



**DETERMINASI HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA
JUAL ROTI MANIS PADA UNIT BISNIS PONDOK
PESANTREN ASH-SHIDDIQI, CURAH LELE-JEMBER**

SKRIPSI

Oleh

**Loefi Candra Devi
NIM 141710101025**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2018**



**DETERMINASI HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA
JUAL ROTI MANIS PADA UNIT BISNIS PONDOK
PESANTREN ASH-SHIDDIQI, CURAH LELE-JEMBER**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian (S1)
dan mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh

**Loefi Candra Devi
NIM 141710101025**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2018**

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan limpahan Rahmat serta Hidayah-Nya. Dengan segala kerendahan hati dan rasa hormat, kupersembahkan skripsi ini dan rasa terimakasih saya ucapkan untuk :

1. Ibu Raswati, Ayah tiri Eko Wahyudi, Adek Exel, Adek Andrew, dan Adek Puput serta keluarga besar tercinta yang selalu memberikan kasih sayang, do'a restu, semangat, motivasi dan dukungan baik secara moril maupun materil;
2. Bapak/Ibu Guru sejak Sekolah Dasar hingga Sekolah Menengah Atas serta seluruh dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember yang senantiasa memberikan ilmu dan bimbingan selama ini;
3. Teman seperjuangan angkatan 2014 khususnya THP A yang berjuang bersama selama masa perkuliahan dan penelitian;
4. Almamater Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

MOTTO

Jangan kamu merasa lemah dan jangan bersedih, sebab kamu paling tinggi derajatnya jika kamu beriman. (Q.S Ali Imran: 139)

I'm a greater believer in luck, and I find the harder I work the more I have of it.

~ Thomas Jefferson ~

Jika Anda memiliki sebuah mimpi yang sangat indah, maka ingatlah bahwa Tuhan memberikanmu kekuatan untuk membuatnya menjadi nyata

- Hitam Putih -

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Loeffi Candra Devi

NIM : 141710101025

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah yang berjudul “Determinasi Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Roti Manis Pada Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-Shiddiqi, Curah Lele-Jember” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember,

Yang menyatakan,

Loeffi Candra Devi
NIM 141710101025

SKRIPSI

**DETERMINASI HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL
ROTI MANIS PADA UNIT BISNIS PONDOK PESANTREN
ASH-SHIDDIQI, CURAH LELE-JEMBER**

Oleh

Loefi Candra Devi
NIM 141710101025

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Dr. Nurhayati, S.TP., M.Si

Dosen Pembimbing Anggota : Dr. Ir. Herlina, M.P

PENGESAHAN

Skripsi berjudul “Determinasi Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Roti Manis Pada Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-Shiddiqi, Curah Lele-Jember” karya Loefi Candra Devi telah diuji dan disahkan pada:

hari, tanggal : Kamis, 09 Agustus 2018

tempat : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Dosen Pembimbing:

Dosen Pembimbing Utama,

Dosen Pembimbing Anggota,

Dr. Nurhayati, S.TP., M.Si
NIP 197904102003122004

Dr. Ir. Herlina, M.P
NIP 196605181993022001

Tim Penguji:

Penguji Utama,

Penguji Anggota,

Dr. Bambang Herry P., S.TP, M.Si
NIP 197505301999031002

Ardiyan Dwi Masahid, S.TP, M.P
NRP 760016797

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Jember

Dr. Siswoyo Soekarno, M.Eng
NIP 196809231994031009

RINGKASAN

Determinasi Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Roti Manis pada Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi, Curah Lele-Jember; Loeffi Candra Devi, 141710101025; 2018; 77 halaman; Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

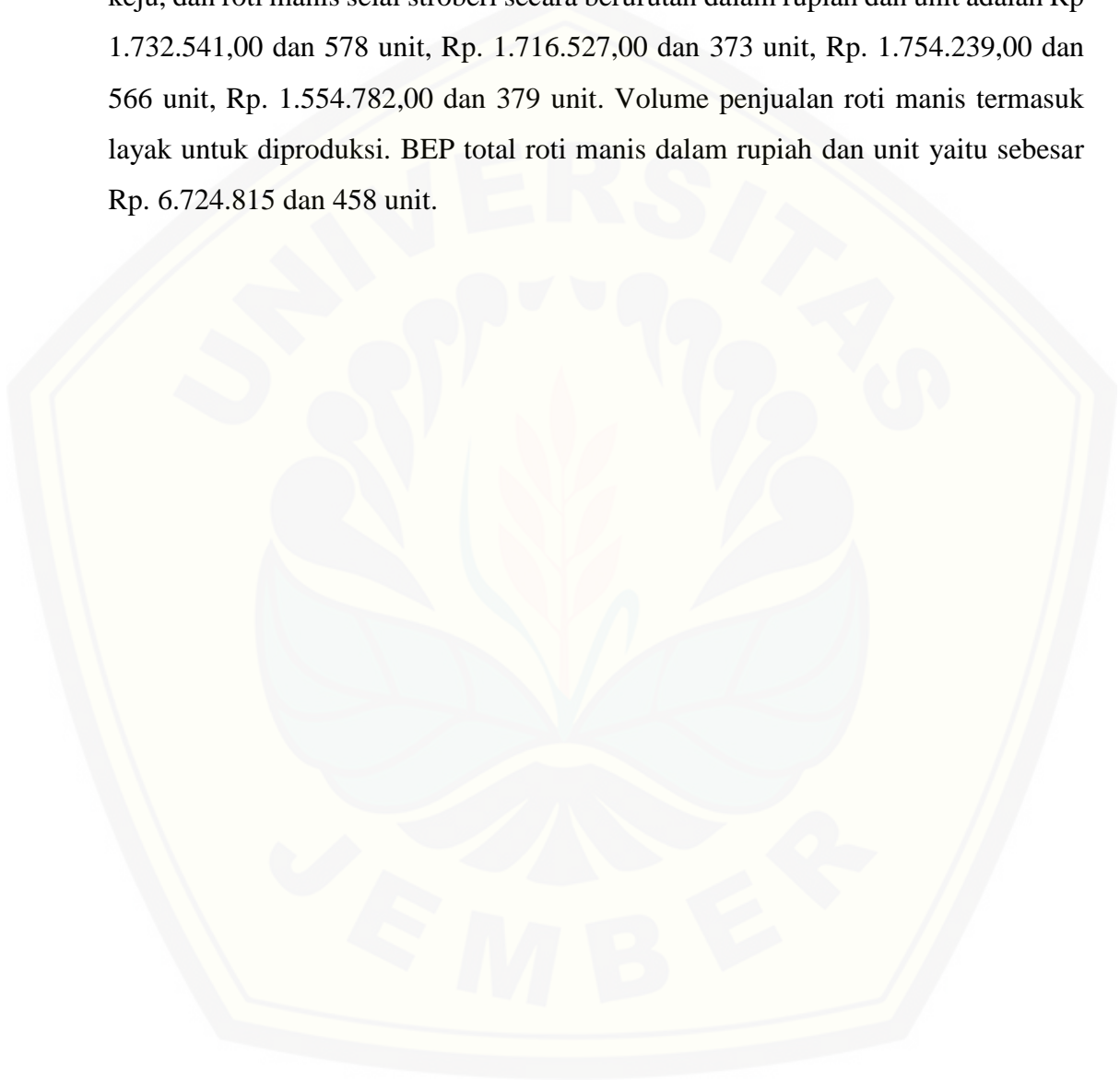
Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi merupakan salah satu usaha dalam bidang *bakery*, dengan produksi unggulan berupa roti manis. Harga roti dipasaran saat ini berkisar Rp. 1.000 – Rp. 3.000 per 30 gram disesuaikan dengan biaya produksi yang dikeluarkan. Harga jual roti manis unit bisnis Pondok Pesantren Ash-Shiddiqi sebesar Rp. 1.500 per 30 gram sehingga dapat dijangkau oleh kalangan menengah ke bawah. Namun, dengan menetapkan harga jual tersebut belum diketahui apakah layak untuk diproduksi berdasarkan kapasitas produk perusahaan. penelitian menganalisis harga pokok produksi dan harga jual produk yang tepat secara teoritis menggunakan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan *full costing* serta menganalisis *Break Even Point* (BEP) untuk mengetahui kelayakan unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi selama produksi berlangsung. Tujuan penelitian adalah menentukan harga pokok produksi dan harga jual roti manis Ash Shiddiqi dengan pembandingan produk yang sejenis, serta menganalisis nilai *Break Even Point* (BEP) untuk mengetahui kelayakan usaha.

Jenis metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Data yang digunakan berupa data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dengan *manager* perusahaan serta data berupa informasi biaya produksi perusahaan selama bulan Mei 2018. Data sekunder diperoleh dari buku, jurnal, internet atau media lain yang mendukung penelitian ini.

Hasil data secara teoritis determinasi harga pokok produksi per unit untuk roti manis pisang coklat, roti manis pisang keju, roti manis coklat keju, roti manis selai stroberi secara berurutan yaitu Rp. 2.909,66, Rp. 4.349,65, Rp. 2.960,11, dan Rp. 3.909,24. Harga jual per unit untuk roti manis pisang coklat, roti manis pisang keju, roti manis coklat keju, roti manis selai stroberi secara berurutan yaitu Rp. 3.000,

Rp. 4.500, Rp. 3.100, dan Rp. 4.100. Harga jual roti manis tersebut jika dibandingkan dengan produk yang sejenis maka Roti Ciliwung yang tepat, karena memiliki harga jual mendekati persamaan dengan selisih antara Rp. 500 – Rp. 900.

BEP produk roti manis pisang coklat, roti manis pisang keju, roti manis coklat keju, dan roti manis selai stroberi secara berurutan dalam rupiah dan unit adalah Rp 1.732.541,00 dan 578 unit, Rp. 1.716.527,00 dan 373 unit, Rp. 1.754.239,00 dan 566 unit, Rp. 1.554.782,00 dan 379 unit. Volume penjualan roti manis termasuk layak untuk diproduksi. BEP total roti manis dalam rupiah dan unit yaitu sebesar Rp. 6.724.815 dan 458 unit.



SUMMARY

Determination of Sweet Bread Production Cost and Selling Price at Business Unit of Islamic Boarding School Ash-shiddiqi, Curah Lele-Jember; Loefi Candra Devi, 141710101025; 2018; 77 pages; Departement of Agricultural Product Technology, Faculty of Agriculture Technology, Jember University

Business Unit of Ash-shiddiqi Islamic Boarding School is one of the businesses in the field *bakery*, with excellent production in the form of sweet bread. Bread prices in the market today are around Rp. 1,000 - Rp. 3,000 per 30 grams adjusted to the production costs incurred. The selling price of sweet bread business unit of Ash-Shiddiqi Islamic Boarding School is Rp. 1,500 per 30 grams so that it can be reached by the lower middle class. However, by setting the selling price it is not yet known whether it is feasible to produce based on the company's product capacity. The aim of this study were analyzing of the cost production and the selling price of using *cost plus pricing* method through approach *full costing* and analyzing the *Break Even Point* (BEP) to determine the feasibility of the business unit of Ash-shiddiqi Islamic boarding school.

The type of research method used quantitative descriptive. The data used in the form of primary data obtained from interviews with *managers* company and data in the form of company production cost information during May 2018. Secondary data obtained from books, journals, the internet or other media that support this research.

The cost of production per unit for chocolate banana sweet bread, cheese banana sweet bread, cheese chocolate sweet bread, strawberry jam sweet bread in a sequence were Rp. 2,909.66, Rp. 4,349.65, Rp. 2,960.11, and Rp. 3,909,24. The selling price per unit for chocolate banana sweet bread, banana cheese sweet bread, cheese chocolate sweet bread, strawberry jam sweet bread in sequence is Rp. 3,000, Rp. 4,500, Rp. 3,100, and Rp. 4,100. The selling price of sweet bread when compared with similar products, the right Ciliwung Bread, because it has a selling price close to the equation with the difference between Rp. 500 - Rp. 900.

BEP chocolate banana sweet bread products, cheese cheese sweet bread, cheese chocolate sweet bread, and strawberry jam sweet bread in rupiah and the unit were Rp 1,732,541.00 and 578 units, Rp. 1,716,527.00 and 373 units, Rp. 1,754,239.00 and 566 units, Rp. 1,554,782.00 and 379 units. The volume of sales of sweet bread was feasible. Total BEP of sweet bread in rupiah and units is Rp. 6,724,815 and 458 units.



PRAKATA

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Determinasi Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Roti Manis Pada Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-Shiddiqi, Curah Lele-Jember”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada:

1. Dr. Siswoyo Soekarno, S.TP., M.Eng, selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember;
2. Dr. Ir. Jayus, selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember;
3. Ahmad Nafi', S.TP., M.Si dan Dr. Maria Belqis, S.TP., M.P selaku Komisi Bimbingan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember;
4. Prof. Dr. Ir. Tejasari, M. Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing dan memberikan motivasi selama ini;
5. Dr. Nurhayati, S.TP., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, semangat dan motivasi dalam menyelesaikan penulisan skripsi hingga selesai;
6. Dr. Ir. Herlina, M.P., selaku Dosen Pembimbing Anggota yang telah memberikan bimbingan pengarah dan saran untuk menyelesaikan penulisan skripsi hingga selesai;
7. Dr. Bambang Herry P., S.TP., M.Si dan Ardiyan Dwi Masahid, S.TP., M.P, selaku Tim Penguji, atas saran dan evaluasi yang diberikan demi perbaikan dalam penulisan skripsi;
8. Seluruh karyawan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu;

9. Ibu, ayah, adik-adikku beserta keluarga besar yang selalu memberikan do'a dan dukungan;
10. Bapak KH. Muhlisin Alahuddin, Bu Nyai dan santri serta warga Pondok Pesantren Ash-shiddiqi Curahlele Jember, telah menerima penulis dengan tulus dan kebersamaan selama penelitian berlangsung hingga selesai;
11. Bapak Sugiarto, selaku Pimpinan Bogasari Baking Center cabang Jember, atas bimbingan dan motivasi selama penelitian berlangsung hingga selesai;
12. Iqro' Sobirin, sebagai teman dekat yang senantiasa memberikan dorongan semangat, do'a restu dan nasehat yang tulus selama ini;
13. Sahabat seperjuangan "Sobat Cabs", Isnitzia Bellia Indiana, Ika Wahyuni, dan Reni Soraya yang telah menemani selama menuntut ilmu dan memberikan semangat serta doa selama ini;
14. Keluarga Portal THP A yang senantiasa memberikan dukungan, semangat, motivasi, dan bantuan demi penyelesaian penulisan skripsi ini;
15. Keluarga THP 2014 teman seperjuangan, tetap semangat meraih kesuksesan;

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, sehingga penulis menerima kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberi wawasan bagi pembaca.

Jember,

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
RINGKASAN	vii
SUMMARY	ix
PRAKATA	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Konsep Biaya	4
2.1.1 Biaya	4
2.1.2 Penggolongan Biaya	4
2.2 Harga Pokok Produksi	7
2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	7
2.2.2 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	7
2.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	9

2.3.1 <i>Full Costing</i>	9
2.3.2 <i>Variable Costing</i>	10
2.4 Harga Jual	10
2.5 Metode Penentuan Harga Jual	11
2.5.1 <i>Metode Cost Plus Pricing</i>	11
2.5.2 <i>Metode Mark Up Pricing</i>	12
2.5.3 Penentuan Harga Oleh Produsen	12
2.6 Break Even Point (BEP)	12
2.7 Bahan Baku Pembuatan Roti Manis	13
2.7.1 Terigu	13
2.7.2 Air	15
2.7.3 Garam	15
2.7.4 Ragi	16
2.7.5 Gula	17
2.7.6 Lemak	18
2.7.7 Susu	18
2.7.8 Telur	19
2.7.9 <i>Bread Improver</i>	19
2.8 Proses Pembuatan Roti Manis	20
2.8.1 Penyiapan Bahan	20
2.8.2 Pencampuran dan Pengulenan	20
2.8.3 Peragian (Fermentasi Awal)	21
2.8.4 Pembulatan dan Interminet <i>Proofing</i>	22
2.8.5 Pembentukan	22
2.8.6 Pengembangan/Peragian (Fermentasi Akhir)	23
2.8.7 Pengolesan dan Pemangganggan	23
2.8.8 Pendinginan dan Pengemasan	24
2.9 Gambaran Umum Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-Shiddiqi	25
2.9.1 Tentang Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi	25
2.9.2 Struktur Organisasi	26

BAB 3. METODE PENELITIAN	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Alat dan Bahan	28
3.3 Tahap Penelitian	28
3.3.1 Identifikasi Biaya Produksi	29
3.3.2 Penentuan HPP dan Harga Jual	29
3.3.3 Analisis BEP	29
3.4 Metode Pengumpulan Data	30
3.4.1 Survei Pendahuluan	30
3.4.2 Studi Pustaka	30
3.4.3 Studi Lapang	31
3.5 Prosedur Analisis	32
3.5.1 Perhitungan Total Harga Pokok Produksi	32
3.5.2 Perhitungan Harga Jual Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	32
3.5.3 Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP)	33
3.6 Analisis Data	33
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Proses Pembuatan Roti Manis Pada Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-Shiddiqi	34
4.1.1 Penyiapan Bahan Baku	35
4.1.2 Penimbangan Bahan Baku	36
4.1.3 Pencampuran Bahan Baku	37
4.1.4 Fermentasi Awal	39
4.1.5 Penimbangan dan Pembulatan Adonan	40
4.1.6 Fermentasi Lanjutan	40
4.1.7 Pembentukan Adonan	41
4.1.8 Fermentasi Akhir	41
4.1.9 Pengovenan	43
4.1.10 Pendinginan	45
4.1.11 Pengemasan	45
4.2 Produksi Roti Manis Unit Bisnis Pondok Pesantren	

Ash- shiddiqi	46
4.3 Determinasi Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Roti Manis Ash-shiddiqi	47
4.4 Perbandingan Harga Jual Roti Manis Ash-shiddiqi dengan Produk yang Sejenis	49
4.5 Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP) Roti Manis Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi	51
4.5.1 <i>Break Even Point</i> (BEP) Masing-Masing Jenis Roti Manis	51
4.5.2 <i>Break Even Point</i> (BEP) Total Produk Roti Manis.....	53
BAB 5. PENUTUP	54
5.1 Kesimpulan	54
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Data produksi roti manis Ash-shiddiqi bulan Mei 2018	46
Tabel 4.2 Determinasi harga pokok produksi dan harga jual roti manis unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi	48
Tabel 4.3 Perbandingan harga jual roti manis dengan produk sejenis	50
Tabel 4.4 Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) roti manis	51
Tabel 4.5 Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) total produk roti manis	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Struktur organisasi	26
Gambar 3.1 Tahap penelitian	29
Gambar 4.1 Proses pembuatan roti manis pada unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi	35
Gambar 4.2 Penyiapan bahan baku	36
Gambar 4.3 Penimbangan bahan baku	36
Gambar 4.4 ^a Pencampuran bahan baku	39
Gambar 4.4 ^b Pemindahan adonan di atas meja.....	39
Gambar 4.5 Proses fermentasi awal	39
Gambar 4.6 ^a Penimbangan adonan.....	40
Gambar 4.6 ^b Pembulatan adonan.....	40
Gambar 4.7 Fermentasi lanjutan	41
Gambar 4.8 Adonan yang dibentuk.....	41
Gambar 4.9 Proses fermentasi akhir.....	42
Gambar 4.10 ^a Proses pengovenan	45
Gambar 4.10 ^b Pengolesan roti yang matang.....	45
Gambar 4.11 Proses pendinginan roti manis.....	45
Gambar 4.12 Roti manis dalam kemasan.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 4.1 Unsur-unsur biaya produksi roti manis pada unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi	60
Lampiran 4.2 Data perhitungan harga pokok produksi roti manis	62
Lampiran 4.3 Data perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) roti manis	68
Lampiran 4.4 Teks kuesioner terbuka	70
Lampiran 4.5 Harga bahan baku dipasaran	74
Lampiran 4.6 Alat produksi roti manis	75
Lampiran 4.7 Pengumpulan data penelitian	76
Lampiran 4.8 Surat Ijin Penelitian	77

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti manis merupakan salah satu jenis roti yang terbuat dari adonan terfermentasi dan berasa manis dengan pemberian isi (Iriyanti, 2012). Bahan utama pembuatan roti adalah terigu, air, garam, ragi dengan pencampuran gula, lemak, susu, *bread improver* dan bahan tambahan lainnya (Septiawan, 2014). Roti manis umumnya disantap sebagai kudapan, ada juga yang dihidangkan sebagai makanan penutup (*dessert*) (Fitria, 2013). Keunggulan roti manis adalah berasa manis dibandingkan dengan roti tawar, serta dalam penyajian lebih praktis dan berbentuk kecil yang mudah dibawa.

Rata-rata nilai konsumsi per kapita roti manis tahun 2015 mencapai 25,6% (Kementerian Pertanian, 2015). Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap roti manis diiringi pula dengan semakin banyaknya perusahaan roti manis yang bermunculan. Persaingan antar perusahaan roti menyebabkan perusahaan terus mengembangkan produk-produk, terutama pada produk roti manis. Harga jual roti manis dipasaran saat ini berkisar Rp. 1.000,00 sampai Rp. 3.000,00 per 30 gram yang dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Penentuan harga jual roti manis yang berbeda dapat dikarenakan faktor internal (biaya produksi, laba yang diharapkan perusahaan dan sebagainya) dan faktor eksternal (perilaku konsumen, segmentasi pasar dan sebagainya).

Unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi merupakan salah satu usaha di Indonesia yang bergerak dalam bidang produksi roti manis. Roti manis yang diproduksi dalam berbagai varian bentuk dan rasa yaitu roti manis pisang coklat, roti manis pisang keju, roti manis coklat keju, serta roti manis selai stroberi. Selain itu, bahan baku roti manis Ash-shiddiqi berkualitas sehingga roti yang dihasilkan hampir sama dengan roti manis yang sejenis. Unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi menjual roti manis dengan harga Rp. 1.500,00 per 30 gram sehingga dapat dijangkau oleh semua golongan masyarakat termasuk golongan menengah ke bawah. Harga jual roti manis tersebut mampu bersaing dengan harga roti manis lain

yang harganya lebih dari Rp. 1.500,00 dikarenakan mempertahankan produksi roti yang berkualitas dan harganya relatif terjangkau. Namun, Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi tidak mengetahui dengan harga jual tersebut apakah layak untuk diproduksi dan mendapatkan keuntungan dalam jangka panjang.

Roti manis termasuk produk yang sensitif terhadap perubahan harga jual. Hal ini dikarenakan tepung terigu yang menjadi bahan utama pembuatan roti mengalami kenaikan sehingga harga jual roti mengalami kenaikan pula. Berdasarkan Kementerian Pertanian (2015), rata-rata konsumsi tepung terigu mencapai 13,13% kapita/tahun periode 2013-2015. Konsumen dari berbagai macam produk atau jasa memiliki derajat tertentu dalam sensitivitasnya terhadap harga jual (Draeger, 2000). Bagi konsumen yang sensitif terhadap perubahan kecil pada harga dapat berpengaruh pada angka penjualan produk, yang secara tidak langsung akan mempengaruhi profit perusahaan. Adapun konsumen yang tidak sensitif terhadap perubahan-perubahan harga yang terjadi sehingga tidak akan mempengaruhi keputusannya untuk membeli suatu produk. Peluang dari kedua macam konsumen tersebut perlu dicermati perusahaan dalam menentukan kisaran harga jual produk dan kuantitas produk yang akan dijual. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian menganalisis harga pokok produksi dan harga jual produk yang tepat secara teoritis menggunakan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan *full costing* serta menganalisis *Break Even Point* (BEP) untuk mengetahui kelayakan Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi selama produksi berlangsung.

1.2 Perumusan Masalah

Persaingan antar perusahaan roti menyebabkan perusahaan terus mengembangkan produk-produk, terutama pada produk roti manis. Harga jual roti manis yang dipasarkan saat ini berkisar Rp. 1.000,00 sampai Rp. 3.000,00 per 30 gram yang dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi Curah Lele merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang produksi roti manis seharga Rp. 1.500,00 per 30 gram dengan segmentasi pasar golongan menengah ke bawah. Harga jual roti manis yang ditetapkan mampu

bersaing dengan roti manis yang sejenis. Namun, roti manis termasuk produk yang sensitif terhadap perubahan harga jual dikarenakan pengaruh harga tepung terigu yang menjadi bahan utama pembuatan roti mengalami kenaikan yang meningkat. Hal tersebut perlu dicermati oleh perusahaan dalam menentukan kisaran harga jual produk dan kuantitas produk yang akan dijual. Unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi merupakan unit usaha yang berkembang sehingga perlu menganalisis harga pokok produksi dan harga jual produk yang tepat guna mendapatkan profit sesuai perusahaan yang diharapkan.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Menganalisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual roti manis pada unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi dengan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan *full costing*.
2. Menganalisis perbandingan harga jual roti manis Ash-shiddiqi dengan harga jual produk yang sejenis.
3. Menganalisis *break even point* terhadap harga jual dan volume produksi roti manis dalam mencapai laba tertentu.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tentang penentuan harga pokok produksi dan harga jual secara teoritis sebagai pertimbangan pada unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi.
2. Dapat menjadi tambahan pengetahuan bagi pembaca mengenai evaluasi penentuan harga jual untuk produk baru dalam mencapai laba tertentu.
3. Menambah wawasan ilmu pengetahuan tentang penetapan harga jual suatu produk serta sebagai acuan bagi yang melakukan penelitian dengan permasalahan yang sama.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Konsep Biaya

2.1.1 Biaya

Menurut Mulyadi (2010), biaya dibagi menjadi dua arti yaitu biaya dalam arti luas dan arti sempit. Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, untuk tujuan tertentu baik yang telah terjadi atau yang mungkin akan terjadi. Biaya dalam arti sempit merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Menurut Hansen dan Mowen (2013), biaya adalah mengorbankan kas atau nilai untuk mendapatkan barang atau jasa yang mampu memberi manfaat saat ini atau masa depan bagi organisasi. Kesimpulan dari pengertian biaya yaitu pengorbanan yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa dengan memberikan manfaat bagi perusahaan nantinya.

Pembahasan terkait biaya, objek biaya berpengaruh pada penentuan biaya akan berbagai hal. Menurut Putra dan Wahyu (2014), objek biaya adalah setiap item seperti produk, pelanggan, departemen, proyek aktivitas dan sebagainya. Hal tersebut yang membebaskan biaya ke objek biaya sebagai dasar keputusan yang baik. Hubungan antara biaya dan objek biaya dapat membantu meningkatkan keakuratan pembebanan biaya. Unsur pokok terkait biaya ada 4 (empat), yaitu biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau akan terjadi dan pengorbanan tersebut mempunyai tujuan (Ibrahim, 2015).

2.1.2 Penggolongan Biaya

Menurut Supriyono (1999), menyatakan bahwa terdapat beberapa cara penggolongan biaya, antara lain:

1. Penggolongan biaya berdasarkan fungsi pokok dari kegiatan/aktivitas perusahaan.

Fungsi pokok dari kegiatan perusahaan meliputi, fungsi produksi, fungsi pemasaran, fungsi administrasi dan umum, dan fungsi keuangan (*financial*). Berdasarkan fungsi pokok dari kegiatan perusahaan, biaya dikelompokan berikut yaitu biaya produksi merupakan semua biaya yang terkait dengan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi dan terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik; biaya pemasaran adalah biaya yang terkait dengan penjualan produk jadi; biaya administrasi dan umum, adalah biaya yang terjadi dalam penentuan kebijakan, pengarahan, dan pengawasan kegiatan perusahaan secara keseluruhan; dan biaya keuangan adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan, misalnya biaya bunga.

2. Penggolongan biaya berdasarkan periode akuntansi dimana biaya akan dibebankan.

Penggolongan biaya berdasarkan pengeluaran (*expenditure*) yang berhubungan dengan kapan pengeluaran tersebut akan menjadi biaya. Pengeluaran biaya terdiri atas pengeluaran untuk membeli mesin, membeli alat-alat kecil, pengeluaran untuk gaji, dan pengeluaran dalam jumlah besar perlu keputusan manajemen untuk memastikan sebagai pengeluaran modal atau pengeluaran penghasilan.

3. Penggolongan biaya berdasarkan tendensi perubahan terhadap aktivitas atau kegiatan atau volume.

Biaya berdasarkan tendensi perubahan terhadap aktivitas untuk tujuan perencanaan dan pengendalian biaya serta pengambilan keputusan. Biaya tersebut terdiri atas biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semi variabel.

Biaya tetap (*fixed cost*), yaitu biaya yang secara total tidak berubah (konstan) dan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkatan tertentu. Biaya variabel (*variable cost*), yaitu biaya totalnya akan berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan, semakin besar volume kegiatan semakin tinggi jumlah total biaya variabel, sebaliknya. Biaya semi variabel (*semi variable cost*), yaitu biaya total yang akan

berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan, akan tetapi sifat perubahannya tidak sebanding. Semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan. Contoh biaya semacam itu mencakup biaya listrik, air, gas, bensin, batu bara, beberapa perlengkapan, pemeliharaan, beberapa tenaga kerja tidak langsung, asuransi jiwa kelompok untuk karyawan, biaya pensiun, pajak penghasilan, biaya perjalanan dinas, dan biaya representasi.

4. Penggolongan biaya berdasarkan objek atau pusat biaya yang dibiayai.

Objek atau pusat biaya dapat dihubungkan dengan produk yang dihasilkan, departemen-departemen yang ada dalam pabrik, daerah pemasaran, bagian-bagian dalam organisasi yang lain atau bahkan individu. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya langsung (*direct cost*) dan biaya tidak langsung (*indirect cost*). Biaya langsung adalah biaya yang terjadi atau manfaatnya dapat diidentifikasi kepada objek atau pusat biaya tertentu. Biaya produksi langsung terdiri atas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya tidak langsung merupakan biaya yang terjadi atau manfaatnya tidak dapat diidentifikasi pada objek atau pusat biaya tertentu. Contoh biaya tidak langsung yaitu biaya *overhead* pabrik.

5. Penggolongan biaya untuk tujuan pengendalian biaya

Penggolongan biaya untuk tujuan pengendalian biaya merupakan informasi biaya yang ditujukan kepada manajemen. Biaya tersebut dikelompokkan dalam biaya terkendalik (*controllable cost*), yaitu biaya yang secara langsung dapat dipengaruhi oleh seorang pimpinan tertentu dalam jangka waktu tertentu. Biaya tidak terkendalik (*uncontrollable cost*), yaitu biaya yang tidak dapat dipengaruhi oleh seorang pimpinan dalam jangka waktu tertentu.

6. Penggolongan biaya berdasarkan tujuan pengambilan keputusan.

Biaya berdasarkan tujuan pengambilan keputusan oleh manajemen meliputi biaya relevan (*relevant cost*) dan biaya tidak relevan (*irrelevant cost*). Biaya relevan yaitu biaya yang akan mempengaruhi pengambilan keputusan perusahaan. Biaya tidak relevan yaitu biaya yang tidak mempengaruhi pengambilan keputusan perusahaann.

Berdasarkan ilmu akuntansi biaya terdapat dua fungsi yang relevan yaitu sebagai alat kontrol atau pengendalian dan sebagai alat pengambilan keputusan. Karena itu, biaya terdiri dari dua jenis yaitu, *Control Costs* dan *Decision Costs*. Berkenaan sebagai alat kontrol atau *Control Costs* yaitu untuk menyediakan data dalam penetapan standar, anggaran, dan lain sebagainya yang digunakan sebagai alat prediksi. *Decision Costs* yaitu perbandingan data yang diperoleh dari biaya kontrol sehingga data yang diperoleh efisien untuk proses pengambilan keputusan bagi pihak manajer perusahaan.

2.2 Harga Pokok Produksi

2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode tertentu. Menurut Nafarin (2004), harga pokok produksi merupakan semua biaya yang berkaitan dengan produk (barang) yang diperoleh. Manfaat penetapan harga pokok produksi secara garis besar adalah dapat menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi bruto pada periode tertentu, dan menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses (Mulyadi, 2010).

2.2.2 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Sebutan lain harga pokok produksi adalah biaya produksi. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi bahan baku menjadi produk jadi. Menurut Hanggana (2006) menyatakan bahwa semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat satu unit produk jadi yaitu meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan dalam mendapatkan bahan baku untuk dipakai pengolahan produk. Menurut Muchlis (2013) biaya bahan baku merupakan seluruh bahan yang membentuk produk jadi dan dapat diperhitungkan secara langsung ke dalam harga pokok produk. Pengklasifikasian biaya bahan baku terdapat dua kelompok yaitu biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak

langsung. Bahan baku langsung disebut dengan biaya bahan baku, sedangkan bahan baku tidak langsung disebut biaya *overhead* pabrik.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan dalam rangka pemanfaatan sumber daya manusia (*human resourch*) secara fisik mengolah bahan menjadi barang jadi atau proses pengolahan bahan baku menjadi suatu produk yang siap dipasarkan (dijual) (Muchlis, 2013; Simamora, 1999). Biaya tenaga kerja dibagi menjadi dua, yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya tenaga kerja yang tidak terlibat langsung dengan proses produksi (Muchlis, 2013), biaya tenaga kerja tidak langsung tersebut termasuk dalam biaya *overhead*.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi selain dari biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung (Hansen dan Mowen, 2013). *Overhead* pabrik juga disebut beban pabrik atau biaya produk tidak langsung. Menurut Muchlis (2013), biaya *overhead* pabrik dapat digolongkan dengan tiga cara, yaitu :

a. Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut sifatnya

Berdasarkan sifatnya biaya-biaya tersebut dapat dikelompokkan menjadi beberapa golongan seperti biaya bahan penolong merupakan bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan meskipun termasuk bagian dari produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan harga pokok produksi tersebut; biaya reparasi dan pemeliharaan; biaya tenaga kerja tidak langsung merupakan biaya personalia yang tidak bekerja secara langsung atas produk, namun jasanya diperlukan untuk proses pabrikasi; biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap seperti gedung, mesin, dan lain-lain; biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu seperti asuransi kendaraan, asuransi mesin dan biaya asuransi lainnya.

- b. Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Biaya *overhead* pabrik dapat digunakan untuk merencanakan, mengambil keputusan dan mengendalikan biaya *overhead* pabrik, maka biaya harus dipisahkan ke dalam biaya tetap dan biaya variabel (Supriyono, 1999). Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semi variabel. Biaya *overhead* pabrik tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap konstan, tidak dipengaruhi oleh perubahan kegiatan/aktivitas sampai tingkat tertentu, contohnya: biaya asuransi pabrik, biaya penyusutan aktiva tetap, gaji staff pabrik, dan mandor. Biaya *overhead* pabrik variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan, contohnya : Biaya Bahan Penolong (BBP) dan sebagainya. Biaya semi variabel merupakan biaya *overhead* pabrik yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan, contohnya : biaya pembangkit listrik, biaya reparasi dan pemeliharaan, dan biaya pengobatan karyawan pabrik.

- c. Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut hubungannya dengan departemen. Biaya tersebut dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu biaya *overhead* pabrik langsung departemen (*direct departmental overhead expense*), dan biaya *overhead* pabrik tidak langsung departemen (*indirect departmental overhead expense*).

2.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produk merupakan pembebanan semua unsur biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik) yang bersifat tetap maupun variabel terhadap produk atau jasa dalam menentukan harga pokok produksi (Halim dkk, 2012). Menurut Mulyadi (2010) mengemukakan bahwa, terdapat dua pendekatan dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, antara lain :

2.3.1 Full Costing

Full costing adalah 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 (Firmansyah, 2014). Berdasarkan metode *full costing*, harga pokok produksi yang dihasilkan memasukkan unsur biaya *overhead* pabrik tetap yang tidak secara langsung maka wajar apabila biaya tersebut sebagai komponen pembentuk produk. *Full costing* lebih banyak digunakan oleh manager perusahaan untuk pengambilan keputusan jangka panjang.

2.3.2 Variable Costing

Variable costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi variabel, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik variabel (Firmansyah, 2014). *Variabel costing* lebih banyak digunakan untuk pengambilan keputusan jangka pendek. *Variable costing* memperlakukan biaya produksi tidak langsung (biaya *overhead* pabrik) dimasukkan sebagai biaya periodik, yaitu dengan membebankan seluruhnya ke periode dimana biaya tersebut dikeluarkan sehingga dalam *variabel costing* tidak terdapat pembebanan lebih atau kurang.

Metode *full costing* maupun *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi. Perbedaan metode tersebut terletak pada biaya produksi yang berperilaku tetap. Pendekatan *full costing*, biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku tetap maupun variabel dibebankan kepada produk atas dasar biaya *overhead* pabrik yang sesungguhnya. Metode *variable costing* merupakan biaya *overhead* pabrik yang dibebankan kepada produk hanya biaya yang berperilaku variabel. Metode *variable costing* beranggapan bahwa BOP (Biaya *Overhead* Pabrik) tetap harus segera dibebankan pada periode terjadinya. Menurut Nawaz (2013) bahwa BOP (Biaya *Overhead* Pabrik) tetap pada perusahaan manufaktur akan diperlakukan sebagai biaya periode yaitu biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum.

2.4 Harga Jual

Harga jual adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa dengan penambahan persentase laba yang diinginkan perusahaan (Lasena, 2013). Menurut Soeprihanto (2007), harga jual adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk di dalam suatu periode akan dijadikan dasar untuk menetapkan harga jual produk (Kristanti, 2013). Jadi harga jual merupakan besaran harga yang akan ditawarkan kepada konsumen, sebagai imbalan dari pengeluaran biaya produksi ditambah biaya nonproduksi yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh laba.

Penentuan harga jual produk atau jasa berdasarkan penjumlahan semua biaya baik yang bersifat produksi maupun non produksi. Penentuan harga jual bukan hanya kegiatan pemasaran atau aspek keuangan melainkan tulang punggung keberlangsungan perusahaan.

2.5 Metode Penetapan Harga Jual

Swastha (2010) menyatakan bahwa metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana, yaitu :

2.5.1 Metode *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual *cost plus pricing*, biaya yang digunakan sebagai dasar penentuan, dapat didefinisikan sesuai dengan metode penentuan harga pokok produk yang digunakan. Menurut Fitrah dan Retnani (2014), *cost plus pricing method* yaitu metode penentuan harga jual produk yang dihitung berdasarkan biaya produksi dan biaya penjualan serta tambahan margin sesuai yang diharapkan. Metode *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga jual produk melalui pendekatan biaya atas dasar biaya produksi maupun biaya non produksi yang tidak lepas dari penentuan harga pokok produksi. Perhitungan *cost plus pricing*, menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya total} + \text{Margin}$$

2.5.2 Metode *Mark Up Pricing*

Mark up pricing banyak digunakan oleh pedagang. Pedagang akan menentukan harga jual dengan cara menambahkan *mark up* yang diinginkan pada harga beli per satuan. *Mark up* adalah jumlah kenaikan harga atas biaya unit total (Monroe, 2000). Persentase yang ditetapkan berbeda untuk setiap jenis barang. Rumus perhitungan harga jual sebagai berikut :

$$\text{Harga jual} = \text{Harga beli} + \text{Mark up}$$

2.5.3 Penentuan Harga Oleh Produsen

Harga yang ditetapkan oleh perusahaan dalam metode ini adalah awal dari rangkaian harga yang ditetapkan oleh perusahaan-perusahaan lain untuk menyalurkan distribusi. Hal tersebut karena penetapan harga oleh produsen memegang peranan penting dalam menentukan harga akhir barang. Proses penetapan harga dimulai dengan menghitung biaya per unit barang yang dihasilkan, kemudian menambahkan sejumlah *mark up* tertentu. Produsen menggunakan rumus yang mereka anggap cocok bagi mereka, tentunya berdasarkan pengamatan atas produk yang dihasilkan. Setiap produk mempunyai pola biaya yang berbeda satu sama lainnya.

2.6 *Break Even Point (BEP)*

Break even point adalah suatu titik dimana total pendapatan sama dengan total biaya atau suatu titik dimana laba sama dengan nol (Hansen dan Mowen, 2013). Menurut Riyanto (2001), *break even point* (titik impas) adalah keadaan volume penjualan suatu perusahaan menunjukkan kondisi penghasilan (*revenue*) yang tepat sama besarnya dengan biaya total, sehingga perusahaan tidak mendapatkan keuntungan atau menderita kerugian. Analisis *Break Even Point (BEP)* sangat bermanfaat untuk merencanakan laba perusahaan. Mengetahui besarnya BEP maka dapat menentukan berapa jumlah minimal produk yang harus di jual (*budget sales*) dan harga jualnya (*sales price*) untuk menginginkan laba tertentu. Analisa BEP tidak hanya semata-mata untuk mengetahui keadaan perusahaan apakah mencapai titik BEP, akan tetapi analisa BEP mampu memberikan informasi kepada

perusahaan mengenai berbagai tingkat volume penjualan, serta hubungannya dengan kemungkinan memperoleh laba menurut tingkat penjualan yang bersangkutan.

Penentuan titik impas untuk satu produk digunakan dua pendekatan yaitu: (1) Pendekatan secara matematis untuk mencari BEP dalam unit maupun rupiah; dan (2) Pendekatan Grafik (Mulyadi, 2010). Metode secara grafik dengan menggambar variabel-variabel yang ikut menentukan BEP seperti biaya total (biaya tetap dan biaya variabel). Menurut Martono dan Harjito (2010), dalam memutuskan asumsi dasar diperlukan penggolongan biaya ke dalam biaya tetap dan biaya variabel untuk menghasilkan suatu produk yang di jual (*sales mix*) harus dapat diklasifikasikan dan diukur secara realistis sebagai biaya tetap dan biaya variabel. Faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan BEP antara lain: adanya perubahan harga jual, adanya perubahan biaya tetap dan biaya variabel, dan adanya perubahan komposisi penjualan (*sales mix*).

2.7 Bahan Baku Pembuatan Roti Manis

Pengelompokkan roti terdiri atas roti manis dan roti tawar (Iriyanti, 2012). Roti manis merupakan salah satu jenis roti dengan adonan yang difermentasikan dan berasa manis, biasanya didalamnya di isi dengan coklat, keju, dan penambahan *topping*. Menurut Pomeranz dan Shellenberger (1971), bahan utama dari roti manis adalah terigu, air, ragi roti dan garam. Bahan pembantu pembuatan roti manis adalah gula, susu skim, *shortening*, telur dan *bread improver*.

2.7.1 Terigu

Terigu mengandung protein sekitar 7 – 22 %, minimal tersusun dari 5 jenis protein, yaitu albumin yang larut dalam air; globulin dan proteosa yang larut dalam garam; gliadin yang larut dalam alkohol 70 % dan glutenin yang tidak larut dalam ketiga pelarut tersebut. Glutenin dan gliadin bila bercampur air akan membentuk gluten. Gluten adalah senyawa yang penting dalam adonan yaitu suatu masa yang bersifat kohesif dan viskoelastis yang dapat meregang secara elastis (Koswara, 2009). Protein dari tepung terigu tersebut membentuk suatu jaringan yang saling

berikatan (*continous*) pada adonan dan bertanggung jawab sebagai komponen yang membentuk viskoelastis.

Bahan dasar produk *bakery* adalah tepung terigu. Protein terigu glutenin dan gliadin pada kondisi tertentu misalnya dalam pengadonan bila dicampur dengan air akan dapat membentuk massa yang elastis dan ekstensibel. Fungsi glutenin adalah menentukan struktur produk roti dan memberikan kekuatan pada adonan untuk menahan gas dari aktivitas ragi, sedangkan gliadin memberikan elastisitas dan kekuatan untuk perenggangan terhadap gluten (Wahyudi, 2003)

Tekstur roti terbentuk karena adanya gluten yang berasal dari tepung terigu. Protein tersebut tidak larut dalam air tetapi mengikat air membentuk gluten. Gluten tersebut berfungsi menahan gas yang dihasilkan selama proses fermentasi dengan ragi (Koswara, 2009). Semakin kuat gluten menahan terbentuknya gas CO₂, semakin mengembang volume adonan roti. Mengembangnya volume adonan mengakibatkan roti yang telah dioven akan menjadi mekar. Hal ini terjadi karena struktur berongga yang terbentuk di dalam roti (Astawan, 2004).

Tepung yang digunakan dalam memproduksi roti manis adalah tepung gandum/ terigu Cakra Kembar dan Segitiga Biru. Hal ini dikarenakan kandungan protein gluten dalam terigu yang kuat dapat membentuk adonan menjadi lebih elastis, dan baik digunakan dalam pembuatan roti. Menurut BBC (2018), berdasarkan kandungan proteinnya, tepung terigu terdiri dari 3 jenis yaitu terigu protein tinggi (*hard flour*), terigu protein sedang (*medium hard flour*), terigu protein rendah (*soft flour*). Terigu protein tinggi (*hard flour*) kandungan protein gluten 13-14% yang cocok untuk pembuatan roti dan mie dengan merk dagang yang dipasarkan adalah Cakra Kembar. Terigu protein sedang (*medium hard flour*) kandungan protein gluten 11-13% yang cocok untuk pembuatan roti, mie, kue, dan biskuit dengan merk dagang yang dipasarkan adalah Segitiga Biru. Terigu protein rendah (*soft flour*) kandungan protein gluten maksimal 11% yang cocok untuk pembuatan kue dan biskuit dengan merk dagang yang dipasarkan adalah Kunci Biru.

Proses pembuatan adonan yang mengalami pemanasan, gluten memiliki kemampuan sebagai bahan yang dapat membentuk *adhesive* (sifat lengket),

cohesive mass (bahan-bahan dapat menjadi padu), *films*, dan jaringan 3 dimensi. Penggunaan gluten dalam industri roti untuk memberi kekuatan pada adonan, mampu menyimpan gas, membentuk struktur, dan penyerapan air. Gluten juga digunakan untuk tujuan formulasi, *binder*, dan bahan pengisi (Igoe and Hui, 1996). Protein yang tinggi menunjukkan kandungan gluten yang tinggi pula, sehingga memerlukan energi yang besar untuk mengaduk adonannya. Jika protein tinggi diberikan energi kecil maka roti yang dihasilkan kecil, keras, kasar, warna daging roti tidak putih, tidak tahan lama, dan beraroma asam (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

2.7.2 Air

Air yang digunakan dalam produksi roti adalah semua jenis air yang dapat digunakan untuk minum (U.S. Wheat, 1983). Air memiliki peran penting dalam pembuatan roti karena ketika air ditambahkan pada adonan dan bereaksi dengan gluten menghasilkan adonan yang kalis. Air sangat menentukan konsistensi dan karakteristik adonan, sifat adonan selama proses dan akhirnya menentukan mutu produk yang dihasilkan. Air juga sebagai pelarut bahan seperti garam, gula, susu bubuk dan mineral sehingga bahan tersebut terdispersi secara merata dalam adonan (Subarna, 1992). Menurut Mudjajanto dan Yulianti (2004), penambahan air dalam pembuatan roti selain berfungsi dalam proses pembentukan struktur gluten juga untuk mengontrol kepadatan dan suhu adonan. Banyaknya air yang digunakan juga dapat menentukan mutu roti yang dihasilkan (Koswara, 2009).

2.7.3 Garam

Menurut Koswara (2009), garam adalah bahan utama untuk mengatur rasa. Garam akan membangkitkan rasa pada bahan-bahan lainnya dan membantu aroma dan sifat-sifat roti. Selain itu, adanya garam juga dapat menjaga stabilitas adonan, mengontrol waktu fermentasi (semakin tinggi konsentrasi garam, fermentasi berlangsung lebih lama), menghasilkan warna *crumb* yang lebih putih, memadatkan adonan dan sebagai zat antiseptik (Salman, 2001; U.S. Wheat, 1983). Garam

memperbaiki pori-pori roti dan tekstur roti akibat kuatnya adonan dan secara tidak langsung berarti membantu pembentukan warna adonan (U.S. Wheat, 1983).

Garam memiliki sifat yang higroskopis sehingga menurunkan aktivitas air dalam adonan. Sifat tersebut terjadi peristiwa hidrasi ion dimana garam akan terionisasi dan menarik sejumlah molekul air. Semakin besar konsentrasi garam, maka semakin banyak ion hidrat dan molekul air yang terjerat sehingga menyebabkan aktivitas air (a_w) bahan pangan menurun (Winarno, 2004).

Menurut U.S. Wheat (1983), jumlah pemakaian garam kurang dari 2% berat tepung maka rasa akan hambar, sedangkan diatas 2,25% berat tepung akan menghambat aktivitas mikroba. Bila tidak ada garam pada adonan maka fermentasi berjalan cepat. Adonan tanpa garam akan lengket dan susah dipegang.

2.7.4 Ragi

Ragi dalam pembuatan roti dibuat dari sel khamir *Saccharomyces cereviceae*. Tiga jenis ragi yang ada di pasaran yaitu ragi instant (*Instant Dry Yeast*), ragi koral (*Active Dry Yeast*) dan ragi basah (*Compressed Yeast*) (Salman, 2001). Ragi yang difermentasi dengan gula akan menghasilkan CO₂ dan alkohol. Gas CO₂ yang terbentuk kemudian ditahan oleh adonan sehingga adonan menjadi mengembang dan terbentuk serat atau pori-pori roti serta beraroma harum khas roti ketika dipanggang (Apriyantono, 2009). Ragi juga berfungsi memperlunak gluten dengan asam yang dihasilkan. Menurut Matz (1972), akibat dari fermentasi timbul komponen-komponen pembentuk flavor roti, di antaranya asam asetat, aldehyd, dan ester.

Mikroba dapat tumbuh dengan baik dan beraktivitas optimal jika ada keseimbangan antara gula, garam, terigu, dan air serta oksigen cukup tersedia karena mikroba yang hidup bersifat aerob. Menurut Koswara (2009), aktifitas ragi roti di dalam adonan dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain enzim-enzim, kandungan air, suhu, pH, gula dan garam. Kondisi optimal bagi ragi dan proses fermentasi adalah pada A_w 0,905, suhu 25°C sampai 30°C dan pH 4,0 sampai 4,5. Proses pemanasan mematikan ragi dan menginaktifkan enzim, kemudian fermentasi dan pelepasan CO₂ terhenti. Peningkatan suhu pada roti membuat pati

tergelatinisasi dan gluten terkoagulasi, menghasilkan struktur yang agak keras dan kurang rapuh.

Ragi memiliki beberapa enzim yaitu protease, lipase, invertase, maltase dan zimase. Protease memecah protein dalam tepung menjadi senyawa nitrogen yang dapat diserap oleh sel khamir untuk membentuk sel baru. Enzim lipase memecah lemak menjadi asam lemak dan gliserin. Invertase memecah sukrosa menjadi glukosa dan fruktosa. Maltase memecah maltosa menjadi glukosa dan zimase memecah glukosa menjadi alkohol dan CO₂ (Koswara, 2009).

2.7.5 Gula Kristal Putih

Gula kristal putih digunakan sebagai bahan pemanis dalam pembuatan roti. Jenis gula yang paling banyak digunakan yaitu sukrosa. Selain sebagai pemanis, sukrosa juga berperan dalam penyempurnaan mutu panggang dan warna kerak, dan memungkinkan proses pematangan yang lebih cepat, sehingga air lebih banyak dipertahankan dalam roti. Gula kristal putih juga sebagai sumber karbon pertama dari sel khamir yang mendorong keaktifan fermentasi (Koswara, 2009).

Gula kristal putih yang dimanfaatkan oleh sel khamir, umumnya hanya gula-gula sederhana, glukosa atau fruktosa, yang dihasilkan oleh pemecahan enzimatik molekul yang lebih kompleks, seperti sukrosa, maltosa, pati atau karbohidarat lainnya. Sukrosa dan maltosa dapat dipecah menjadi gula sederhana (heksosa) oleh enzim yang ada dalam sel khamir, sedangkan pati dan dekstrin tak dapat diserang oleh khamir (Koswara, 2009).

Kegunaan gula terutama adalah sebagai sumber makanan untuk pertumbuhan ragi selama proses fermentasi. Gula yang tersisa setelah proses fermentasi akan memberikan warna pada kulit roti dan rasa pada roti ketika dipanggang. Waktu pembakaran harus sesingkat mungkin agar roti tidak menjadi hangus karena sisa gula yang masih terdapat dalam adonan dapat mempercepat proses pembentukan warna pada kulit roti. Hal tersebut menyebabkan masih banyak uap air yang tertinggal dalam adonan sehingga mengakibatkan roti akan tetap empuk. Menurut Astawan (2005), gula dengan konsentrasi tinggi menghambat aktivitas ragi

walaupun terjadi fermentasi. Gula berperan dalam memberikan rasa manis dan warna *crust* pada produk.

2.7.6 Lemak

Lemak digunakan dalam pembuatan roti sebagai *shortening*. Lemak berfungsi sebagai pelumas untuk memperbaiki remah roti, mempermudah sifat pemotongan roti, menjadikan kulit roti lebih lunak, dan dapat menahan air sehingga *shelf life* roti lebih lama. Selain itu, lemak juga bergizi, memberikan rasa lezat, mengempukkan, dan membantu pengembangan susunan fisik roti yang dibakar (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Pembuatan roti dapat menggunakan jenis-jenis lemak diantaranya *butter* atau mentega yang berasal dari lemak susu. Kedua, margarin yang berasal dari lemak tumbuh-tumbuhan. Ketiga *lard* atau lemak yang berasal dari perut hewan, kadar lemaknya mencapai 90% (Subagjo, 2007). Penyimpanan *shortening* harus ditutup rapat dan tidak boleh terkena sinar matahari karena akan terjadi oksidasi sehingga roti akan berbau tengik.

Menurut Potter dan Hotckiss (1996), fungsi penting dari *shortening* pada adonan adalah untuk menangkap udara selama *mixing*. *Shortening* tidak hanya bekerja pada uap air tetapi juga berfungsi sebagai pengempuk. Saat adonan dipanggang di dalam oven, maka *shortening* akan meleleh dan melepaskan uap air yang membantu pengembangan dari *baking powder* dan peningkatan suhu. *Shortening* yang meleleh akan menumpuk di sekitar dinding sel dari penggumpalan struktur untuk membantu efek pengempukkan dan untuk meminyaki tekstur roti.

2.7.7 Susu

Proses pembuatan roti, untuk tepung jenis lunak (*soft*) atau berprotein rendah, penambahan susu lebih banyak dibandingkan tepung jenis keras (*hard*) atau berprotein tinggi. Penambahan susu sebaiknya susu padat. Alasannya, susu padat menambah penyerapan (absorpsi) air dan memperkuat adonan. Bahan padat bukan lemak pada susu padat tersebut berfungsi sebagai bahan penyegar protein tepung sehingga volume roti bertambah (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Susu digunakan untuk memberikan flavor yang spesifik serta pembentukan warna pada kulit roti

sebab susu mengandung laktosa yang tidak dapat difermentasikan oleh *yeast*. Selain itu susu juga dapat memperbaiki nilai gizi roti sebab mengandung protein yang cukup tinggi. Dalam pembuatan roti biasanya digunakan susu skim (Widowati, 2003).

2.7.8 Telur

Menurut Subagjo (2007), telur yang biasa digunakan pada saat pembuatan roti manis adalah telur ayam ras. Hal ini dikarenakan jumlah produksi telur lebih besar sehingga mudah diperoleh, volume telur lebih besar dan harganya yang lebih murah. Telur dalam pembuatan roti berfungsi membentuk suatu kerangka yang bertugas sebagai pembentuk struktur. Telur dapat memberikan pengaruh pada warna, rasa, dan melembutkan tekstur roti dengan daya emulsi dari lesitin yang terdapat pada kuning telur. Fungsi lainnya adalah untuk aerasi, yaitu kemampuan menangkap udara pada saat adonan dikocok sehingga udara menyebar rata pada adonan (Astawan, 2005). Telur berfungsi untuk meningkatkan nilai gizi, memberikan rasa yang lebih enak dan membantu untuk memperlemas jaringan zat gluten karena adanya lesitin dalam telur yang menghasilkan roti menjadi lebih empuk dan lemas (Koswara, 2009).

Telur merupakan sumber zat protein hewani yang bergizi tinggi. Fungsi telur sebagai pengental, perekat atau pengikat dalam pengolahan pangan (Tarwotjo, 1998). Penggunaan kuning telur dapat memberikan tekstur yang lembut pada roti dimana kuning telur mengandung lesitin (emulsifier). Kuning telur memiliki bentuk yang padat dan kadar airnya sekitar 50% sedangkan putih telur kadar airnya 86%. Nilai kalori pada kuning telur yang digunakan dalam pembuatan roti yaitu 361 kkal (Bennion, 1980).

2.7.9 *Bread improver*

Menurut Koswara (2009), *bread improver* merupakan bahan yang berfungsi sebagai pembantu dalam hal pengembangan dan pembentukan gluten. Bahan-bahan yang digunakan biasanya xanthan gum, dan bahan-bahan lainnya seperti CMC, alginat, gliseril, monostearat dan lain sebagainya. Bahan tersebut akan

meningkatkan daya tarik menarik antara butir pati, sehingga sebagian besar gas pada adonan dapat dipertahankan. Penggunaan *bread improver* akan memperoleh hasil produk roti dengan volume relatif besar, remah yang halus, dan tekstur yang halus.

2.8 Proses Pembuatan Roti Manis

2.8.1 Penyiapan Bahan Baku

Produsen harus mengetahui jenis roti yang akan diproduksi karena komposisi bahan-bahan penyusunnya berbeda. Hal pertama yang perlu dilakukan adalah mengetahui dan menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan (U.S. Wheat, 1981). Bahan-bahan pembuat roti manis dan roti tawar pada umumnya sama yaitu terigu, ragi, air, telur, gula, garam, lemak, dan susu. Perbedaannya terletak pada formulasi kedua jenis roti tersebut (Salman, 2001 dan Widowati, 2003). Persiapan bahan baku selesai, kemudian menimbang bahan baku untuk menentukan jumlah masing-masing bahan yang akan digunakan sesuai dengan formulasi yang telah ditentukan (Rahzarni, 2009). Penimbangan bahan baku lebih baik menggunakan timbangan analitik atau digital agar lebih akurat.

2.8.2 Pencampuran dan Pengulenan

Secara tradisional ada dua cara pencampuran adonan roti, yaitu *sponge and dough method* atau metode babon dan *straight dough method* atau cara langsung, metode lainnya, yaitu *no time dough* dan metode babon cair yang disebut juga *brew* atau *broth*. Metode pencampuran yang digunakan oleh kebanyakan perusahaan roti manis adalah *straight dough* karena bahan-bahan kering dicampurkan terlebih dahulu sampai merata kemudian penambahan bahan-bahan cair (Sultan, 1986).

Menurut Subagjo (2007), pembuatan adonan dengan metode *straight* yaitu semua bahan-bahan kering dimasukkan dan diaduk sambil ditambahkan bahan yang bersifat basah. Ditambahkan oleh Koswara (2009), proses tersebut mencampurkan bahan sekaligus menjadi adonan sebelum difermentasi. Menurut Subagjo (2007), pencampuran dan pengadukan bahan roti dilakukan dalam beberapa tahapan dan kondisi yaitu bahan telah tercampur menjadi satu adonan (*pick up*), lalu adonan

mulai kelihatan elastis (*initial development*), adonan sudah kalis atau tidak melengket lagi pada wadah (*clean up*), permukaan elastis permukaan licin, halus dan kering (*develop*), adonan *overmix*, basah, lengket dan lembek (*let down*), adonan tidak elastis atau rusak (*break down*).

Mixing berfungsi mencampur secara homogen semua bahan, mendapatkan hidrasi yang sempurna pada karbohidrat dan protein, membentuk dan melunakkan gluten, serta menahan gas pada gluten. *Mixing* harus berlangsung hingga tercapai perkembangan optimal dari gluten dan penyerapan airnya. *Mixing* yang berlebihan akan merusak susunan glutein, adonan akan semakin panas, dan peragian semakin lambat (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Proses *mixing* tergantung pada alat yang digunakan, kecepatan pencampuran penyerapan air dari gluten, formula dan masa peragian, dan jenis roti yang diinginkan (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Waktu *mixing* umumnya selama 8 – 10 menit atau 10 – 12 menit dengan *mixer* roti (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

Menurut Lehninger and Beverloo (1975), pencampuran merupakan proses penggabungan antara bahan-bahan yang berbeda dengan menggunakan suatu alat sampai tingkat homogenitas bahan tercapai. Tujuan pencampuran adalah membuat dan mengembangkan sifat daya rekat. Tepung yang mengandung protein, sebagian besar protein tersebut akan membentuk gluten bila protein tersebut dibasahi, diaduk-aduk, ditarik, dan diremas-remas.

2.8.3 Peragian (Fermentasi Awal)

Adonan yang telah kalis, kemudian adonan dibagi, dibulatkan, dan diistirahatkan guna proses fermentasi baik. Selama fermentasi enzim-enzim ragi bereaksi dengan pati dan gula untuk menghasilkan gas CO₂, alkohol dan asam. Perkembangan gas tersebut menyebabkan adonan mengembang sehingga adonan menjadi lebih ringan dan dua kali lebih besar dari keadaan semula (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Alkohol yang dihasilkan akan memberi aroma pada roti, sementara asam akan memberi rasa dan memperlunak gluten (BBC, 2018). Suhu formal untuk fermentasi ialah ± 26°C dan kelembabannya 70-75 %. Menurut Koswara (2009), jika suhu dan kelembaban udara diruangan seimbang maka hasil adonan yang

diperoleh akan seragam. Tujuan fermentasi (peragian) adonan adalah untuk pematangan adonan sehingga mudah ditangani dan menghasilkan produk bermutu baik. Selain itu, fermentasi juga berperan dalam pembentukan cita rasa roti (Koswara, 2009).

2.8.4 Pembulatan dan Interminet *Proofing*

Sebelum dilakukan pembulatan, adonan dapat dibagi dengan menggunakan pemotong adonan lalu ditimbang. Pemotongan dan penimbangan adonan ditujukan untuk mendapatkan ukuran roti yang seragam. Pemotongan dan penimbangan harus dilakukan dengan cepat karena fermentasi tetap berlangsung selama proses (Rahzarni, 2009). Penimbangan dilakukan berdasarkan berat yang telah ditetapkan perusahaan untuk memproduksi roti manis.

Pembulatan dilakukan dengan cara memutar adonan berlawanan arah jarum jam menggunakan jari-jari tangan. Tujuan pembulatan adalah untuk membentuk lapisan film yang tipis pada permukaan adonan sehingga gas yang dihasilkan ragi dapat tertahan dan mempermudah dalam proses selanjutnya (Salman, 2001). Potongan adonan yang telah dibulatkan, kemudian dilakukan penyusunan secara rapi di atas meja pengolahan dan ditutup dengan plastik transparan untuk diistirahatkan kembali. Interminet *proofing* atau pengistirahatan sebentar dilakukan selama 15 sampai 25 menit. Adonan yang difermentasi dan dikembangkan lagi akan bertambah elastis dan dapat mengembang setelah banyak kehilangan gas, teregang dan terkoyak pada proses pembagian (Koswara, 2009).

2.8.5 Pembentukan Adonan

Pembentukan adonan roti berdasarkan urutan pembulatan untuk mencegah adonan menjadi *overproofing*. Tahap pembentukan terdiri dari pengadonan dan pencetakan. Adonan dibrntuk dengan cara menggiling menggunakan *roll pin*, dibentuk sesuai yang diinginkan. Pada saat penggilingan, gas yang ada di dalam adonan keluar dan adonan mencapai ketebalan yang diinginkan sehingga mudah untuk digulung atau dibentuk (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

Penyusunan adonan roti manis isi di atas loyang dapat dilakukan dengan jarak minimal tiga jari antar roti (Salman, 2001) karena adonan masih dapat berkembang. Kemudian loyang-loyang tersebut diletakan pada troli untuk dimasukkan kedalam ruang pengembangan (*proofer*).

2.8.6 Pengembangan/Peragian (Fermentasi Akhir)

Adonan dikembangkan kembali sampai maksimal agar produk yang dihasilkan baik. Pengembangan dilakukan dalam alat yang disebut *proofbox*. *Proofbox* merupakan lemari *stainless steel* yang dilengkapi dengan termometer, pengatur kelembaban dan elemen penghantar panas air pada bagian bawah di dalam lemari. Penghantar panas tersebut untuk membuat uap panas sehingga tercipta suasana lembab di dalam lemari yang dibutuhkan pada saat *proofing* (pengembangan). Suhu dan kelembaban ideal untuk sebuah *proofbox* adalah 35⁰ sampai 36⁰C dan kelembaban 80 sampai 83% (U.S. Wheat, 1981).

Menurut Hidayat (2009), waktu *proofing* yang baik sekitar 15-45 menit. Suhu ruang *proofing* sekitar 35-40⁰C dengan kelembaban relatif 80-85%. Suhu optimal fermentasi yeast 35-40⁰C. *Yeast* akan mati pada suhu 55- 56⁰C, dan akan melambat pada suhu 26⁰C serta aktivitasnya akan berhenti pada suhu 40⁰C. Faktor-faktor yang mempengaruhi fermentasi antara lain jumlah *yeast* yang digunakan dalam adonan, pH, penyerapan air, serta kuantitas bahan (Hadiyanto, 2007). Tujuan lain adonan difermentasi kembali agar mencapai volume dan struktur remah yang optimum. Proses peragian roti adalah menguraikan gula dalam adonan dan menghasilkan gas karbondioksida.

2.8.7 Pengolesan dan Pemanggangan

Adonan yang telah mengembang, kemudian diolesi dengan bahan campuran kuning telur, dan susu cair. Pengolesan dilakukan merata pada permukaan adonan dengan bantuan kuas agar lebih mudah. Pemolesan dilakukan sebelum proses pemanggangan yang bertujuan agar permukaan roti licin dan mengkilat (Bogasari, 2004).

Pemanggangan merupakan aspek kritis dalam menghasilkan kualitas roti yang baik. Proses pemanggangan adonan roti manis berlangsung selama ± 20 menit dengan suhu 180°C . Beberapa menit pertama setelah adonan masuk oven, terjadi peningkatan volume adonan cepat. Hal tersebut disebabkan karena enzim amilase menjadi lebih aktif dan terjadi perubahan pati menjadi dekstrin, adonan menjadi lebih cair sedangkan produksi gas CO_2 meningkat. Suhu antara 50 sampai 60°C , aktivitas metabolisme khamir meningkat.

Pencapaian suhu 76°C , alkohol dibebaskan serta terjadi peningkatan tekanan dalam gelembung udara. Selain itu, terjadi pula gelatinisasi pati, dimana struktur gluten rusak akibat penarikan air oleh pati. Suhu di atas 76°C terjadi penggumpalan gluten yang memberikan struktur *crumb*. Setelah pencapaian suhu maksimal pemanggangan, terjadi pembentukan *crust* serta aroma. Pembentukan *crust* terjadi sebagai hasil reaksi *maillard* dan karamelisasi gula. Proses selama pengovenan, mengalami perubahan-perubahan pada roti berupa volume yang semakin mengembang dan warna menjadi coklat keemasan (*golden brown*) (Daniel, 1987). Kulit roti manis yang diharapkan harus memiliki warna coklat keemasan atau *golden brown* yang rata, serta bebas dari bintik-bintik hitam atau bergaris (Syarbini, 2013).

2.8.8 Pendinginan dan Pengemasan

Menurut Wijandi dan Saillah (2003), *depanning* merupakan proses pelepasan roti dari permukaan loyang setelah roti mengalami proses pemanggangan hingga matang. Kemudian dilakukan pendinginan pada roti dengan meletakkan roti pada bahan metal tahan karat agar uap panas keluar dan tidak mengembun pada permukaan roti. Kehadiran uap air akan mendukung pertumbuhan jamur pada roti manis.

Menurut Wijandi dan Saillah (2003), setelah roti dingin, permukaan dari roti akan kering dan berada dalam keseimbangan dengan lingkungan sehingga tidak terjadi pengeringan maupun penyerapan air. Pengemasan bertujuan agar tidak terjadi kontaminasi dan pengeringan selama penyimpanan serta memperbaiki penampilan pada saat pemasaran. Pengemasan akan mencegah pengerasan kulit

karena menguapnya kandungan air pada roti. Pengemasan dilakukan juga untuk melindungi produk selama perjalanan, saat pemasaran maupun saat penyimpanan dan mempermudah pengangkutan.

2.9 Gambaran Umum Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi

2.9.1 Tentang Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi

Awal berdirinya Pondok Pesantren Ash-shiddiqi ini dirintis oleh KH. Muhlisin Alahuddin, berlokasi di Dusun Krajan Kidul, Desa Curah Lele, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember. Pondok Pesantren Ash-shiddiqi mendidik para santri jenjang pendidikan berupa SMP (Sekolah Menengah Pertama) dan SMK (Sekolah Menengah Kejuruan). Jurusan yang dibuka bagi SMK di Pondok Pesantren Ash-shiddiqi adalah TKJ (Teknik Komputer dan Jaringan). Jumlah santri Pondok Pesantren Ash-shiddiqi sebesar 400 santri termasuk laki-laki dan perempuan. 400 santri tersebut terdiri dari 30 santri yang sekolah beserta pondok dan sisanya merupakan santri dari luar Pondok Pesantren.

Pondok Pesantren Ash-shiddiqi termasuk pondok pesantren kecil sehingga perlu dilakukan peningkatan dalam memajukan pondok pesantren tersebut. Berbagai kalangan seperti SCTV peduli tersebut memberikan santunan untuk Pondok Pesantren Ash-shiddiqi. Pertengahan bulan April 2018, Pondok Pesantren Ash-shiddiqi menerima santunan berupa alat dan mesin pembuatan roti dan mie dari Bogasari Baking Center (BBC). Santunan yang diberikan merupakan program kegiatan BBC dalam memberdayakan kewirausahaan sehingga pondok pesantren Ash-Shiddiqi memiliki unit bisnis usaha mandiri. Pihak BBC juga melakukan sosialisasi dan memberikan pelatihan pembuatan roti manis dan mie kepada santri serta ibu-ibu sekitar Pondok Pesantren Ash-shiddiqi. Pelatihan tersebut diharapkan dapat menguasai teknik disetiap tahapan proses pembuatan roti manis maupun mie dan menjalankan *home industry*.

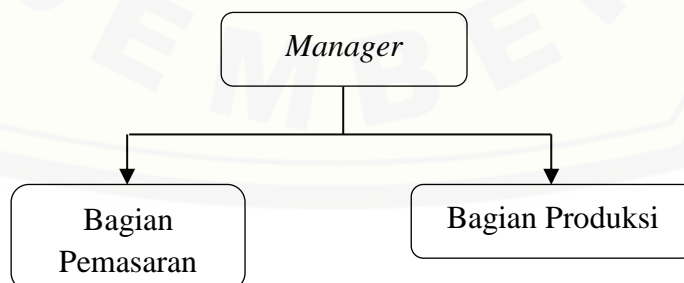
Pondok Pesantren Ash-shiddiqi pada akhirnya membuka *home industry* tepat yang bergerak dalam bidang *bakery*. Produk unggulan dari unit bisnis Pesantren Ash-shiddiqi adalah roti manis, karena roti manis umumnya banyak dijadikan sebagai *snack* dalam acara tertentu dan sangat praktis. Tempat produksi berada di

Pondok Pesantren Ash-shiddiqi Dusun Krajan Kidul, Desa Curah Lele, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember. *Home industry* didirikan satu kompleks dengan Pondok Pesantren Ash-shiddiqi. Meskipun *home industry* berada di desa, namun akses transportasinya mudah karena tidak jauh dengan jalan raya. Unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi dalam pemasaran produk roti manis langkah yang diambil adalah memberi tester secara gratis kepada warga sekitar Pondok Pesantren Ash-shiddiqi sehingga mengetahui kualitas roti yang dihasilkan berbeda dari yang lain.

Jumlah tenaga kerja unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi ada 2 orang yang terdiri dari 1 bagian pemasaran dan 1 bagian produksi. Bagian pemasaran adalah Bu Farida dan bagian produksi adalah Bu Fathimah yang berasal dari salah satu wali murid santri Pondok Pesantren. Setiap bagian memiliki tanggungjawab masing-masing untuk kelangsungan perusahaan. Meskipun mempunyai tanggungjawab masing-masing, tugas antartengaga kerja saling membantu agar lebih efisien.

2.9.2 Struktur Organisasi

Struktur organisasi sangat penting peranannya dalam meningkatkan efektivitas kerja. Struktur organisasi pada unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi sangat sederhana. Pemilik usaha adalah Bu Nyai Pondok Pesantren Ash-shiddiqi sekaligus sebagai *manager* unit bisnis yang langsung membawahi bagian produksi dan bagian pemasaran. Struktur organisasi unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi dapat dilihat pada Gambar 2.1.



Gambar 2.1 Struktur organisasi

Tugas manager unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi sebagai pimpinan perusahaan, bertanggung jawab penuh terhadap kelangsungan hidup perusahaan;

meminta pertanggung jawaban setiap bawahan dari tugas dan kewajiban yang dibebankan; mengembangkan rencana jangka panjang atau suatu kebijakan perusahaan untuk meningkatkan penjualan dan laba usaha; mengangkat atau memberhentikan karyawan dan memberikan gaji karyawan; menentukan jumlah produksi dari macam produk yang akan diproduksi; bertanggung jawab mengkoordinir para staff pada masing-masing bidang dalam melaksanakan tugas sesuai dengan rencana dan tujuan perusahaan.

Bagian pemasaran bertugas untuk mengadakan penjualan hasil produksi; menyusun anggaran biaya distribusi, biaya iklan dan promosi; mengembangkan hasil produksi di pasaran dan menjalankan tugas kebijakan tentang harga roti di pasaran; memperhatikan keadaan pasar dan perkembangan pemasaran hasil produksi sendiri maupun perusahaan saingan; berusaha membuka area pasar baru dan memperhatikan daerah strategis yang memiliki pembeli terbanyak; membantu pembuatan kue dan roti atas kualitas dan kehygienisan kepada bagian produksi.

Bagian produksi bertugas untuk mengkoordinir, mengawasi dan bertanggung jawab atas pelaksanaan produksi agar dapat terlaksana secara ekonomis dan efisien; bertanggung jawab atas terjadinya bahan baku, bahan penolong, yang dibutuhkan untuk proses produksi maupun produk jadi yang ada; memberikan laporan produksi kepada pemilik usaha; bertanggung jawab dalam pembuatan kue dan roti atas kualitas dan kehygienisan kepada bagian produksi.

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi Curah Lele, Dusun Krajan Kidul, Desa Curah Lele, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember. Unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi bergerak di bidang makanan dengan produk unggulan adalah roti manis. Waktu penelitian dilaksanakan mulai bulan April sampai Juni 2018.

3.2 Alat dan Bahan

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan dalam pengumpulan data. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian adalah buku catatan, alat tulis, buku *baking class* bogasari untuk mendukung dalam pengumpulan data, dan kuesioner terbuka (*open question*) merupakan daftar pertanyaan untuk wawancara secara langsung.

Bahan penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari objek yang diteliti berupa hasil wawancara secara langsung dengan *manager*, observasi lapang, dan dokumentasi. Data sekunder diperoleh studi pustaka, penelusuran dari internet, berbagai jurnal serta dokumen-dokumen lain sebagai pendukung yang relevan.

3.3 Tahap Penelitian

Penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan yang sistematis, logis, dan terstruktur. Tahapan penelitian dilakukan 3 tahapan utama yaitu sebagai berikut :

3.3.1 Identifikasi Biaya Produksi

Tahapan ini diawali dengan mengumpulkan data dengan cara observasi lapang dan wawancara secara langsung pada *manager* unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi yang menjadi objek penelitian. Pengumpulan data biaya produksi berupa biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan unit bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi selama periode Mei 2018. Biaya tetap terdiri dari biaya

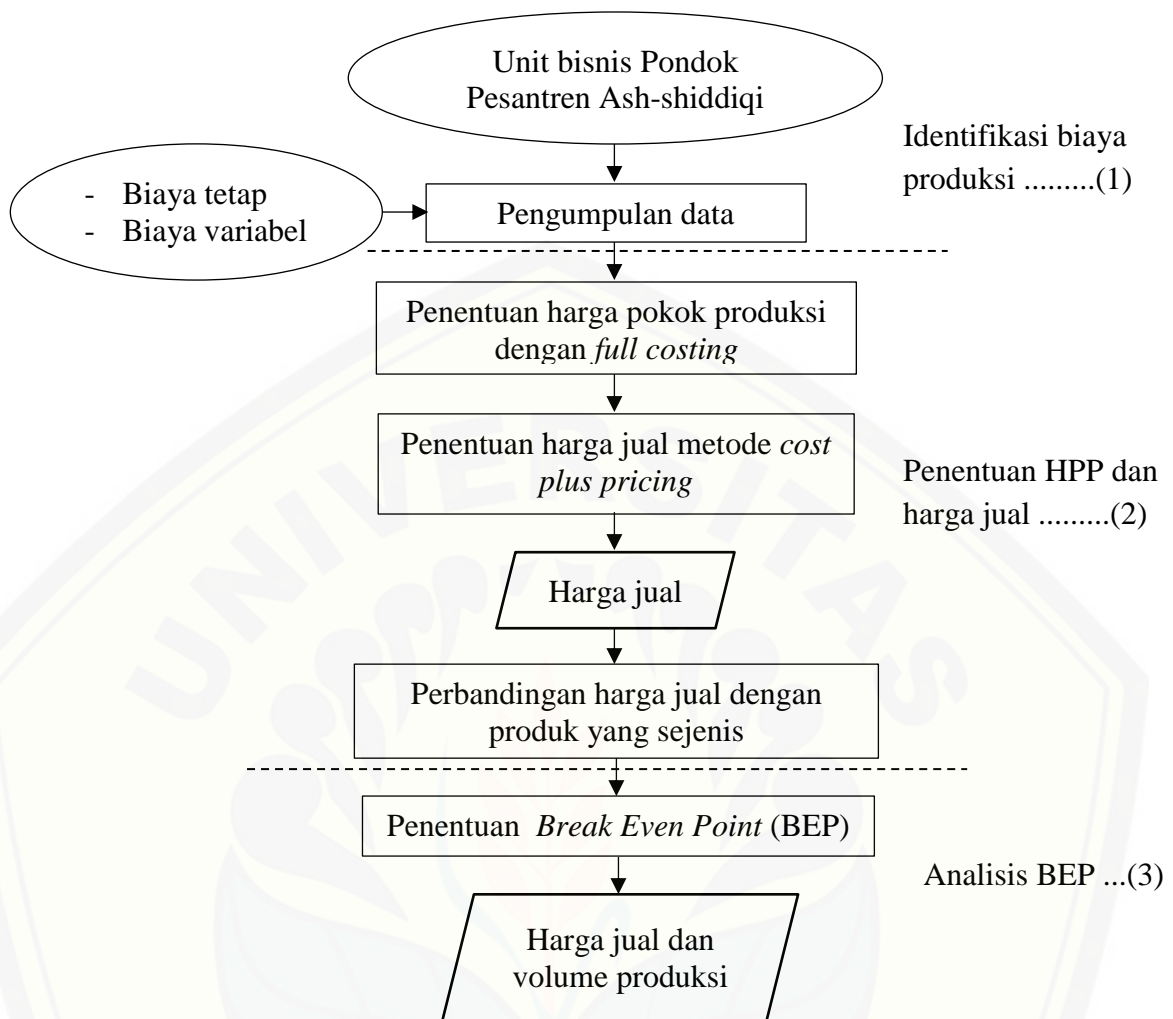
penyusutan alat dan mesin, biaya listrik dan air, serta biaya lain-lain. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya kemasan. Data biaya yang diperoleh dapat dijadikan sebagai acuan dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual roti manis.

3.3.2 Penentuan HPP dan Harga Jual

Tahap penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual produk terdapat berbagai metode. Penelitian ini dalam menentukan HPP melalui pendekatan *full costing* dengan rumus matematis. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi keseluruhan. Hasil perhitungan HPP dijadikan sebagai dasar dalam menentukan harga jual. Penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan rumus matematis. Metode *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga jual yang tidak bisa dipisahkan dengan harga pokok produksi yang ditambah persentase laba. Hasil perhitungan harga jual yang diperoleh kemudian dibandingkan dengan harga jual produk sejenis. Perbandingan ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan produk yang sudah ada dipasaran. Perbandingan produk pada penelitian ini dibandingkan atas aspek biaya produksi dan segmentasi pasar.

3.3.3 Analisis Break Even Point (BEP)

Tahap penelitian berikutnya adalah menganalisis *Break Even Point* (BEP) untuk mengetahui kelayakan unit bisnis dalam jangka tertentu. Analisis BEP terdapat dua pendekatan yaitu pendekatan secara matematis dan pendekatan secara grafik. Penelitian ini menggunakan pendekatan secara matematis, dimana terdapat dua rumus BEP dalam unit dan BEP dalam rupiah. Hasil dari tahapan tersebut akan diperoleh harga jual dan volume produksi yang tepat pada unit bisnis untuk dipasarkan sehingga mencapai profit sesuai yang diharapkan unit bisnis tersebut. Diagram alir pelaksanaan penelitian dapat dilihat pada Gambar 3.1.



Gambar 3.1 Tahap penelitian

3.4 Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini dilakukan tiga metode dalam pengumpulan data yaitu studi lapang, studi kepustakaan, dan dokumenter.

3.4.1 Survei Pendahuluan

Survei pendahuluan merupakan tahap awal dalam prosedur pengumpulan data. Survei pendahuluan yang dilakukan menitikberatkan pada pencarian dan pengumpulan masalah yang akan dibahas.

3.4.2 Studi Pustaka

Studi Pustaka dilakukan dengan cara mempelajari literatur-literatur dan sumber-sumber tertulis lain yang berhubungan dengan masalah yang akan diteliti.

Sumber tertulis dapat berupa jurnal, buku, makalah dan sumber lain yang relevan. Data yang dihasilkan dari kepustakaan guna mendapatkan kejelasan konsep dan landasan teori berkaitan dengan pembahasan.

3.4.3 Survei Lapangan

Survei lapangan dilakukan dengan pengamatan secara langsung pada unit bisnis yang menjadi objek penelitian untuk mendapatkan data yang diperlukan. Teknik yang dilakukan antara lain :

1. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan cara mengajukan pertanyaan secara langsung kepada responden. Wawancara ini dilakukan untuk mendapatkan kejelasan terhadap data yang diperoleh dari hasil dokumentasi dan observasi. Wawancara yang dilakukan akan memperoleh informasi yang lebih jelas pada pihak yang terkait langsung dengan masalah kebijakan penetapan harga pokok produksi dan harga jual roti oleh pimpinan unit bisnis yang dapat memberikan tambahan informasi secara langsung.

2. Observasi

Teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian. Metode observasi yang akan dilakukan penulis dengan mengumpulkan data-data tentang unsur-unsur biaya yang terkait produksi roti manis berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead*, dan data lainnya yang dapat mendukung analisis data. Observasi yang dilakukan bertujuan untuk menambah dan memperjelas keterangan yang telah diperoleh melalui wawancara atau dari dokumen-dokumen perusahaan.

3. Dokumentasi

Pengumpulan data dengan cara melihat dokumen dan catatan-catatan unit bisnis, kemudian mengambil data yang berhubungan dengan objek dan masalah yang diteliti. Teknik ini digunakan untuk mendapatkan informasi mengenai biaya-biaya yang terjadi dalam memproduksi roti manis serta informasi perhitungan harga jual produk.

3.5 Prosedur Analisis

3.5.1 Perhitungan Total Harga Pokok Produksi

1. Metode *full costing* (Bustami dan Nurlela, 2007)

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. Berikut rumus perhitungan harga pokok produk dengan metode *full costing* :

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>Rp xxx +</u>
Total Harga Pokok Produksi	Rp xxx

Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* dapat menggunakan rumus sederhana yaitu biaya tetap ditambah dengan biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat dan mesin, biaya tenaga kerja, serta biaya listrik dan air, sedangkan biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya kemasan dan sebagainya.

3.5.2 Perhitungan Harga Jual Metode *Cost Plus Pricing*

1. Determinasi Harga Pokok Produksi per Unit

Harga jual harus dapat menutup biaya penuh ditambah laba yang diharapkan. Rumus perhitungan harga pokok produksi per unit sebagai berikut :

$$\text{Harga Pokok Produksi per Unit} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$$

2. Determinasi Harga Jual Produk Metode *Cost Plus Pricing*

Harga jual produk dapat dihitung dengan menjumlahkan total biaya produksi dengan laba yang ditetapkan perusahaan, kemudian dibagi dengan total produksi produk. Perhitungannya sebagai berikut.

$$\text{Harga Jual Produk} = \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi}}$$

3.5.3 Perhitungan *Break Even Point* (BEP) (Martono dan Harjitno, 2010)

Perhitungan *Break Even Point* (BEP) dapat dilakukan setelah diketahuinya biaya tetap, biaya variabel dan volume penjualan. Penentuan *Break Even Point* (BEP) menggunakan rumus pendekatan sistematis yaitu sebagai berikut :

$$\text{BEP (dalam unit)} = \frac{\text{biaya tetap}}{\text{harga jual per unit} - \text{biaya variabel per unit}}$$

$$\text{BEP (dalam Rp)} = \frac{\text{biaya tetap}}{1 - \frac{\text{biaya variabel per unit}}{\text{harga jual per unit}}}$$

3.6 Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif. Biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi akan disajikan dalam rumus atau konsep-konsep yang telah ditentukan dalam metode harga pokok produksi. Pengolahan data menggunakan *microsoft excel* dan hasil pengolahan data yang didapatkan disajikan dalam bentuk tabel.

BAB 5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil determinasi harga pokok produksi per unit secara teoritis untuk roti manis pisang coklat, roti manis pisang keju, roti manis coklat keju, roti manis selai stroberi secara berturut-turut yaitu Rp. 2.909,66, Rp. 4.349,65, Rp. 2.960,11, dan Rp. 3.909,24. Hasil determinasi harga pokok produksi sebagai dasar menentukan harga jual. Harga jual per unit secara teoritis untuk roti manis pisang coklat, roti manis pisang keju, roti manis coklat keju, roti manis selai stroberi secara berturut-turut yaitu Rp. 3.000, Rp. 4.500, Rp. 3.100, dan Rp. 4.100.

Harga jual roti manis yang sejenis pada Roti Ciliwung untuk roti manis pisang coklat, roti manis pisang keju, roti manis selai stroberi secara berurutan yaitu Rp. 3.800, Rp. 4.000, Rp. 4.000, dan Rp. 3.500. Perbandingan harga roti manis Ash-shiddiqi dengan Roti Ciliwung memiliki harga jual mendekati persamaan yaitu memiliki selisih antara Rp. 500 – Rp. 900, sehingga kedua produk setara.

Hasil perhitungan BEP melalui pendekatan matematis produk roti manis pisang coklat, roti manis pisang keju, roti manis coklat keju, dan roti manis selai stroberi secara berurutan BEP dalam Rupiah yaitu Rp 1.732.541, Rp. 1.716.527, Rp. 1.754.239, dan Rp. 1.554.782, sedangkan BEP dalam unit yaitu 578 unit, 373 unit, 566 unit, dan 379 unit. BEP total produk roti manis dalam rupiah sebesar Rp. 6.724.815 dan BEP total dalam unit sebesar 458 roti (volume penjualan minimal).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan pada penelitian selanjutnya yaitu dapat dilakukan penelitian kelayakan dari aspek finansial lanjutan, aspek manajemen, aspek pasar dan analisis sensitivitas roti manis untuk mengetahui kelayakan usaha dan hasil yang diperoleh lebih akurat. Unit bisnis Pondok Pesantren diharapkan menggunakan hasil penelitian ini sebagai pertimbangan untuk memperbaiki perhitungan harga jual roti manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Amendola, D. dan D. Lundberg. 1992, *Understanding Baking*. 2nd ed. Van Nostrand Reinhold. Orlando.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Ungguli Mi dan Nasi*. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Astawan, M. 2005. *Info Teknologi Pangan Department of Food Science and Technology*, Faculty of Agricultural Technology and Engineering, Bogor Agricultural University.
- Bennion, M. 1980. *The Science of Food*. John Wiley & Sons, USA. 314-316.
- Bogasari. 2004. *Cake Making*. Jakarta: Indofood Sukses Makmur.
- Bustami B. dan Nurlela. 2007. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta; Graha Ilmu.
- Daniel, A. R. 1987. *Bakery Material and Methods*. London: Elsevier Applied Science.
- Desrosier, N. W. 2008. *The Technology of Food preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Draeger, R. 2000. Measuring And Analyzing Price Sensitivity By Level Of Product Usage. *The Journal of Professional Pricing*, Vol. 9, pp 21-24.
- Firmansyah, I. 2014. *Akuntansi Biaya Itu Gampang*. Cetakan Pertama. Jakarta: Dunia Cerdas.
- Fitrah, R. dan E. D. Retnani. 2014. Penentuan Harga Jual Menggunakan *Cost Plus Pricing* dengan Pendekatan *Variable Costing*. *Jurnal Ilmu & Riset Akuntansi*, 3(11):1-14.
- Fitria, N. 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg Dengan Tepung Terigu. (*skripsi*). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Hadiyanto. 2007. *Product Quality Driver Food Process Design*. ISBN: 978-90-8504-803-9. Wageningen University. Netherlands.
- Halim, A., B. Supomo, dan M. S. Kusufi. 2012. *Akuntansi Manajemen (Akuntansi Manajerial)*. Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFE.
- Hanggana, S. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Surakarta: Mediatama.
- Hansen, D. R., Mowen, M. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ketujuh. Jilid 2. Salemba Empat. Jakarta.
- Hansen, D. dan Mowen, M. 2013. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.

- Haryadi. 2004. Teknologi Legum, Sereal, dan Umbi-umbian. *Handout Matakuliah*. Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27(4): 124–130.
- Herjanto, E. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.
- Hidayat, N. 2009. <http://nurhidayat.lecture.ub.ac.id/2009/09/28/fermentasi-roti/>. Diakses pada tanggal 25 Juli 2018.
- Hogan, J. dan T. Nagle. 2005. What Is Strategic Pricing?. www.strategicpricinggroup.com. Diakses pada tanggal 15 September 2018.
- Ibrahim. 2015. Analisis Biaya Relevan untuk Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus pada PT. BS Polymer di Makassar. *Jurnal STIE Nobel Indonesia*.
- Igoe, R. S. dan Y. H. Hui. 1996. *Dictionary of Food Ingredient*, third edition. Chapman & Hall. New York.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. (*Proyek Akhir*). Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Kementerian Pertanian. 2015. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2015*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. eBookPangan. Com
- Kristanti, K. 2013. Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus* dan Metode Tingkat Pengembalian Atas Modal Yang Digunakan Pada Toko Mebel Lestari Pejagoan. *Jurnal Fokus Bisnis*. 12(2): 83-102.
- Lasena, S. 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal EMBA*. 1(3):585-592.
- Lehninger, H. A. and W. A. Beverloo. 1975. *Food Process Engineering*. D. Reidel Publishing Company. Holland.
- Martono dan A. Harjitno. 2010. *Manajemen Keuangan (Edisi 3)*. Yogyakarta: Ekonisia.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The Avian Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- Matz, A. 1992. *Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengendalian*. Edisi Kesembilan Jilid 2. Jakarta: Erlangga.
- Merlyana dan B. S. Abbas. 2008. Sistem Informasi Untuk Optimalisasi Produksi Dan Maksimasi Keuntungan Menggunakan Metode Linier Programming. *Jurnal Piranti Warta*. 11(13): 370 – 387.
- Monroe, K. B. 2000. *Pricing Making Profitable Decision*. Jakarta : PT. Gramedia.

- Muchlis, S. 2013. *Akuntansi Biaya Kontemporer*. Makassar: Alauddin University Press.
- Muchtadi, D., dan M. Astawan. 1992. *Metode Kimia Biokimia Dan Biologi Dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, IPB.
- Mudjajanto E. S., dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyadi. 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima Cetakan sebelas. Yogyakarta: Sekolah tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nawaz, M. "An Insight Into the Two Costing Technique: Absorption Costing and Marginal Costing". *BRAND. Broad Research in Accounting, Negotiation, and Distribution*, Vol. 4, Issue 1, ISSN 2067-8177, (2013): h. 566-583.
- Ngadiman. 2008. *Manajemen Pemasaran, Marketing Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Ningrum, W. D. 2006. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda. *Skripsi*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Pomeranz, Y. and J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Potter, N. N. dan J. H. Hotchkiss. 1996. *Food Science*. New Delhi: CBS Publishers and Distributors.
- Putra, H. S. dan Wahyu A. W. 2014. Perancangan Aplikasi Penentuan Harga Pokok Produksi Produk Turunan Tape Singkong dalam Usaha Mencapai Harga Kompetitif. *Jurnal Akuntansi Universitas Jember*. 12(2):17-31.
- Rahzarni. 2009. *Teknologi Roti dan Kue*. Buku ajar. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Riyanto, B. 2001. *Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE.
- Salman, L. M. 2001. *Pembuatan Roti Manis*. Cianjur: Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Pendidikan Dasar dan Menengah, PPPG Pertanian Cianjur.
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. Edisi Khusus Oktober : 15 – 22.
- Santoni. 2009. Tips Meningkatkan Mutu Roti. *Food Review*. IV(4): 56-59.
- Sediaoetama, A. D. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Septiawan, H. 2014. Pembuatan Roti Manis. <https://hilmanseptiawan.wordpress.com/2014/05/13/pembuatan-roti-manis/> . Diakses: 12 Agustus 2018.
- Simamora, H. 1999. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi kedua. Cetakan kedua. Yogyakarta: STIE YKPN.

- Simamora, H. 2003. *Akuntansi Basis Pengambilan Keputusan Bisnis*. Edisi II. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Smith, P. S. 1982. *Starch Derivatives and Their Uses in Foods*. di dalam: D.R. Lineback dan G.E. Inglett (eds). *Food Carbohydrate*. AVI Publishing Co.Inc., Westport, Connecticut. p. 5-23.
- Soei, C. N., H. Sabijono, dan T. Runtu. 2014. Penentuan Harga Jual Produk dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Pada UD. Sinar Sakti. *Jurnal EMBA*. 2(3): 208-217.
- Soeprihanto. 2007. *Pengantar Bisnis: Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Edisi Kelima. Jakarta: Salemba Empat.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subarna. 1992. *Baking Technology*. Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi *Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Sultan, W. J. 1986. *Practical Baking*. New York, NY: Van Nostrand Reinhold.
- Supriyono. 1999. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Supriyono, R. A. 2000. *Akuntansi Biaya Perencanaan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan*. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.
- Swastha, B. 2010. *Manajemen Penjualan* Edisi 3. Yogyakarta: Biro Penerbit Fakultas Ekonomi (BPFE).
- Syarbini, M. H. 2013. *Referensi Komplit A-Z Bakery*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tarwotjo, C. S. 1998. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Tisnowati, H., H. Musa, dan H. Hartrisari. 2008. Analisis Pengendalian Mutu Produksi Roti (Kasus PT. AC, Tangerang). *Jurnal MPI*. 3(1): 51-61.
- Tranggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- U.S. Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Utami, I. S. 2010. Memahami Proses Pengolahan Roti. *Food Review*, No. 5, Th. 2010, Mei, hlm. 16 – 20. <http://www.foodreview.co.id/> . Diakses pada tanggal 28 Juli 2018.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Makalah Pribadi

pengantar ke Falsafah Sains. Program Sarjana S3. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Wijandi, S. dan I. Saillah. 2003. *Memproduksi roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

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



Lampiran 4.1 Unsur-Unsur Biaya Produksi Roti Manis Pada Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi

1. Biaya Investasi Mesin dan Peralatan

No.	Jenis Alat	Jumlah (unit)	Harga invenstasi (Rp/Unit)	Jumlah Investasi (Rp)	Umur Ekonomis (tahun)	Penyusutan (Rp)/Tahun	Umur Ekonomis (Bulan)	Penyusutan (Rp)/Bulan
1	Timbangan Analitik	1	200.000	200.000,00	5	40.000,00	60	3.333,33
2	Meja produksi <i>stainless steal</i>	1	2.000.000	2.000.000,00	5	400.000,00	60	33.333,33
3	Rak roti	1	1.500.000	1.500.000,00	5	300.000,00	60	25.000,00
4	<i>Mixer</i>	1	4.000.000	4.000.000,00	5	800.000,00	60	66.666,67
5	<i>Proofing box</i>	1	5.000.000	5.000.000,00	5	1.000.000,00	60	83.333,33
6	Oven	1	3.000.000	3.000.000,00	5	600.000,00	60	50.000,00
7	Kulkas	1	1.500.000	1.500.000,00	5	300.000,00	60	25.000,00
8	Tabung gas	1	250.000	250.000,00	5	50.000,00	60	4.166,67
9	Sepeda motor bekas	1	5.000.000	5.000.000,00	5	1.000.000,00	60	83.333,33
Total Investasi				22.450.000,00		4.490.000,00		374.166,67

2. Fixed Cost (Biaya Tetap)

No.	Deskripsi	Unit	Volume	Unit Price (Rp)	Total Cost (Rp/tahun)	Total cost (Rp/ bulan)
1	Listrik dan Air	kwh	20	900	216.000	18.000
2	Penyusutan	Rp	1	4.490.000,00	4.490.000,00	374.166,67
3	gaji karyawan	Rp	2	33.333,33	10.000.000	833.333,33
4	biaya lain-lain	Rp	1	1.500.000	1.500.000	125.000
Total					16.706.000	1.392.166,67

3. Biaya Bahan Baku Utama Roti Manis

Bahan Baku	Jumlah Pemakaian/Resep (g)	Kapasitas Bahan/Bulan (gr)	Berat Bahan Pembelian/Pcs (gr)	Harga Bahan Pembelian/Pcs (Rp)	Harga/g (Rp)	Harga/Resep (Rp)
Terigu Cakra Kembar	800	25.000	25.000	170.000	6,8	170.000
Terigu Segitiga Biru	450	14.062,5	25.000	165.000	6,60	92.812,5
Ragi Instan	22	687,50	750	58.500	78	53.625
Gula Pasir	220	6.875	7.000	77.000	11	75.625
Susu Bubuk <i>Full Cream</i>	60	1.875	2.000	57.000	28,5	53.437,5
Garam	15	468,75	500	4.000	8	3.750
<i>Bread Improver</i>	5	156,25	500	43.500	87	13.593,75
Margarin	200	6.250	15.000	155.000	10,33	64.583,33
Telur	150	4.687,5	5.000	21.000	4,2	19.687,5
Air Galon	450	14.062,5	19.000	15.000	0,79	11.101,97
Susu Cair <i>Full Cream</i>	100	3.125	4.000	52.000	13	40.625
Gas LPG 12 kg	12.000	12.000	12.000	137.000	11,42	137.000
Total (kapasitas keseluruhan)						735.841,56
Total (kapasitas 30%)						220.752,47
Total (kapasitas 20%)						147.168,31

4. Biaya Bahan Penolong

Bahan Baku	Jumlah Pemakaian/Resep (g)	Kapasitas Bahan/Bulan (gr)	Berat Bahan Pembelian/Pcs (gr)	Harga Bahan Pembelian/Pcs (Rp)	Harga bahan/g (Rp)	Harga bahan/bulan (Rp)
Keju	75	1.171,88	2.000	185.000	92,50	108.398,44
Pisang Raja	736	11.500	11.776	80.000	6,79	78.125
Mesis Coklat	90	1.687,5	2.000	40.000	20	33.750
Wijen	40	250	1.000	28.000	28	7.000
Selai Stroberi	38,4	240	250	3.500	14	3.360

5. Biaya Kemasan

Keterangan	Jumlah kemasan	Berat Bahan Pembelian/Pcs (gr)	Harga/pcs (Rp)	Harga Bahan Pembelian/Pcs (Rp)
Kapasitas total 2000pcs	2000	2000	35	70.000
Kapasitas (K. Total x 30%)	600	600	35	21.000
Kapasitas (K. Total x 20%)	400	400	35	14.000

6. Variable Cost (Biaya Variabel) Per Jenis Roti Manis Dalam Kapasitas/Bulan

Jenis roti	Biaya topping	Biaya bahan + topping	Biaya bahan + topping + kemasan
Roti manis pisang coklat (kap. 30%)	111.875	291.527,47	312.527,47
Roti manis pisang keju (kap. 20%)	186.523,44	306.291,75	320.291,75
Roti manis coklat keju (kap. 30%)	142.148,44	321.800,90	342.800,90
Roti manis selai stroberi (kap. 20%)	10.360	130.128,31	144.128,31

7. Perhitungan Gaji Karyawan

Keterangan	Value
UMR / bulan	2.000.000
Hari kerja	25
Gaji per hari	80.000
Gaji per jam	3.333,33
Jam kerja	5
Jumlah karyawan	2
Gaji per karyawan (harian)	16.666,67
Gaji karyawan per hari	33.333,33
Gaji karyawan per bulan	833.333,33

$$\text{Gaji per hari} = \frac{\text{Rp. 2.000.000}}{25 \text{ hari}} = \text{Rp. 80.000}$$

$$\text{Gaji per jam} = \frac{\text{Rp. 80.000}}{24 \text{ jam}} = \text{Rp. 3.333,33}$$

$$\text{Gaji per karyawan (harian)} = \text{Rp. 3.333,33} \times 5 \text{ jam} = \text{Rp. 16.666,67}$$

$$\text{Gaji karyawan per hari} = \text{Rp. 16.666,67} \times 2 \text{ karyawan} = \text{Rp. 33.333,33}$$

$$\text{Gaji karyawan per bulan} = \text{Rp. 33.333,33} \times 25 \text{ hari} = \text{Rp. 833.333,33}$$

$$\begin{aligned} \text{Roti yang dihasilkan per hari} &= \frac{\text{kapasitas produksi}}{\text{jumlah hari kerja}} \\ &= \frac{2.000 \text{ pcs}}{25 \text{ hari}} = 80 \text{ roti/hari} \end{aligned}$$

Jika 1 loyang dapat diisi 15 roti sehingga $\frac{80 \text{ roti}}{15 \text{ roti per loyang}}$ menghasilkan 5,33 loyang atau sekitar 5 loyang. Jadi dalam sehari 5 loyang roti mampu dikerjakan 2 karyawan jika per harinya menghasilkan 80 roti sesuai dengan kapasitas produksi.



Lampiran 4.2 Data Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Roti Manis

1. Lampiran Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full Costing

1.1 Roti Manis Pisang Coklat

$$\begin{aligned} \text{Total biaya produksi} &= \text{Rp. } 353.627,47 + \text{Rp. } 1.392.166,67 \\ &= \text{Rp. } 1.745.794,13 \\ \text{Harga pokok produksi} &= \frac{\text{Rp. } 1.745.794,13}{600 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. } 2.909,66 \text{ (per roti)} \\ \text{Harga jual produk} &= \frac{\text{Rp. } 1.745.794,13 + (5\% \times \text{Rp. } 1.745.794,13)}{600 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. } 3.055,14 \text{ atau dibulatkan Rp. } 3.000 \end{aligned}$$

1.2 Roti Manis Pisang Keju

$$\begin{aligned} \text{Total biaya produksi} &= \text{Rp. } 347.691,75 + \text{Rp. } 1.392.166,67 \\ &= \text{Rp. } 1.739.858,42 \\ \text{Harga pokok produksi} &= \frac{\text{Rp. } 1.739.858,42}{400 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. } 3.970,59 \text{ (per roti)} \\ \text{Harga jual produk} &= \frac{\text{Rp. } 1.739.858,42 + (5\% \times \text{Rp. } 1.739.858,42)}{400 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. } 4.567,13 \text{ atau dibulatkan Rp. } 4.500 \end{aligned}$$

1.3 Roti Manis Coklat Keju

$$\begin{aligned} \text{Total biaya produksi} &= \text{Rp. } 383.900,90 + \text{Rp. } 1.392.166,67 \\ &= \text{Rp. } 1.776.067,57 \\ \text{Harga pokok produksi} &= \frac{\text{Rp. } 1.776.067,57}{600 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. } 2.960,11 \text{ (per roti)} \\ \text{Harga jual produk} &= \frac{\text{Rp. } 1.776.067,57 + (5\% \times \text{Rp. } 1.776.067,57)}{600 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. } 3.108,12 \text{ atau dibulatkan Rp. } 3.100 \end{aligned}$$

1.4 Roti Manis Selai Stroberi

Total biaya produksi = Rp. 171.528,31 + Rp. 1.392.166,67

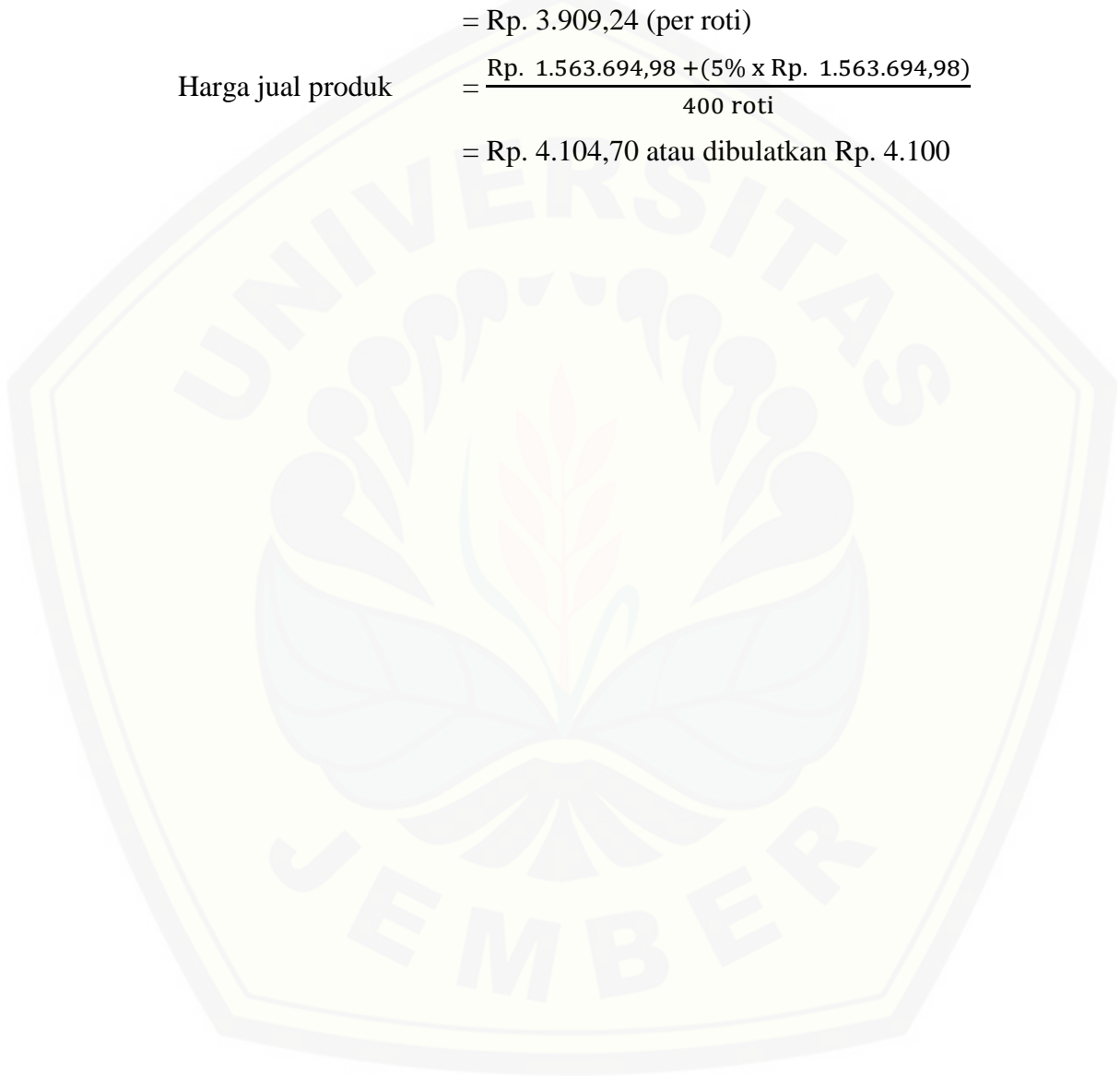
= Rp. 1.563.694,98

Harga pokok produksi = $\frac{\text{Rp. 1.563.694,98}}{400 \text{ roti}}$

= Rp. 3.909,24 (per roti)

Harga jual produk = $\frac{\text{Rp. 1.563.694,98} + (5\% \times \text{Rp. 1.563.694,98})}{400 \text{ roti}}$

= Rp. 4.104,70 atau dibulatkan Rp. 4.100



Lampiran 4.3 Data Perhitungan *Break Even Point* (BEP) Roti Manis**1. Lampiran Perhitungan *Break Even Point* (BEP) Per Jenis Roti Manis****1.1 Roti Manis Pisang Coklat**

$$\begin{aligned} \text{Biaya variabel per unit} &= \frac{\text{Rp. 353.627,47}}{600 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. 589} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam unit} &= \frac{\text{Rp. 1.392.167}}{(\text{Rp. 3.000} - \text{Rp. 589})} \\ &= 578 \text{ unit} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam Rp} &= \frac{\text{Rp. 1.392.167}}{\left(1 - \frac{\text{Rp. 589}}{\text{Rp. 3.000}}\right)} \\ &= \text{Rp. 1.732.541} \end{aligned}$$

1.2 Roti Manis Pisang Keju

$$\begin{aligned} \text{Biaya variabel per unit} &= \frac{\text{Rp. 347.691,75}}{400 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. 869} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam unit} &= \frac{\text{Rp. 1.392.167}}{(\text{Rp. 4.600} - \text{Rp. 869})} \\ &= 373,16 \text{ unit} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam Rp} &= \frac{\text{Rp. 1.392.167}}{\left(1 - \frac{\text{Rp. 869}}{\text{Rp. 4.600}}\right)} \\ &= \text{Rp. 1.716.527} \end{aligned}$$

1.3 Roti Manis Coklat Keju

$$\begin{aligned} \text{Biaya variabel per unit} &= \frac{\text{Rp. 383.900,90}}{600 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. 640} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam unit} &= \frac{\text{Rp. 1.392.167}}{(\text{Rp. 3.100} - \text{Rp. 640})} \\ &= 565,88 \text{ unit} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam Rp} &= \frac{\text{Rp. 1.392.167}}{\left(1 - \frac{\text{Rp. 640}}{\text{Rp. 3.100}}\right)} \end{aligned}$$

$$= \text{Rp. } 1.754.239$$

1.4 Roti Manis Selai Stroberi

$$\begin{aligned} \text{Biaya variabel per unit} &= \frac{\text{Rp. } 171.528,31}{400 \text{ roti}} \\ &= \text{Rp. } 429 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam unit} &= \frac{\text{Rp. } 1.392.167}{(\text{Rp. } 4.100 - \text{Rp. } 429)} \\ &= 379,22 \text{ unit} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam Rp} &= \frac{\text{Rp. } 1.392.167}{\left(1 - \frac{\text{Rp. } 429}{\text{Rp. } 4.100}\right)} \\ &= \text{Rp. } 1.554.782 \end{aligned}$$

2. Lampiran Perhitungan *Break Even Point* (BEP) Total Produk Roti Manis

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam unit} &= \frac{\text{Rp. } 5.568.668}{(\text{Rp. } 14.700 - \text{Rp. } 2527)} \\ &= 457,46 \text{ unit atau } 458 \text{ unit} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP dalam Rp} &= \frac{\text{Rp. } 5.568.668}{\left(1 - \frac{\text{Rp. } 2.527}{\text{Rp. } 14.700}\right)} \\ &= \text{Rp. } 6.709.238,55 \end{aligned}$$

Lampiran 4.4 Teks Kuesioner Terbuka

Narasumber : KH. Muhlisin Ala Huddin Pimpinan Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi

Daftar pertanyaan wawancara kepada pemilik Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi Curah Lele Jember :

1. Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi memproduksi produk apa saja usaha milik bapak ini ?

Jawaban :”Usaha kami memproduksi aneka kue dan roti seperti kue spiku, brownies, roti manis. Produk unggulan kami adalah roti manis dengan aneka macam rasa seperti, rasa pisang coklat, pisang keju, coklat keju, selai stroberi, dan coklat”.

2. Berapa kali Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi memproduksi roti manis dalam sebulan?

Jawaban :”Jumlah hari kerja selama periode Mei 2018 ini adalah 25 hari. Karena unit bisnis kami termasuk baru berkembang maka hari kerja penuh dan libur pada saat tanggal merah bulan Mei tersebut”.

3. Berapa kapasitas produksi Roti Manis yang dihasilkan dalam sebulan ?

Jawaban :”Roti manis yang diproduksi ada 4 jenis. Kapasitas produksi roti manis 2000 unit dengan persentase roti manis pisang coklat dan roti manis coklat keju masing-masing 30% dari kapasitas total sama dengan 600 unit sedangkan roti manis pisang keju dan roti manis selai stroberi 20% dari kapasitas total sama dengan 400 unit”.

4. Berapa jumlah tenaga kerja Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi ?

Jawaban :”Tenaga kerja kami hanya 2 orang yang berasal dari internal pondok pesantren, dimana mereka telah mendapatkan pelatihan membuat roti manis dari Bogasari Baking Center. Tenaga kerja hanya 2 orang dikarenakan dalam membuat roti manis juga menggunakan mesin sebagian sehingga lebih efisien dan menyesuaikan dengan kapasitas produksi roti manis”.

5. Berapa besar upah untuk membayar tenaga kerja dalam pembuatan Roti Manis?

Jawaban :”Untuk gaji sendiri disesuaikan dengan UMR Jember, kemudian dihitung berdasarkan hari produksi dan jam kerjanya”.

6. Bahan baku apa saja yang digunakan dalam pembuatan Roti Manis ?

Jawaban :”Resep yang kami terapkan dari Bogasari Baking Center, dimana bahan bakunya terdiri dari terigu Cakra Kembar, terigu Segitiga Bir, gula, susu bubuk, ragi instan, *bread improver*, telur, air, garam, margarin, dan susu cair serta bahan untuk varian rasa”.

7. Berapa besar total biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan setiap bulannya ?

Jawaban :”Berdasarkan kapasitas produksi, biaya produksi yang keluar dalam sebulan sekitar Rp. 2.000.000. Hal ini juga mempersiapkan jika terjadi lonjakan bahan baku dan hal lainnya”.

8. Darimana bahan baku yang diperoleh untuk produksi Roti Manis ?

Jawaban :”Kami memperoleh bahan baku dari supplier bahan baku secara langsung, sehingga dari supplier tersebut kami mengetahui kenaikan dan penurunan harga bahan baku”.

9. Berapa ketetapan biaya yang dikeluarkan untuk tegangan listrik dan air ?

Jawaban :”Sumber listrik yang digunakan Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi bergabung dengan pondok pesantrennya yaitu tegangan listrik sebesar 3500 kWh. Biaya listrik dan air untuk unit bisnis kami per bulannya Rp. 18.000/bulan, dimana termasuk tarif dasar listrik sosial (subsidi) dengan biaya Rp. 900/kWh. Listrik yang digunakan adalah lampu 2 buah, lemari pendingin, *proofing box*, *mixer* disesuaikan dengan kapasitas produksi yang ditotal tegangannya sekitar 20 kWh per bulan”.

10. Berapa tingkat keuntungan atau persentase keuntungan yang diharapkan perusahaan per produk yang akan dijual?

Jawaban :”Tingkat keuntungan untuk setiap produk roti manis hanya mengambil 5%, dikarenakan diharapkan produk kami laku terus selama produksi berlangsung sehingga dapat menutup biaya produksinya walaupun jangkanya lama”.

11. Apakah perusahaan menggunakan metode berdasarkan pesanan atau metode berdasarkan proses dalam melakukan proses produksinya?

Jawaban :”Proses produksi dilakukan berdasarkan ketersediaan produk jadi sehingga termasuk metode berdasarkan proses, yaitu produksi akan dilakukan ketika produk dianggap belum memenuhi persediaan barang yang tersedia untuk di jual”.

12. Berapa harga jual Roti Manis yang ditetapkan perusahaan ?

Jawaban :”Harga jual roti manis keseluruhan sebesar Rp. 1.500. Harga tersebut diharapkan dapat dijangkau oleh kalangan masyarakat sekitar pondok pesantren yang rata-rata bukan dari golongan ke atas. Hal tersebut dapat dilihat dari kependudukannya mayoritas orang desa, dimana lebih mementingkan harga dibandingkan dengan kualitas”.

13. Bagaimana cara atau metode perusahaan menghitung harga pokok produksi?

Jawaban :”Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menghitung seluruh biaya bahan baku, kemudian dijadikan sebagai dasar penentuan harga jual”.

14. Metode apa atau bagaimana cara perusahaan menentukan harga jual produk?

Jawaban :”Penentuan harga jual dilakukan dengan menghitung biaya bahan baku, kemudian ditambahkan sedikit keuntungan. Selain itu melihat situasi pasar atau harga jual yang ditetapkan para kompetitor sejenis”.

15. Adakah kendala atau masalah yang dihadapi perusahaan dalam menetapkan harga jual produk?

a. Jika kendala ada: bagaimana cara perusahaan menghadapi kendala tersebut?

b. Jika kendala tidak ada: apa yang harus ditingkatkan perusahaan agar lebih berkembang dan mampu bersaing dengan perusahaan yang lainnya?

Jawaban :” Tentunya ada. Kita dapat melihat diluar sana sangat banyak orang yang menggeluti bisnis dalam bidang *bakery*. Hal ini menyebabkan unit bisnis kami harus mampu menetapkan harga jual yang lebih rendah

atau paling tidak sama dengan perusahaan lain. Selain itu, kualitas harus lebih diperhatikan agar konsumen tidak beralih ke produk lainnya”.

16. Bagaimana proses penjualan yang dilakukan perusahaan ?

Jawaban :”Produk kami akan dijual di kantin-kantin pondok pesantren lain, toko kelontong, dan warung. Selain itu, kami juga menyediakan langsung produk dalam home industri sehingga konsumen yang berada disekitar home industri tidak perlu jauh-jauh untuk membeli roti manis kami”.

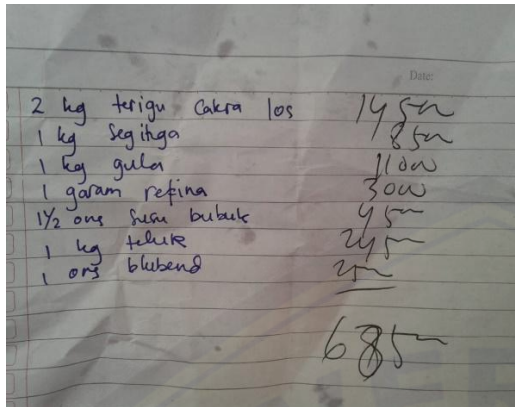
17. Bagaimana demografi warga Curah Lele yang bapak ketahui selama ini ?

Jawaban :”Sepengetahuan saya dari segi mata pencaharian warga Curah Lele bekerja sebagai petani, dilihat dari segi kependudukan yang masih kental dengan suasana dan kebiasaan orang desa, dan dari segi geografis letak home industri merupakan dataran rendah yang masih banyak bentangan sawah”.

18. Bagaimana respon warga sekitar lingkungan Pondok Pesantren Ash-shiddiqi terhadap home industri bakery yang baru berdiri tersebut ?

Jawaban :”Warga Curah Lele mendukung berdirinya unit bisnis ini karena dapat mensejahterakan terutama pondok pesantren Ash-shiddiqi agar lebih maju dan berpotensi memiliki wirausaha yang berkembang sehingga dapat dikenal oleh masyarakat sekitar Curah Lele”.

Lampiran 4.5 Harga Bahan Baku Dipasaran



Gambar 1. Nota Pembelian Bahan Baku



Gambar 2. Harga Bread Improver



Gambar 3. Harga Fermipan



Gambar 4. Selai Stroberi



Gambar 5, Harga Wijen

Lampiran 4.6 Alat Produksi Roti Manis



Gambar 1. Mixer Kapasitas 5 kg Adonan



Gambar 2. Meja Produksi



Gambar 3. Proofingbox



Gambar 4. Rak Roti



Gambar 5. Oven Roti



Gambar 6. Timbangan Analitik, Pemotong Adonan/Scraper, Mangkok Bahan, Roll pin, Pisau, Kuas, Sendok, dan Gelas Takar

Lampiran 4.7 Pengumpulan Data Penelitian



Gambar 1. Wawancara dengan Pimpinan Pondok Pesantren Ash-shiddiqi



Gambar 2. Foto Bersama Pimpinan Bogasari Baking Center Cabang Jember



Gambar 3. Produksi Roti Manis



Gambar 4. Hasil Produksi Roti Manis



Gambar 5. Roti Manis Produksi Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi



Gambar 6. Survei Harga Roti Manis dengan Toko Lain

Lampiran 4.8 Surat Ijin Penelitian

UNIT BISNIS PONDOK PESANTREN ASH-SHIDDIQI
Cake dan bakery
Dusun Krajan Kidul, Desa Curahlele, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember
Telepon : 0813-3007-9111

SURAT KETERANGAN


Yang bertandatangan dibawah ini, menerangkan bahwa mahasiswa tersebut dibawah ini :

Nama : Loeffi Candra Devi
NIM : 141710101025
Jurusan/Prodi : Teknologi Hasil Pertanian, S1

Telah melakukan penelitian di Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-shiddiqi Curah Lele dengan judul "DETERMINASI HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL ROTI MANIS PADA UNIT BISNIS PONDOK PESANTREN ASH-SHIDDIQI, CURAH LELE-JEMBER". Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 02 Juli 2018

Hormat Kami



KH. Muhlisin Alahuddin
Manager Unit Bisnis Pondok Pesantren
Ash-shiddiqi