa
anda gila
(Larry Ellison)

Every generation inherits a world it never made; and, as it does so, it
automatically becomes the trustee of that world for those who come after. In due
course, each generation makes its own accounting to its children.
(Robert Kennedy)

PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya, sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Laporan Praktik Kerja Nyata ini penulis persembahkan untuk :

1. Papaku tercinta Yoando Arie Rahasto dan Mamaku Trimangesti yang senantiasa bekerja keras untuk membiayai kuliah penulis, yang senantiasa mendoakan untuk segala kebaikan penulis, mendoakan agar penulis menjadi orang yang berguna bagi keluarga, nusa, bangsa, dan agama. Kuucapkan Terima Kasih atas segala pengorbanan dan rasa sayang yang tak terhingga telah membesarkanku dan mendidikku dengan rasa cinta dan ketulusan.
2. Teruntuk orang yang paling istimewa dalam hidupku Liani Agustina, Dia adalah sosok yang terbaik untuk penulis, penyemangat untuk mengerjakan tugas akhir ini, menjadi sumber kebahagiaan aku, seseorang yang menjadi prioritasku untuk menuju kesuksesan.
3. Seluruh Dosen Universitas Jember khususnya Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember yang telah memberikan ilmu kepada penulis mulai dari semester 1 (satu) hingga semester 6 (enam).
4. Sahabat-sahabatku Findy, Azizi, Icha, denty, Yudho, dan Huda terimakasih banyak karena kalian semua membantu masalahku dari semester 1 sampai semester 6, menjadi teman yang tidak pandang status atau tidak memandang fisik, membuat aku merasa bahagia selama ini.
4. Sahabat – sahabatku Satria, aji, Justin, abi, timo, yones, yw, denny yang telah membantu memberikan solusi dari segala permasalahan selama smp hingga sekarang, menjadi orang – orang yang dapat penulis percaya selama ini, yang mengerti kekuranganku dari a – z.

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan atas segala hormat, Kurnia dan AnugerahNya yang telah menuntun penulis selama menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul “PENENTUAN HARGA JUAL JUICE EKSTRAK MONASCUS ANGCHO DI CV. Arrohmah”. Penulis menyadari sepenuhnya atas kemampuan penulis yang terbatas, maka dalam kesempatan kali ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada yang terhormat :

1. Dr.Muhammad Miqdad, S.E., M.M., Ak., CA. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember
2. Bunga Maharani, S.E, M.SA. selaku Koordinator Progam Studi Diploma III Akuntansi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember
3. Hendrawan Santosa Putra, S.E., M.Si., Ak. Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan masukan dan perbaikan selama proses penyusunan tugas akhir penulis
4. Bapak dan Ibu dosen Universitas Negeri Jember (UNEJ), yang telah membntu dalam memberikan bekal ilmi pengetahuan selama penulis duduk dibangku kuliah.
5. Bapak dan ibu staf karyawan perpustakaan Universitas Negeri Jember (UNEJ), yang telah membantu dalam kelancaran tugas akhir ini.
6. Ibu Endah Kurniawati dan seluruh staff CV. Arrohmah yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian dan memberikan data untuk keperluan tugas akhir ini.
7. Papa dan mama penulis serta keluarga tercinta yang telah memberikan do’a dan cinta kasihnya serta dukungannya baik moril maupun materiil, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Untuk Teman terkampret penulis (satria) yang selalu mensupport
NB: “Semoga bertambah dewasa dan berjodoh dengan wanita yang mirip ibunya sekarang ini”
9. Teruntuk KAUM.LOT yang selalu mensupport penulis dari semester 3 sampai sekarang , memberikan perhatian , semangat.
10. Teruntuk Generasi Hengky yang selalu menjadi tempat keluh kesahku dikala senang dan sedih

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
HALAMAN KATA PENGANTAR.....	viii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Alasan Pemilihan Judul	1
1.2 Tujuan dan Kegunaan Praktik Kerja Nyata	3
1.2.1 Tujuan Praktik Kerja Nyata	3
1.2.2 Kegunaan Praktik Kerja Nyata.....	3
1.3 Identifikasi Permasalahan	4
1.4 Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Praktik Kerja Nyata di Obyek Magang.....	4
1.4.1 Obyek Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata	4
1.4.2 Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata	5
1.4.3 Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)	7
2.2 Harga Pokok Produksi	8
2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	8
2.2.2 Elemen Biaya Produksi.....	8
2.2.3 Metode Penentuan Biaya Produksi.....	11
2.2.4 Fungsi Harga Pokok Produksi.....	12
2.2.5 Metode Penyusutan	13
2.3 Harga Jual	16
2.3.1 <i>Cost Plus Pricing</i>	16
2.3.2 <i>Return Of Investment</i>	17
BAB 3. GAMBARAN UMUM OBYEK PRAKTIK KERJA NYATA	18

<i>costing</i>	40
4.4.2 Penentuan Harga Jual Juice Ekstrak <i>Monascus</i>	
<i>Angcho</i> Tipe A Hijau	44
4.4.2.1 Biaya Produksi Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe A Hijau	44
4.4.2.2 Penyusutan Mesin dan peralatan Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe A Hijau	45
4.4.2.3 Penyusutan Gedung Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe A Hijau	45
4.4.2.4 Penentuan Harga Pokok Produksi Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe A Hijau	48
4.4.2.5 Penentuan Harga Jual Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe A Hijau yang Dihitung Berdasarkan Metode <i>Cost plus pricing</i> dengan pendekatan metode <i>full costing</i>	49
4.4.3 Penentuan Harga Jual Juice Ekstrak <i>Monascus</i>	
<i>Angcho</i> Tipe C Kuning.....	53
4.4.3.1 Biaya Produksi Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Kuning	53
4.4.3.2 Penyusutan Mesin dan peralatan Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Kuning	56
4.4.3.3 Penyusutan Gedung Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Kuning	57
4.4.3.4 Penentuan Harga Pokok Produksi Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Kuning	60
4.4.3.5 Penentuan Harga Jual Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Kuning yang Dihitung Berdasarkan Metode <i>Cost plus pricing</i> dengan pendekatan metode <i>full costing</i>	61
4.4.4 Penentuan Harga Jual Juice Ekstrak <i>Monascus</i>	
<i>Angcho</i> Tipe C Hijau	66

4.4.4.1	Biaya Produksi Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Hijau.....	66
4.4.4.2	Penyusutan Mesin dan peralatan Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Hijau	67
4.4.4.3	Penyusutan Gedung Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Hijau.....	67
4.4.4.4	Penentuan Harga Pokok Produksi Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Hijau	70
4.4.4.5	Penentuan Harga Jual Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe C Hijau yang Dihitung Berdasarkan Metode <i>Cost plus pricing</i> dengan pendekatan metode <i>full costing</i>	71
4.4.5	Penentuan Harga Jual Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe Kapsul.....	75
4.4.5.1	Biaya Produksi Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe Kapsul	75
4.4.5.2	Penyusutan Mesin dan peralatan Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe Kapsul.....	79
4.4.5.3	Penyusutan Gedung Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe Kapsul	80
4.4.5.4	Penentuan Harga Pokok Produksi Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe Kapsul	82
4.4.5.5	Penentuan Harga Jual Juice Ekstrak <i>Monascus Angcho</i> Tipe Kapsul yang Dihitung Berdasarkan Metode <i>Cost plus pricing</i> dengan pendekatan metode <i>full costing</i>	83
4.5	Identifikasi Permasalahan.....	88
4.6	Alternatif Solusi... ..	88
BAB 5.	KESIMPULAN.....	89
5.1	Rincian Ringkasan Pelaksanaan Tugas Selama PKN... ..	89
5.2	Kendala dan Hambatan Selama Pelaksanan Tugas PKN.....	90

5.2.1 Kendala Selama Pelaksanaan Tugas PKN	90
5.2.2 Hambatan Selama Pelaksanaan Tugas PKN	91
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN	93



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jadwal Pelaksanaan Pratik Kerja Nyata	5
Tabel 2 Kegiatan Praktek Kerja Nyata.....	5
Tabel 3 Biaya Bahan Baku Tipe A Kuning.....	32
Tabel 4 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tiap Jenis produk.....	35
Tabel 5 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tipe A	36
Tabel 6 Penyusutan Mesin dan Peralatan Tipe A	37
Tabel 7 Penyusutan Gedung Tipe A	38
Tabel 8 Biaya Operasional Tipe A	39
Tabel 9 Biaya Administrasi dan Umum Tiap Jenis Produk	40
Tabel 10 Biaya Pemasaran Tiap Jenis Produk	41
Tabel 11 Penentuan Harga Pokok Produksi Tipe A Kuning	41
Tabel 12 Penentuan <i>Mark-up</i> Data Tipe A Kuning.....	42
Tabel 13 Penentuan Harga Jual Tipe A Kuning	43
Tabel 14 Biaya Bahan Baku Tipe A Hijau.....	46
Tabel 15 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tiap Jenis produk.....	46
Tabel 16 Biaya Operasional Tipe A	48
Tabel 17 Biaya Administrasi dan Umum Tiap Jenis Produk.....	49
Tabel 18 Biaya Pemasaran Tiap Jenis Produk	50
Tabel 19 Penentuan Harga Pokok Produksi Tipe A Hijau	50
Tabel 20 Penentuan <i>Mark-up</i> Data Tipe A Hijau.....	51
Tabel 21 Penentuan Harga Jual Tipe A Hijau	52
Tabel 22 Biaya Bahan Baku Tipe C Kuning.....	53
Tabel 23 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tiap Jenis produk.....	56
Tabel 24 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tipe C	57
Tabel 25 Penyusutan Mesin dan Peralatan Tipe C.....	58
Tabel 26 Penyusutan Gedung Tipe C.....	59
Tabel 27 Biaya Operasional Tipe C	60
Tabel 28 Biaya Administrasi dan Umum Tiap Jenis Produk.....	61

Tabel 29 Biaya Pemasaran Tiap Jenis Produk.....	62
Tabel 30 Penentuan Harga Pokok Produksi Tipe C Kuning.....	62
Tabel 31 Penentuan <i>Mark-up</i> Data Tipe C Kuning.....	63
Tabel 32 Penentuan Harga Jual Tipe C Kuning	65
Tabel 33 Biaya Bahan Baku Tipe C Hijau.....	68
Tabel 34 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tiap Jenis produk.....	69
Tabel 35 Biaya Operasional Tipe C	70
Tabel 36 Biaya Administrasi dan Umum Tiap Jenis Produk	71
Tabel 37 Biaya Pemasaran Tiap Jenis Produk.....	72
Tabel 38 Penentuan Harga Pokok Produksi Tipe C Hijau.....	72
Tabel 39 Penentuan <i>Mark-up</i> Data Tipe C Hijau.....	73
Tabel 40 Penentuan Harga Jual Tipe C Hijau	75
Tabel 41 Biaya Bahan Baku Tipe Kapsul	76
Tabel 42 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tiap Jenis produk.....	79
Tabel 43 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tipe Kapsul.....	80
Tabel 44 Penyusutan Mesin dan Peralatan Tipe Kapsul	81
Tabel 45 Penyusutan Gedung Tipe Kapsul.....	82
Tabel 46 Biaya Operasional Tipe Kapsul.....	83
Tabel 47 Biaya Administrasi dan Umum Tiap Jenis Produk	84
Tabel 48 Biaya Pemasaran Tiap Jenis Produk.....	84
Tabel 49 Penentuan Harga Pokok Produksi Tipe Kapsul.....	85
Tabel 50 Penentuan <i>Mark-up</i> Data Tipe Kapsul	85
Tabel 51 Penentuan Harga Jual Tipe Kapsul.....	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Struktur Organisasi CV. Arrohmah..... 1



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Tempat Praktik Kerja Nyata

Lampiran 2 Persetujuan Tempat Praktik Kerja Nyata

Lampiran 3 Persetujuan Penyusunan Praktek Kerja Nyata

Lampiran 4 Kartu Konsultasi Bimbingan Laporan Praktek Kerja Nyata

Lampiran 5 Nilai Hasil Praktek Kerja Nyata

Lampiran 6 Absensi Praktek Kerja Nyata



BAB I PENDAHULUAN

1.1. Alasan Pemilihan Judul

Alasan penulis memilih Usaha Kecil Menengah (UKM) untuk melaksanakan kegiatan magang adalah untuk mengetahui penentuan harga jual pada CV. Arrohmah. Penentuan harga jual harus berjalan sesuai dengan metode yang digunakan agar mencapai target yang diinginkan dan mendapatkan harga pokok terbaik, seperti yang diketahui bahwa penentuan harga jual sangat berkaitan erat dengan persediaan barang dagang, agar proses penentuan harga jual sesuai dengan metode yang dipilih yakni penentuan harga jual normal (*Normal Pricing*) metode penentu harga jual normal seringkali disebut dengan istilah cost-plus pricing.

Suatu usaha dapat berkembang dengan baik jika manajemennya mampu melihat peluang dan mengikuti permintaan pasar masyarakat saat itu. Hal terpenting lainnya adalah mampu melakukan perencanaan dengan tujuan yang jelas serta memperhitungkan besarnya biaya yang dikeluarkan, yang kemudian akan dilekatkan pada harga jual produk. Pesatnya perkembangan usaha saat ini yang disertai dengan banyaknya persaingan antar pelaku usaha membuat beberapa usaha kurang mampu mengendalikan biaya atau melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tidak tepat sehingga menyebabkan beberapa dari usaha tersebut merugi dan berakhir dengan gulung tikar. Salah satu cara agar suatu usaha mampu melangsungkan usahanya adalah dengan melakukan perencanaan dengan baik dan menghitung harga pokok produksi dengan tepat.

CV. Arrohmah terletak di Jalan Sunan Kalijaga 28-B, Telengsari, jember kidul, Kaliwates, Jember, Jawa Timur 68131. Usaha Kecil Menengah tersebut bergerak di bidang Usaha Kecil Obat Tradisional (UKOT) dengan salah satu kegiatan yang dilakukan adalah pembuatan Juice Ekstrak *Monascus Angcho*. Penjualan Juice Ekstrak *Monascus Angcho* menghasilkan omset sebesar Rp. 10.000.000 tiap bulannya.

Dalam menentukan harga pokok produksi, Usaha Kecil Menengah tersebut menghitung berdasarkan perkiraan, dimana perkiraan tersebut mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan sebagian biaya *overhead* pabrik. Perhitungan biaya bahan baku diantaranya yaitu perhitungan perkiraan berapa semua bahan baku yang dibutuhkan serta biaya listrik, air dan gas untuk melakukan kegiatan produksi Juice Ekstrak *Monascus Angcho*. Untuk tenaga kerja langsung dihitung berdasarkan upah per bulan yaitu berapa orang pekerja yang melakukan produksi dikali dengan upah per bulan.

Sementara itu, untuk biaya overhead belum memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Padahal terdapat beberapa biaya yang seharusnya dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi dalam biaya overhead, diantaranya yaitu biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan gedung dan peralatan pabrik, dan biaya overhead lainnya. Akibatnya Usaha Kecil Menengah (UKM) ini sulit mengetahui nilai keuntungan secara pasti dari penjualan produk Juice Ekstrak *Monascus Angcho* tersebut karena cara perhitungan harga pokok produksi yang digunakan masih belum tepat. Sehingga berdampak pada penentuan harga jual yang ditawarkan kepada pembeli yaitu harga menjadi terlalu rendah. Dengan harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang dihasilkan tidak maksimal. Oleh karena itu, perhitungan kembali harga pokok produksi diperlukan untuk menjaga kelangsungan Usaha Kecil Menengah (UKM) tersebut. Dengan menghitung harga pokok produksi yang akurat maka akan diketahui harga jual yang tepat sesuai perhitungan. Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis tertarik untuk menyusun laporan Praktik Kerja Nyata dengan judul :

“PENENTUAN HARGA JUAL JUICE EKSTRAK MONASCUS ANGCHO DI CV. ARROHMAH”

1.2. Tujuan dan kegiatan Praktik Kerja Nyata

1.2.1 Tujuan Praktik kerja Nyata

Tujuan dilaksanakannya praktik kerja nyata ini adalah agar dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi kami dan perusahaan selaku obyek pelaksanaan kegiatan ini. Adapun tujuan – tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui dan memahami secara langsung mengenai penentuan harga jual Juice Ekstrak *Monascus Anghco* pada CV. Arrohmah
- b. Untuk Memperoleh Pengalaman praktis dari perusahaan khususnya mengenai penentuan harga jual juice ekstrak monaschus anghco pada CV. Arrohmah
- c. Membantu menentukan harga pokok produksi Juice Ekstrak *Monascus Anghco* yang tepat pada CV. Arrohmah
- d. Membantu menentukan harga jual Juice Ekstrak *Monascus Anghco* yang sesuai pada CV. Arrohmah

1.2.2 Kegunaan Praktik kerja Nyata

A. Bagi Mahasiswa

1. Mahasiswa memperoleh kemampuan lebih mendalam mengenai akuntansi khususnya Harga jual
2. Mengenal dunia kerja sesungguhnya
3. Menanamkan dan menciptakan sikap disiplin dan tanggung jawab dalam dunia kerja
4. Melatih diri agar tanggap dan peka dalam menghadapi situasi dan kondisi yang berbeda Antara teori dan praktik kerja
5. Meningkatkan keterampilan dan kreatifitas pribadi

B. Bagi Universitas

1. Sebagai sarana untuk menjembatani antara lembaga pendidikan Universitas Jember dengan perusahaan atau instansi untuk

berkerja sama lebih lanjut dan saling menguntungkan baik yang bersifat akademis maupun non akademis

2. Dapat meningkatkan kualitas lulusannya melalui pengalaman Praktik Kerja Nyata
 3. Mempererat hubungan antara Universitas dan instansi yang terkait
- C. Bagi Perusahaan yang bersangkutan
1. Sebagai sarana untuk menjembatani antara perusahaan atau instansi dengan lembaga pendidikan Universitas Jember untuk berkerja sama lebih lanjut dan saling menguntungkan baik yang bersifat akademis dan non akademis
 2. Perusahaan dapat dijadikan sarana pendidik calon tenaga kerja Indonesia, sehingga kedepannya mampu menjadi sebuah barometer perkembangan mutu tenaga kerja Indonesia
 3. Membantu membentuk karakter calon pekerja unggul

1.3. Identifikasi Permasalahan

Permasalahan yang muncul pada CV. Arrohmah yaitu belum ada penyusunan laporan harga pokok produksi dan harga jual yang benar dengan merujuk pada bukti bahwa tidak adanya buku untuk menyusun laporan harga pokok produksi dan harga jual. Dan menghitung harga pokok produksi tidak sesuai dengan prosedur yang ada di akuntansi biaya, diakibatkan karena minimnya pengetahuan akan teori – teori akuntansi.

1.4. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Praktik Kerja Nyata

1.4.1. Objek Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata

Objek Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata pada CV. Arrohmah jember yang terletak Jl. Sunan Kalijaga No 28b, Talangsari, Jember, Jawa Timur

1.4.2. Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata

Praktik Kerja Nyata ini dilaksanakan dalam jangka waktu 273 jam kerja efektif yang dilaksanakan pada bulan Februari 24 february - 4 april 2020 dengan jam kerja sebagai berikut:

HARI	PUKUL
Senin - Sabtu	07.00 – 17.00
Minggu	Libur

Tabel 1 : Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata

1.4.3. Pelaksanaan Praktik Kerja Nyata

Pelaksanaan Kegiatan Praktik Kerja Nyata terdapat beberapa rincian kegiatan yang dilakukan oleh penulis sebagaimana tercantum pada tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2 Kegiatan Praktik Kerja Nyata

No	ALOKASI KEGIATAN PKN	MINGGU KE						JUMLAH JAM
		1	2	3	4	5	6	
1	Perkenalan dan menerima pengarahan dari CEO CV. ARROHMAH							1
2	Mengenal lingkungan dan dokumen - dokumen pada CV. Arrohmah							3

3	Menerima penempatan tugas dan penjelasan cara kerja pada CV. Arrohmah						4
4	Membantu pekerjaan khususnya dalam membuat dan memproses Juice Ekstrak <i>Monascus Anghco</i>						226
5	Membantu dalam pembuatan anggaran penjualan dan menentukan harga pokok penjualan perminggu						12
6	Mengikuti rapat setiap minggu pada CV. Arrohmah						9
7	Mengumpulkan data dan informasi yang berhubungan dengan judul yang telah dipilih						16
8	Perpisahan dengan kepala dan seluruh karyawan pada CV. Arrohmah						1
9	Konsultasi laporan tentang tugas pelaksanaan PKN kepada dosen pembimbing						1
JUMLAH							273

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Pengertian UKM yang mengacu pada Undang – undang UKM Nomor 20 tahun 2008 yaitu:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro.

Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:

- A. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha
 - B. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah)
2. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil. Kriteria usaha kecil adalah sebagai berikut:
 - A. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
 - B. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000 (2 milyar lima ratus juta rupiah).

3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih

atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang – Undang ini . Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut:

- A. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
 - B. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000 (lima puluh milyar rupiah)
4. Usaha Besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari usaha menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia. UMKM memiliki peran yang penting terhadap perekonomian suatu negara, kedudukan UKM sebagai berikut :
- a. Pemain utama adalah kegiatan ekonomi diberbagai sector
 - b. Penyedia lapangan kerja terbesar
 - c. Pemain penting dalam pengembangan kegiatan ekonomi daerah dan pemberdayaan masyarakat
 - d. Pencipta pasar baru dan inovasi,

2.2 Harga Pokok Produksi

2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015:14) Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual.

2.2.2 Elemen Biaya Produksi

- A. Bahan Baku

Menurut Mulyadi (2015:275) Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian local, impor, atau dari pengolahan sendiri. Didalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya – biaya pembelian, pergudangan, dan biaya – biaya perolehan lain. Harga Pokok bahan baku terdiri dari harga beli (harga yang tercantum dalam faktur pembelian) ditambah dengan biaya – biaya pembelian dan biaya – biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan bahan baku tersebut dalam keadaan siap untuk diolah.

B. Tenaga Kerja

Tenaga Kerja adalah tenaga yang langsung menangani proses produksi. Pembuat daun pintu dan jendela, operator mesin foto , penjahit dan tukang las adalah contoh tenaga kerja langsung. Mereka menangani secara langsung proses produksi dan oleh karena itu dapat diidentifikasi ke produk, gaji atau upah. Tenaga kerja langsung merupakan elemen biaya produksi.

Menurut Mulyadi (2015:319) tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengelola produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut, Biaya tenaga kerja dapat dibagi ke dalam tiga golongan besar berikut ini :

1. Gaji dan Upah

Gaji dan upah regular yaitu jumlah gaji dan upah bruto dikurangi dengan potongan – potongan seperti pajak penghasilan karyawan dan biaya asuransi hari tua. Cara perhitungan upah karyawan dalam perusahaan dengan mengalihkan tarif upah dengan jam kerja karyawan. Dengan demikian untuk menentukan upah seorang karyawan perlu dikumpulkan data jumlah jam kerjanya selama periode waktu tertentu.

2. Premi Lembur

Perlakuan terhadap premi lembur bergantung atas alasan – alasan terjadinya lembur tersebut. Premi lembur dapat ditambahkan pada upah tenaga kerja langsung dan dibebankan pada pekerjaan atau departemen tempat terjadinya lembur tersebut. Perlakuan ini dapat dibenarkan bila pabrik telah bekerja pada kapasitas penuh dan pelanggan/pemesan mau menerima beban tambahan karena lembur tersebut.

C, Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya – biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk memproduksi barang. Biaya – biaya produksi yang termasuk dalam biaya *overhead* pabrik dikelompokkan menjadi beberapa golongan berikut ini:

1. Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut

2. Biaya Reparasi Dan Pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan berupa biaya suku cadang, biaya bahan habis pakai, dan harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan emplasemen, perumahan, bangunan pabrik, mesin – mesin dan ekuipmen, kendaraan.

3. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung kepada produk atau pesanan tertentu, biaya tenaga kerja tidak langsung terdiri dari upah, tunjangan dan biaya kesejahteraan yang dikeluarkan untuk upah, tunjangan dan biaya kesejahteraan yang dikeluarkan untuk tenaga kerja tidak langsung.

4. Biaya Yang Timbul Sebagai Akibat Penilaian Terhadap Aktiva Tetap

biaya yang termasuk dalam kelompok ini adalah biaya – biaya depresiasi emplasemen pabrik, bangunan pabrik, mesin dan ekuipmen, perkakas laboratorium, alat kerja dan aktiva tetap lain yang digunakan dipabrik,

5. Biaya Yang Timbul Sebagai Akibat Berlaluinya Waktu

biaya yang termasuk dalam kelompok ini adalah biaya asuransi gedung dan emplasemen, asuransi mesin dan ekuipmen, asuransi kendaraan, asuransi kecelakaan karyawan,

6. Biaya *overhead* pabrik Lain Yang Secara Langsung Memerlukan Pengeluaran Uang Tunai

Biaya yang Termasuk dalam kelompok ini adalah biaya reparasi yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN, dan sebagainya.

2.2.3 Metode Penentuan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015:17) menyatakan bahwa penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur – unsur biaya ke dalam biaya produksi. Dalam memperhitungkan unsur – unsur biaya ke dalam biaya produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

1. Metode *Full Costing*

Full Costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku *variable* maupun tetap. Dengan demikian, kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx

Kos produksi/unit xxx

Kos produksi yang dihitug dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur kos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variable, biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

2. Metode *Variable Costing*

Variable Costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku *variable* ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable* menurut Mulyadi (2015:18). Dengan demikian kos produksi menurut *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	xxx
Kos produksi	xxx

Kos produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur kos produksi variable (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variable) ditambah dengan biaya non produksi *variable* (biaya pemasaran *variable* serta biaya administrasi dan umum *variable*) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap serta biaya administasi dan umum tetap).

2.2.4 Fungsi Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015:65) dalam perusahaan yang berproduksi umum, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

1. Menentukan Harga Jual Produk

Perusahaan yang memproduksi umum memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang, dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam penentuan harga jual produksi, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain dan data non biaya.

2. Memantau Realisasi Biaya Produksi.

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

3. Menghitung Laba atau Rugi Bruto Periode Tertentu.

Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu, informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba atau rugi.

4. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan Dalam Neraca

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodic, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses.

2.2.5 Metode Penyusutan

Menurut Hery (2015:279-290) ada beberapa metode berbeda untuk menghitung besarnya beban penyusutan. Dalam praktik, kebanyakan

perusahaan akan memilih satu metode penyusutan dan akan menggunakannya untuk seluruh asset yang dimilikinya. beberapa metode tersebut yaitu:

1. Berdasarkan waktu

A. Metode Garis lurus (*straight line method*)

Metode ini menggabungkan alokasi biaya dengan berlalunya waktu dan mengakui pembebanan periodenya sepanjang umur asset yang bersangkutan memberikan manfaat yang sama untuk setiap periodenya sepanjang umur asset dan pembebannanya tidak dipengaruhi oleh perubahan produktivitas maupun efisiensi asset. Estimasi umur ekonomis dibuat dalam periode bulanan atau tahunan. Selisih antara harga perolehan asset dengan nilai residunya dibagi dengan masa manfaat asset akan menghasilkan beban penyusutan periodik.

Dengan menggunakan metode garis lurus, besarnya beban penyusutan periodic dapat dihitung sebagai berikut :

$$P = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Estimasi Nilai Residu}}{\text{Estimasi Masa Manfaat}}$$

B. Metode Pembebanan yang menurun

Beberapa Kondisi yang memungkinkan penggunaan metode beban menurun sebagai berikut: kontribusi jasa tahunan yang menurun, efisiensi operasi atau restasi operasi yang menurun. Terjadi kenaikan beban perbaikan dan pemeliharaan, turunnya aliran masuk kas atau pendapatan dan adanya ketidakpastian mengenai besarnya pendapatan dalam tahun – tahun belakngan.

• Metode Jumlah Angka tahun

Metode ini menghasilkan beban penyusutan yang menurun setiap tahun berikutnya, Perhitungannya dilakukan dengan mengalikan suatu seri pecahan ke nilai perolehan asset yang dapat

disusutkan. Besarnya nilai perolehan asset yang dapat disusutkan adalah selisih antara harga perolehan asset dengan estimasi nilai residunya. Pecahan yang dimaksud didasarkan pada masa manfaat asset bersangkutan. Unsur pembilang dari pecahan ini merupakan angka tahun yang diurutkan secara berlawanan (mencerminkan banyaknya tahun dari umur ekonomis yang masih tersisa pada awal tahun bersangkutan), sedangkan umur penyebut dari pecahan diperoleh dengan cara menjumlahkan seluruh angka tahun dari umur ekonomis asset atau dapat juga dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut : (variable n yang dimaksud adalah lamanya estimasi masa manfaat asset)

$$\frac{n(n+1)}{2}$$

- Metode Saldo Menurun Ganda

Metode ini menghasilkan suatu beban penyusutan periodic yang menurun selama estimasi umur ekonomis asset. Pada hakekatnya metode ini sama dengan metode jumlah angka tahun dimana besarnya beban penyusutan akan menurun setiap tahunnya. Beban penyusutan periodic dihitung dengan cara mengalikan suatu tarif prosentase (koston) ke nilai buku asset telah sama atau mendekati estimasi nilai residunya . Besarnya penyusutan untuk tahun terakhir dari umur ekonomis asset harus disesuaikan agar nilai buku di akhir masa manfaat asset tetap tersebut mencerminkan besarnya estimasi nilai residu.

Untuk menentukan persentase penyusutan dalam periode ini dengan mengalikan dua persentase tarif penyusutan yang digunakan dalam menghitung penyusutan metode garis lurus tanpa memperhatikan nilai sisa.

2.3 Harga Jual

2.3.1 Cost Plus Pricing

Menurut Sodikin (2015:164). Harga jual produk harus dapat menutup seluruh biaya perusahaan, bukan hanya biaya produksi, tetapi juga biaya nonproduksi seperti biaya administrasi umum dan pemasaran. Pendekatan yang lazim untuk menentukan harga jual produk standar adalah menerapkan formula *cost plus pricing*. Menurut pendekatan ini, harga jual adalah biaya (cost) ditambah dengan *mark-up* sebesar persentase tertentu dari biaya tersebut. *Mark-up* harus ditentukan sedemikian rupa sehingga laba yang diinginkan dapat tercapai.

$$\text{Mark-up} = \frac{(\text{Target ROI}) + (\text{Biaya Pemasaran dan Administasi Total})}{(\text{Volume dalam unit}) \times (\text{Biaya Penuh per unit})}$$

Dalam pendekatan ini dikenal empat pendekatan dalam menentukan harga jual yaitu :

a. Biaya Produksi Penuh (*Full Costting*)

Menurut pendekatan ini, biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik tetap dan variable.

b. Biaya Penuh

Full cost adalah seluruh biaya perusahaan yang terdiri atas biaya produksi total (variable plus tetap) dan biaya nonproduksi total (*variable plus tetap*).

c. Biaya Produksi Variabel (*Variable Costing*)

Menurut pendekatan ini, biaya produk hanya terdiri atas biaya variable yang diperlukan untuk memproduksi barang/jasa. Elemen biaya produk hanya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variable. biaya *overhead* pabrik tetap dianggap bukan biaya produksi, melainkan biaya periode (period cost).

d. Biaya Variabel (*Variable cost*)

Variable cost adalah seluruh biaya variabel baik biaya produksi variabel maupun biaya nonproduksi variabel.

2.3.2 Return On Investment (ROI)

Menurut Kasmir (2016:201) *Return On Investment* (ROI) atau yang sering juga disebut dengan *Return On Total Assets* merupakan rasio yang menunjukkan hasil (*return*) atas jumlah aktiva yang digunakan dalam perusahaan. *ROI* juga merupakan suatu ukuran tentang efektivitas manajemen dalam mengelola investasinya. Disamping itu hasil pengembalian investasi menunjukkan produktivitas dari seluruh dana perusahaan, baik investasi pinjaman maupun investasi sendiri. Semakin kecil (rendah) rasio ini, semakin kurang baik, demikian pula sebaliknya. Artinya rasio ini digunakan untuk mengukur efektifitas dari keseluruhan operasi perusahaan. Rumus untuk mencari *Return On Investment* (ROI) dapat digunakan sebagai berikut :

$$ROI = \frac{\text{Earning After Interest and Tax}}{\text{total assets}}$$

Terdapat 2 faktor yang dapat mempengaruhi *ROI* diantaranya :

1. Tingkat perputaran aktiva dalam kegiatan operasional perusahaan.
2. Profit margin, adalah besarnya keuntungan operasi yang dinyatakan dalam bentuk persentase dan jumlah penjualan bersih. Profit margin dapat mengukur tingkat keuntungan perusahaan dengan dihubungkan dengan penjualannya.

ROI sebagai bentuk teknik analisa rasio profitabilitas sangat penting dalam suatu perusahaan karena dengan mengetahui *ROI* dapat akan diketahui seberapa efisien guna memanfaatkan aktiva untuk kegiatan operasional dan dapat memberikan informasi ukuran profitabilitas perusahaan. Menghitung *ROI* bagi perusahaan dianggap tidak kalah penting dengan margin keuntungan atas suatu produk ataupun jasa. Dengan mengetahui *ROI* suatu perusahaan akan mempunyai kepastian dan keyakinan usahanya dapat terus berjalan dan berkembang karena margin keuntungan yang didapatkan dapat dijadikan sebagai investasi untuk mengembangkan usaha perusahaan. Resiko kegagalan akan dihadapi perusahaan apabila memperoleh margin keuntungan yang sedikit.

BAB III

GAMBARAN UMUM OBYEK PRAKTIK KERJA NYATA

3.1 Latar Belakang Sejarah

3.1.1 Sejarah

Produk suspense beras *monascus* merupakan produk formulasi yang terdiri dari beras *monascus angcho*, dan gula batu dengan komposisi tertentu (menjadi rahasia dagang) yang telah terbukti efektif menurunkan hipertensi dan meningkatkan trombosit. Produk dikemas dalam bentuk suspensi yang dikemas dalam botol isi 500 ml dengan merek Monascho diproduksi oleh CV. Arrohmah. Pada tahun 2016, perusahaan ini dibimbing oleh LIPI melalui program penguatan teknologi UKM STP LIPI dan pada tahun 2017 menjadi tenant out wall inkubator teknologi LIPI untuk mendukung peningkatan kualitas dan kapasitas produksi perusahaan termasuk pengembangan produk baru dalam bentuk serbuk dikemas dalam kapsul. Pengembangan produk baru dimaksudkan untuk meningkatkan usia simpan produk dan menurunkan biaya pengiriman. Saat ini produk masih diproduksi secara manual dalam skala kecil sekitar 30 sampai dengan 90 botol per produksi (kemasan botol 500 ml)

3.1.2 Makna Dari Logo CV. Arrohmah



- Warna hitam pada logo yang berarti beras biasa
- Warna Putih pada logo yang berarti Beras *Monascus*
Kalau beras pada umumnya itu mengandung banyak kerugian. Tapi Kalau beras *Monaschus* itu mengandung banyak manfaat.

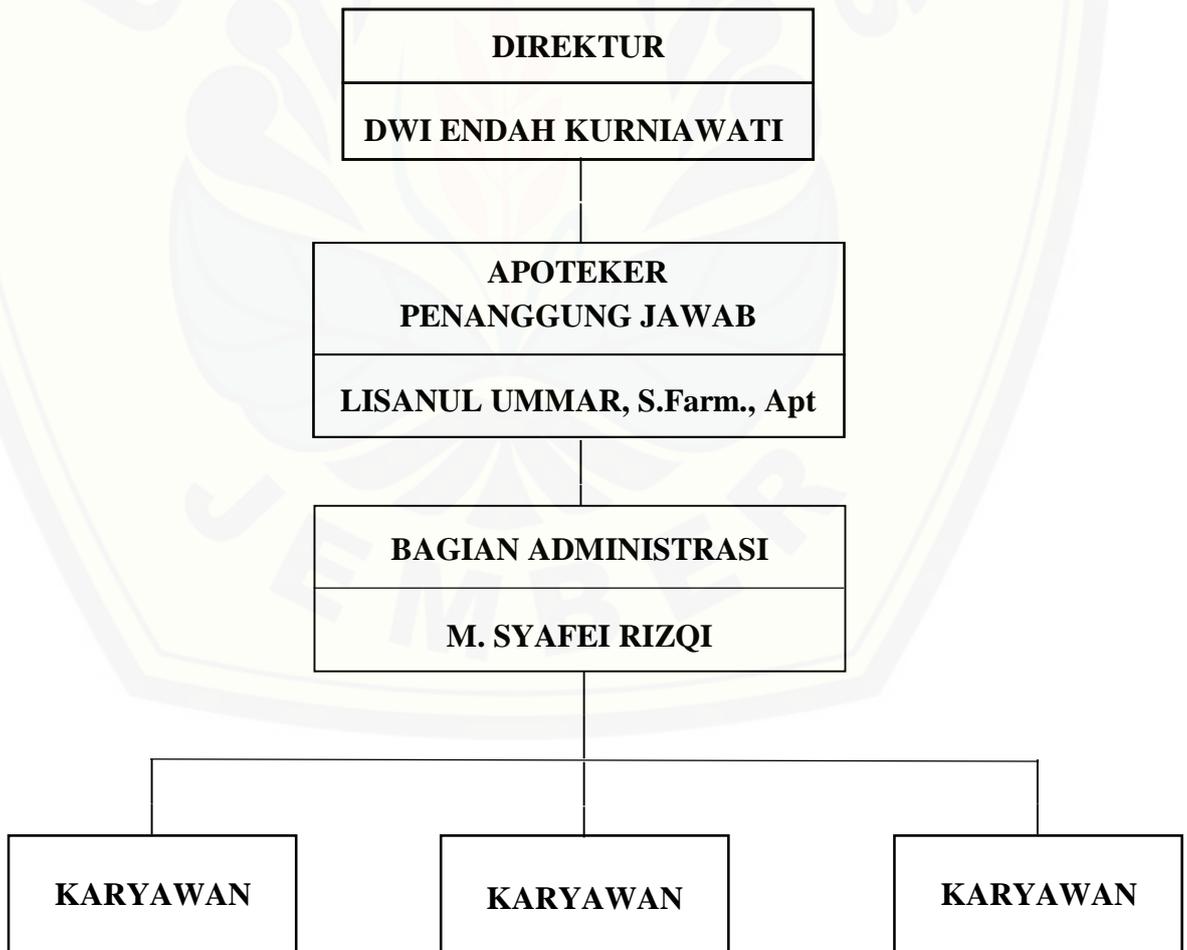
3.1.3 Visi dan Misi perusahaan

- a) Visi Perusahaan : Menjadi perusahaan obat herbal yang dapat memberikan manfaat bagi masyarakat.
- b) Misi Perusahaan :
 1. Mengembangkan produk – produk berbahan baku herbal rasional, aman dan jujur berdasarkan penelitian
 2. Mengembangkan penelitian obat – obat herbal secara berkesinambungan
 3. Membantu dan mendorong pemerintah, institusi pendidikan, dunia kedokteran agar lebih berperan dalam penelitian dan pengembangan obat dan pengobatan herbal

4. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya membina kesehatan melalui pola hidup sehat, pemakaian bahan – bahan alami, dan pengobatan secara naturopathy
5. Menjadi Perusahaan minuman kesehatan yang mendunia

3.2 Bagan Jabatan Struktural CV. Arrohmah

Struktur adalah suatu sistem yang digunakan untuk mengatur sumber daya manusia dengan berorientasi pada kegiatan yang berhubungan dengan tujuan organisasi. Untuk memudahkan dalam proses controlling, CV. Arrohmah membuat struktur organisasi dengan kekuasaan tertinggi dipegang oleh Direktur dan diikuti jabatan-jabatan berikutnya. Berikut ini adalah gambar struktur bagan jabatan yang dibuat oleh CV. Arrohmah.



Gambar 1 Struktur Organisasi CV. Arrohmah

3.2.1. Tanggung Jawab dan Wewenang Jabatan CV. Arrohmah

Tanggung Jawab dan Wewenang Jabatan sesuai dengan pemberitahuan dari internal perusahaan dan sesuai dengan aktivitas atau pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan CV. Arrohmah.

1. Direktur

Tanggung Jawab :

- a. Bertanggung jawab atas kerugian yang dihadapi perusahaan termasuk juga keuntungan perusahaan
- b. Bertanggung jawab dalam menjalankan dan memimpin perusahaan

Wewenang :

- a. Memutuskan dan menentukan peraturan dan kebijakan tertinggi perusahaan
- b. Merencanakan serta mengembangkan sumber – sumber pendapatan dan pembelanjaan karyawan
- c. Sebagai perwakilan perusahaan dalam hubungan klien
- d. Menetapkan strategi – strategi untuk mencapai visi dan misi perusahaan
- e. Mengkoordinasi dan mengawasi semua kegiatan di perusahaan
- f. Mengangkat dan memberhentikan karyawan perusahaan
- g. Memberikan sanksi terhadap karyawan yang melanggar aturan

2. Apoteker Penanggung Jawab

Tanggung Jawab :

- a. Bertanggung jawab terhadap kinerja yang diperoleh
- b. Memastikan pemenuhan persyaratan lain yang diwajibkan untuk bahan produk herbal tertentu sesuai peraturan perundang – undangan.
- c. Melakukan kualifikasi dan persetujuan terhadap pemasok dan pelanggan

Wewenang :

- a. Menentukan arah terhadap seluruh kegiatan
- b. Mengawasi pelaksanaan SPO dan progam kerja
- c. Fokus pada pengelolaan kegiatan yang menjadi kewenangan serta menjaga akurasi dan mutu produk herbal

3. Bagian Administrasi

Tanggung Jawab :

- a. Melakukan pengecekan segala kegiatan administrasi dalam perusahaan
- b. Mengatur arsip perusahaan

Wewenang :

- a. Membantu tugas Apoteker Penanggung Jawab untuk menyelesaikan kegiatan administrasi dengan klien, seperti kontrak kerja sama, persuratan, agenda kerja pimpinan dan manajer, dan kegiatan karyawan dalam perusahaan.

3.3 Kegiatan Pokok

Kegiatan pokok CV. Arrohmah adalah mengelola *Ziziphus Jujuba* (kurma merah) menjadi Juice Ekstrak *Monascus Angcho* (produk herbal).

3.3.1 Posisi Usaha

Posisi usaha CV. Arrohmah cukup strategis, potensial dan prospektif, dengan penjelasan sebagai berikut :

- a. Strategis, karena produk mudah di buat dan tidak terlalu rumit untuk membuatnya dan yang dibutuhkan hanyalah steril untuk minuman herbal ini
- b. Potensial, mengingat kemampuan SDM terlatih dalam pengelolaan budidaya maupun di pabrik pengolahan yang ditunjang potensi sumber daya yang ada di daerah jember yang subur dan memiliki infrastruktur yang baik.

- c. Prospektif, melihat dari hasilnya, minuman ini bias bermanfaat untuk menyembuhkan penyakit, jadi kita bisa meminum hernal yang manis dan juga bisa mengurangi penyakit yang ingin muncul dalam diri kita.

3.3.2 Proses Pengolahan dan Formulasi

3.3.2.1 Proses Pengolahan Produk Tipe A Kuning

a. Komposisi :

1. *Monascus purpureus* (beras merah yang sudah di fregmentasikan)
2. *Zizipus jujube* (kurma merah)
3. Dan air

b. Cara pembuatannya

1. Cuci semua bahan dengan air yang steril, pastikan kedua tangan dan pakaian yang digunakan tidak kotor
2. Haluskan *Monascus purpureus* menggunakan blender dan diisi air secukupnya agar hasilnya kental, dengan catatan blender sudah dibersihkan dan bisa di anggap steril, kemudian simpan dengan suhu yang sesuai
3. Setelah itu kita blender *zizipus jujube* menggunakan blender yang lain, tetapi di ambil sari buahnya saja dan jangan sampai terlalu lama agar biji kurma tidak ikut hancur
4. Bila selesai masukkan semua *monascus purpereus* dan *ziziphus jujuba* yang sudah diblender tadi ke dalam panci yang besar
5. Setelah itu taruh di atas kompor yang sudah di hidupkan apinya dan panasnya jangan terlalu besar
6. Kemudian panaskan, dan jangan lupa sambil diaduk, proses ini cukup lama. Karena proses pengadukan sambil menjaga apinya, proses ini berlangsung kurang lebih 10 jam
7. Dan bila sudah 10 jam, diamkan dan jangan di aduk lagi, dan proses pendinginannya ini sampai kurang lebih 12 jam

8. Setelah itu baru barang di masukan ke dalam botol dan botol juga harus steril
9. Setelah memasukan ke botol dan kita beri label pada botol
10. Setelah diberi label, kita langsung masukan ke botol ke Lemari es.
11. Selesai.

c. Formulasi

Ini adalah formulasi *monascus (monascus purpureus)* tanpa citrinin dibuat oleh DR. Novik Nurhidayat seorang ahli microbiologi kesehatan dan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), dan di kombinasikan dengan buah angcho oleh ibu Dewi Endah Kurniawati, seorang ahli herbal, sehingga menjadi suspense yang bermanfaat

3.3.2.2 Proses Pengolahan Produk Tipe A Hijau

a. Komposisi :

1. *Monascus purpureus* (beras merah yang sudah di fregmentasikan)
2. *Zizipus jujube* (kurma merah)
3. Dan air
4. Gula Batu

b. Cara pembuatannya

1. Cuci semua bahan dengan air yang steril, pastikan kedua tangan dan pakaian yang digunakan tidak kotor
2. Haluskan *Monascus purpureus* menggunakan blender dan diisi air secukupnya agar hasilnya kental, dengan catatan blender sudah dibersihkan dan bisa di anggap steril, kemudian simpan dengan suhu yang sesuai
3. Setelah itu kita blender *zizipus jujube* menggunakan blender yang lain, tetapi di ambil sari buahnya saja dan jangan sampai terlalu lama agar biji kurma tidak ikut hancur

4. Bila selesai masukkan semua *monascus purpureus* dan *ziziphus jujuba* yang sudah diblender tadi ke dalam panci yang besar
5. Setelah itu taruh di atas kompor yang sudah dihidupkan apinya dan panasnya jangan terlalu besar
6. Kemudian panaskan, masukan gula batu dan jangan lupa sambil diaduk, proses ini cukup lama. Karena proses pengadukan sambil menjaga apinya, proses ini berlangsung kurang lebih 10 jam
7. Dan bila sudah 10 jam, diamkan dan jangan diaduk lagi, dan proses pendinginannya ini sampai kurang lebih 12 jam
8. Setelah itu baru barang di masukan ke dalam botol dan botol juga harus steril
9. Setelah memasukan ke botol dan kita beri label pada botol
10. Setelah diberi label, kita langsung masukan ke botol ke Lemari es.
11. Selesai.

c. Formulasi

Ini adalah formulasi *monascus (monascus purpureus)* tanpa citrinin dibuat oleh DR. Novik Nurhidayat seorang ahli mikrobiologi kesehatan dan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), dan di kombinasikan dengan buah angcho oleh ibu Dewi Endah Kurniawati, seorang ahli herbal, sehingga menjadi suspense yang bermanfaat

3.3.2.3 Proses Pengolahan Produk Tipe C Kuning

a. Komposisi :

1. *Monascus purpureus* (beras merah yang sudah di fregmentasikan)
2. *Zizipus jujube* (kurma merah)
3. Dan air

b. Cara pembuatannya

1. Cuci semua bahan dengan air yang steril, pastikan kedua tangan dan pakaian yang digunakan tidak kotor

2. Haluskan *Monascus purpureus* menggunakan blender dan diisi air secukupnya agar hasilnya kental, dengan catatan blender sudah dibersihkan dan bisa di anggap steril, kemudian simpan dengan suhu yang sesuai
3. Setelah itu kita blender *zizipus jujube* menggunakan blender yang lain, tetapi di ambil sari buahnya saja dan jangan sampai terlalu lama agar biji kurma tidak ikut hancur
4. Bila selesai masukkan semua *monascus purpureus* dan *ziziphus jujuba* yang sudah diblender tadi ke dalam panci yang besar
5. Setelah itu taruh di atas kompor yang sudah di hidupkan apinya dan panasnya jangan terlalu besar
6. Kemudian panaskan, dan jangan lupa sambil diaduk, proses ini cukup lama. Karena proses pengadukan sambil menjaga apinya.
7. Kemudian masuk di tahap pengenceran yaitu disaring lagi supaya mempunyai kandungan yang lebih encer.
8. Lalu dibagi menjadi 2 jenis produknya karena 1xproduksi ada 2 jenis produksi
9. Setelah itu baru barang di masukan ke dalam botol dan botol juga harus steril
10. Setelah memasukan ke botol dan kita beri label pada botol
11. Setelah diberi label, kita langsung masukan ke botol ke Lemari es.
12. Selesai.

c. Formulasi

Ini adalah formulasi *monascus (monascus purpureus)* tanpa citrinin dibuat oleh DR. Novik Nurhidayat seorang ahli microbiologi kesehatan dan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), dan di kombinasikan dengan buah angcho oleh ibu Dewi Endah Kurniawati, seorang ahli herbal, sehingga menjadi suspense yang bermanfaat dengan buah angcho oleh ibu Dewi Endah Kurniawati, seorang ahli herbal, sehingga menjadi suspense yang bermanfaat

3.3.2.4 Proses Pengolahan Produk Tipe C Hijau

a. Komposisi :

1. *Monascus purpureus* (beras merah yang sudah di fregmentasikan)
2. *Zizipus jujube* (kurma merah)
3. Dan air
4. Gula Batu

b. Cara pembuatannya

1. Cuci semua bahan dengan air yang steril, pastikan kedua tangan dan pakaian yang digunakan tidak kotor
2. Haluskan *Monascus purpureus* menggunakan blender dan diisi air secukupnya agar hasilnya kental, dengan catatan blender sudah dibersihkan dan bisa di anggap steril, kemudian simpan dengan suhu yang sesuai
3. Setelah itu kita blender *zizipus jujube* menggunakan blender yang lain, tetapi di ambil sari buahnya saja dan jangan sampai terlalu lama agar biji kurma tidak ikut hancur
4. Bila selesai masukkan semua *monascus purpureus* dan *ziziphus jujuba* yang sudah diblender tadi ke dalam panci yang besar
5. Setelah itu taruh di atas kompor yang sudah di hidupkan apinya dan panasnya jangan terlalu besar
6. Kemudian panaskan, masukan gula batu dan jangan lupa sambil diaduk, proses ini cukup lama. Karena proses pengadukan sambil menjaga apinya.
7. Kemudian masuk di tahap pengenceran yaitu disaring lagi supaya mempunyai kandungan yang lebih encer.
8. Lalu dibagi menjadi 2 jenis produknya karena 1xproduksi ada 2 jenis produksi
9. Setelah itu baru barang di masukan ke dalam botol dan botol juga harus steril

10. Setelah memasukan ke botol dan kita beri label pada botol
11. Setelah diberi label, kita langsung masukan ke botol ke Lemari es.
12. Selesai.

c. Formulasi

Ini adalah formulasi *monascus (monascus purpureus)* tanpa citrinin dibuat oleh DR. Novik Nurhidayat seorang ahli microbiologi kesehatan dan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), dan di kombinasikan dengan buah angcho oleh ibu Dewi Endah Kurniawati, seorang ahli herbal, sehingga menjadi suspense yang bermanfaat

3.3.2.5 Proses Pengolahan Produk Kapsul

a. Komposisi :

1. *Monascus purpureus* (beras merah yang sudah di fregmentasikan)
2. *Zizipus jujube* (kurma merah)
3. Dan air
4. Gula Batu

b. Cara pembuatannya

1. Cuci semua bahan dengan air yang steril, pastikan kedua tangan dan pakaian yang digunakan tidak kotor
2. Haluskan *Monascus purpureus* menggunakan blender dan diisi air secukupnya agar hasilnya kental, dengan catatan blender sudah dibersihkan dan bisa di anggap steril, kemudian simpan dengan suhu yang sesuai
3. Setelah itu kita blender *zizipus jujube* menggunakan blender yang lain, tetapi di ambil sari buahnya saja dan jangan sampai terlalu lama agar biji kurma tidak ikut hancur
4. Bila selesai masukkan semua *monascus purpureus* dan *ziziphus jujuba* yang sudah diblender tadi ke dalam panci yang besar

5. Setelah itu taruh di atas kompor yang sudah di hidupkan apinya dan panasnya jangan terlalu besar
6. Kemudian panaskan, masukan gula batu dan jangan lupa sambil diaduk, proses ini cukup lama. Karena poses pengadukan sambil menjaga apinya, proses ini berlangsung kurang lebih 18 jam
7. Lalu setelah benar – benar kental ditaruh diselembar plastic dan dimasukan di oven selama beberapa jam proses ini bernama pengeringan
8. Setelah kering baru barang di masukan ke dalam kapsul, lalu dimasukan ke botol kapsul dan botol juga harus steril
9. Setelah memasukan ke botol dan kita beri label pada botol
10. Setelah diberi label, kita langsung masukan ke botol ke Lemari es.
11. Selesai.

c. Formulasi

Ini adalah formulasi *monascus (monascus purpureus)* tanpa citrinin dibuat oleh DR. Novik Nurhidayat seorang ahli microbiologi kesehatan dan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), dan di kombinasikan dengan buah angcho oleh ibu Dewi Endah Kurniawati, seorang ahli herbal, sehingga menjadi suspense yang bermanfaat

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Rincian Ringkas Pelaksanaan Tugas Selama PKN

Ringkasan kegiatan praktik kerja nyata yang telah penulis laksanakan di CV. Arrohmah Jember pada tanggal 24 february s/d 4 april 2020. Penentuan harga Jual juice ekstrak *Monascus Angcho* di CV. Arrohmah Jember masih belum tepat dan masih harus diperbaiki lagi. Di CV. Arrohmah terdapat 4 kali produksi selama 1 bulan yang menghasilkan 5 jenis produk. Selama ini CV. Arrohmah belum menghitung Harga Pokok Produksi tiap jenis produknya secara lengkap, Maka dari itu CV. Arrohmah perlu meninjau lagi harga pokok produksinya, dan jika ada produk baru yang dikeluarkan perlu ditentukan langsung Harga Pokok Produksinya agar lebih mudah menentukan harga jual. Harga Jual selama ini yang ditetapkan oleh CV. Arrohmah berbeda jauh dari harga jual yang aslinya, ada yang terlalu tinggi dari harga pokok produksi dan ada yang terlalu rendah dari harga pokok produksi. Maka dari itu CV. Arrohmah Terlebih dahulu perlu menentukan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* dengan menghitung harga bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Setelah menghitung Harga Pokok Produksi CV. Arrohmah perlu menghitung biaya operasional untuk memaksimalkan Harga Pokok Produksi. Lalu setelah menentukan biaya operasional CV. Arrohmah baru menentukan harga jual setiap produknya jika bingung menentukan harga jual bisa menggunakan metode *cost plus pricing* dengan menghitung terlebih dahulu *ROI* dan menentukan persentase *mark-upnya*.

Ada beberapa manfaat ringkas selama Praktik Kerja Nyata ini, yaitu :

1. Penulis bisa mengetahui langsung tentang pelaksanaan penjualan produk, mengenal respon konsumen saat transaksi penjualan. Tidak semua pembeli, membeli dilakukan secara langsung ditempat tetapi, Banyak juga yang dilakukan melalui jasa

ekspedisi untuk mengurangi biaya transportasi sebagian unsur *cost plus pricing*, Mengurangi biaya transportasi jika transaksi dilakukan di luar lingkungan CV. Arrohmah

2. Mengetahui cara pemasaran di CV. Arrohmah yang salah satu unsur di *cost plus pricing*. Dengan cara menerbitkan keunggulan produk CV. Arrohmah.
3. Mengetahui menjaga kualitas produk ternyata sangat penting untuk konsmen dengan cara Membuat produk yang berkualitas agar konsumen selalu menjadi pelanggan kita meskipun harga produk lebih tinggi dari harga pokok produksi

Saran penulis selama melaksanakan tugas di CV. Arrohmah jember yaitu sebagai berikut :

1. Penulis sarankan untuk menentukan harga jual di CV. Arrohmah lebih baik menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* karena metode tersebut sesuai untuk diterapkan pada usaha manufaktur yang dilakukan CV. Arrohmah..
2. Lebih Perbanyak data – data tentang biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dan meninjau ulang penentuan harga pokok produksi yang selama ini di tetapkan.

5.2 Kendala dan Hambatan Selama Pelaksanaan Tugas Selama PKN

5.2.1 Kendala Selama Pelaksanaan Tugas PKN

Kendala penulis selama melaksanakan tugas di CV. Arrohmah

Jember yaitu sebagai berikut:

1. Pada saat ada kepentingan perkuliahan saat izin meninggal kantor merasa kurang sopan.
2. Jarak antara kontrakan penulis dan tempat magang terlalu jauh dan penulis posisi tidak membawa kendaraan di jember

- 3, Banyak melakukan kegiatan di proses produksi dari pada di tempat administrasi karena kurang sumber daya manusia untuk memproduksi produk.

5.2.2 Hambatan Selama Pelaksanaan Tugas PKN

Hambatan penulis selama melaksanakan tugas di CV. Arrohmah Jember yaitu sebagai berikut:

1. Minimnya informasi tentang data Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead yang tertulis yang berhubungan dengan tugas akhir penulis
2. Kurangnya keakuratan data karena berdasarkan hasil perkiraan narasumber

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, N. (2015). *Penerapan Harga Pokok Produksi Metode Process Costing dan Harga Jual Metode Cost Plus Pricing pada UKM Konveksi "Pak Kirwono" di Pemalang*. Tugas Akhir Diploma: Universitas Gadjah Mada
- Bank Indonesia, UU 20 Tahun 2008 UMKM. Online, Tersedia
<http://www.bi.go.id/UU20tahun2008UMKM.pdf> (20 juni 2018)
- CV. ARROHMAH. (2018). Proposal Permohonan Bantuan Sarana Dan Pra-sarana Industri Pangan Dan Obat Tradisional
- Hery, 2015. Pengantar Akuntansi, Comprehensive Edition. Penerbit PT Grasindo, Anggota Ikapi. Jakarta.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN
- Kasmir, S.E, M.M. 2016. *Analisis Laporan Keuangan*. Edisi pertama. Cetakan kesembilan. Rajawali Pers. Jakarta.
- Sodikin, Slamet Sugiri (2015), *Akuntansi Managemen Sebuah Pengantar*, Yogyakarta : UPP STIM YKPN.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 PERMOHONAN TEMPAT PRAKTIK KERJA NYATA

 KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
Jl. Kalimantan 37 – Kampus Bumi Tegal Boko Kotak Pos 159 Jember 68121
Telepon 0331-337990 Faksimile 0331-332150
Email : feb@unj.ac.id Website : www.unj.ac.id

Nomor : SB2/UN.25.LA/PM/2020 22 Januari 2020
Lampiran : Satu Bendel
Hal : Permohonan Tempat PKN

Yth. Pimpinan CV Arrohmah Jember
Jl. Sunan Kalijaga 288 Talangari
Jember

Dengan ini kami beritahukan dengan hormat, bahwa guna melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Diploma III Ekonomi dan Bisnis para mahasiswa diwajibkan melaksanakan Praktek Kerja Nyata (PKN).

Sehubungan dengan hal tersebut kami berharap kesediaan Instibui yang Saudara pimpin untuk menjadi obyek atau tempat PKN. Adapun mahasiswa yang akan melaksanakan kegiatan tersebut adalah :

NO	NAMA	NIM	PROG. STUDI
1.	Mohammad Iqbal Mauladani H	170803104004	D3 Akuntansi
2.	Desy Wulandari	170803104018	D3 Akuntansi
3.	Andio Exellino Putra	170803104064	D3 Akuntansi

Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata tersebut pada bulan : 10 Februari 2020 - 09 April 2020

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terimakasih.


s.n. Dekan I
D. Zainuri, M.Si
NIP. 19640325 198902 1 001

Tembusan kepada Yth :
1. Yang bersangkutan
2. Arsip

LAMPIRAN 2 PERSETUJUAN TEMPAT PRAKTIK KERJA NYATA



LAMPIRAN 3 PERSETUJUAN PENYUSUNAN LAPORAN PRAKTIK KERJA NYATA



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
 Jl. Kalimantan 37 – Kampus Bumi Tegal Boto Kotak Pos 159 Jember 68121
 Telepon 0331-337990 Faksimile 0331-332150
 Email : fcb@unej.ac.id Website : www.fcb.unej.ac.id

PERSETUJUAN PENYUSUNAN LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA (PKN)

Menerangkan bahwa :

Nama : ANDIO EXCELLINO PUTRA
 N I M : 170803104064
 Fakultas : EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS JEMBER
 Jurusan : AKUNTANSI
 Program Studi : DIPLOMA AKUNTANSI

disetujui untuk menyusun laporan Praktek Kerja Nyata (PKN) dengan judul :

Penentuan Harga promosi pada penjualan DI CV.
 ARROHMAH

(Revisi)

Penentuan Harga Pokok Penjualan Juice Ekstrak Monascus Angcho Pada CV.
 ARROHMAH

Dosen pembimbing :

Nama	N I P	Tanda Tangan
Hendrawan Santosa Putra, S.E., M.Si., Ak.	197405062002121006,	

Peretujuan menyusun laporan Praktek Kerja Nyata (PKN) ini berlaku 6 (Enam) bulan, mulai tanggal : 24 Februari 2020, s.d 4 april 2020. Apabila sampai batas waktu yang telah ditentukan masih belum selesai, maka dapat mengajukan **perpanjangan** selama 2 bulan, dan apabila masih juga belum bisa menyelesaikan, maka harus melakukan Praktek Kerja Nyata kembali.

Jember, 17 April 2020
 Koordinator Program Studi : D3
 Akuntansi
 Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNEJ

 Bunga Waharanti, S.E., M.SA.
 NIP. 19850301 201012 2 005

CATATAN :

1. Peserta PKN diharuskan segera menghadap Dosen Pembimbing yang telah ditunjuk;
2. Setelah disetujui (ditandatangani), di fotokopi sebanyak 3 (tiga) lembar untuk :
 - 1) Ketua Program Studi;
 - 2) Dosen Pembimbing;
 - 3) Petugas administrasi program studi Diploma III (D3).
3. (*) coret yang tidak sesuai

LAMPIRAN 4 KARTU KONSULTASI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
 Jl. Kalimantan 37 – Kampus Bumi Tegal Boto Kotak Pos 159 Jember 68121
 Telepon 0331-337990 Faksimile 0331-332150
 Email : feb@unj.ac.id Website : www.feb.unj.ac.id

KARTU KONSULTASI

BIMBINGAN PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) PROGRAM STUDI DIPLOMA
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS JEMBER

Nama : ANDIO EXCELLINO PUTRA
 NIM : 170803104084
 Program Studi : Diploma Akuntansi
 Judul Laporan PKN : Penentuan Harga Pokok Penjualan Juice Ekstrak Monascus Angcho pada CV. ARROHMAH

Dosen Pembimbing : Hendrawan Santosa Putra, S.E., M.Si., Ak.

TMT_Persetujuan : _____ s/d _____
 Perpanjangan : _____ s/d _____

NO.	TGL. KONSULTASI	MASALAH YANG DIKONSULTASIKAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING
1.			1.
2.			2.
3.			3.
4.			4.
5.			5.
6.			6.
7.			7.
8.			8.
9.			9.
10.			10.
11.			11.
12.			12.
13.			13.
14.			14.
15.			15.

Laporan Praktek Kerja Nyata (PKN) ybs. disertai untuk disajikan:
 Mengetahui, Jember.....
 Koordinator Program Studi Dosen Pembimbing
 Di Akuntansi

Bunga Maharani, S.E., M.Si.,
 NIP. 19850301 201012 2 005

LAMPIRAN 5 NILAI HASIL PRAKTIK KERJA NYATA



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
 Jl. Kalimantan 37 – Kampus Bumi Tegal Boto Kotak Pos 159 Jember 68121
 Telepon 0331-337990 Faximile 0331-332150
 Email : feb@unej.ac.id Website : www.feb.unej.ac.id

NILAI HASIL PRAKTEK KERJA NYATA (PKN) MAHASISWA
FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS JEMBER

NO	INDIKATOR PENILAIAN	NILAI	
		ANGKA	HURUF
1.	Kedisiplinan	80	AB
2.	Ketertiban	85	A
3.	Prestasi Kerja	85	A
4.	Kesopanan	90	A
5.	Tanggung Jawab	90	A

IDENTITAS MAHASISWA :

Nama : ANDIO EXCELLINO PUTRA
 N I M : 170803104064
 Program Studi : D3 AKUNTANSI

IDENTITAS PEMBERI NILAI :

Nama : Dwi Endah Kurniawati
 Jabatan : Direktur
 Institusi : CV.ARROHMAH

Tanda Tangan dan Stempel Lembaga : 

PEDOMAN PENILAIAN

NO	ANGKA	KRITERIA
1.	85 - 100	Sangat Baik
2.	75 - 84	Baik
3.	60 - 69	Cukup Baik
4.	< 59	Kurang Baik

LAMPIRAN 6 ABSENSI PRAKTIK KERJA NYATA

DAFTAR HADIR
" CV ARROHMAH "

Bulan : Februari
Tahun : 2020

No	Nama Mahasiswa	NIM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Mochammad Iqbal Maulana Haris	170803104004																																
2	Desy Wulandari	170803104018																																
3	Ardin Excellan Petra	170803104064																																
Paraf																																		

Direktur Perusahaan

 Dwi Endah Kurniawati

DAFTAR HADIR
" CV ARROHMAH "

Bulan : Maret
Tahun : 2020

No	Nama Mahasiswa	NIM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	Mochammad Iqbal Maulana Haris	170803104004																																
2	Desy Wulandari	170803104018																																
3	Ardin Excellan Petra	170803104064																																
Paraf																																		

Direktur Perusahaan

 Dwi Endah Kurniawati

