



**PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK KUE BOLU BERDASARKAN
HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD “SRI REJEKI” SETAIL
BANYUWANGI**

LAPORAN

PRAKTEK KERJA NYATA

Disusun oleh:

Devyanti Wuryaning Puspitasari

NIM. 110803101060

PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN PERUSAHAAN

JURUSAN MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS JEMBER

2014



**PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK KUE BOLU BERDASARKAN
HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD “SRI REJEKI” SETAIL
BANYUWANGI**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Program Studi Diploma
III Manajemen Perusahaan

Fakultas Ekonomi Universitas Jember

Disusun oleh :

Devyanti Wuryaning Puspitasari

NIM. 110803101060

PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN PERUSAHAAN

JURUSAN MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS JEMBER

2014

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA

NAMA : DEVYANTI WURYANING PUSPITASARI
NIM : 110803101060
FAKULTAS : EKONOMI
PROGRAM STUDI : DIII MANAJEMEN PERUSAHAAN
JURUSAN : MANAJEMEN
JUDUL : “PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK KUE BOLU BERDASARKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD SRI REJEKI SETAIL BANYUWANGI”

Jember, 02 Mei 2014

Laporan Praktek Kerja Nyata

Telah disetujui oleh

Dosen Pembimbing

Drs. M. Syaharudin, M.M.
NIP. 19550919 198503 1 003

JUDUL
LAPORAN PRAKTEK KERJA NYATA

**PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK KUE BOLU BERDASARKAN
HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD “SRI REJEKI” SETAIL
BANYUWANGI**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Nama : Devyanti Wuryaning Puspitasari
NIM : 110803101060
Jurusan : Manajemen
Program Studi : Diploma III Manajemen Perusahaan

Telah dipertahankan didepan panitia-panitia penguji pada tanggal :

16 Mei 2014

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) Program Diploma III Manajemen pada Fakultas Ekonomi Universitas Jember.

Susunan Panitia Penguji

Ketua,

Sekretaris,

Drs. Abdul Halim, M.Si.
NIP. 19501221 197801 1 001

Drs. Didik Pudjo M., M.S.
NIP. 19610209 198603 1 001
Anggota,

Gusti Ayu W., S.E., M.M.
NIP. 19830912 200812 2 001

Mengetahui/Menyetujui
Universitas Jember
Fakultas Ekonomi
Dekan,

Dr. Moehammad Fathorrazi, M.Si.
NIP. 19630614 199002 1 001

MOTTO

Motto

Bersyukur setiap hari adalah salah satu syarat untuk mendatangkan kekayaan.

(Wallace Wattles)

Isi langit dan isi bumi meminta ampun untuk orang yang berilmu – Sabda Nabi Muhammad

SAW.

PERSEMBAHAN

Persembahan

1. Laporan ini saya persembahkan untuk Bapak dan Ibu tersayang.
2. Guru-guruku dari taman kanak-kanak hingga perguruan tinggi.
3. Almamater Fakultas Ekonomi Universitas Jember

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah robbil'alamin, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir dengan judul **“Penentuan Harga Jual Produk Kue Bolu Berdasarkan Harga Pokok Produksi pada UD “SRI REJEKI” Setail Banyuwangi”** dengan baik.

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini tidak akan selesai tanpa adanya doa, bantuan, bimbingan, dukungan serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan kerendahan hati penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Moehammad Fathorrazi M.Si, Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Jember.
2. Drs. Didik Pudjo Musmedi, M.S. Ketua Program Studi D3 Manajemen Perusahaan
3. Drs. M. Syaharudin, M.M, Dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini sehingga penulis dapat menyelesaikan dengan baik.
4. Seluruh staf dan Dosen Fakultas Ekonomi khususnya Jurusan Manajemen dan Program Studi D3 Manajemen Perusahaan.
5. Bapak Suroso dan Ibu Wuriati selaku orangtua yang telah berjuang untuk mendidik dengan sabar dan memberikan yang terbaik bagi hidup penulis.
6. Ibu Masrikah selaku pemilik UD “SRI REJEKI” Setail Banyuwangi.
7. Mbak Aprin Karnilawati, yang telah memberikan ijin untuk magang di UD “SRI REJEKI” Setail Banyuwangi.
8. Seluruh karyawan UD “SRI REJEKI” Setail Banyuwangi yang telah memberi banyak pengalaman.
9. Teman-teman D3 Manajemen Perusahaan angkatan 2011, yang telah memberi warna baru dan keceriaan dalam hidup penulis semasa kuliah.
10. Teman-teman kost Puri Asri yang istimewa (Rima, Vina, MbK Tika, Dewi, Purwasih) yang senantiasa memberikan semangat dan waktu kebersamaan.
11. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sampaikan satu persatu, atas segala bantuannya.

Semoga segala bantuan dan kebaikan tersebut mendapatkan limpahan balasan dari Allah SWT. Penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan tambahan pengetahuan, wawasan yang semakin luas bagi pembaca.

Jember, April 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
MOTTO	iii
PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Alasan Pemilihan Judul	1
1.2 Tujuan dan Kegunaan Praktek Kerja Nyata	3
1.2.1 Tujuan Praktek Kerja Nyata	3
1.2.2 Kegunaan Praktek Kerja Nyata	3
1.3 Jadwal Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Pengertian UMKM	6
2.1.2 Pengertian Harga Jual Produk	8
2.1.3 Sasaran Penetapan Harga Jual	9
2.1.4 Strategi Penetapan Harga Jual	10
2.1.5 Strategi Penetapan Harga	12
2.1.6 Metode Penetapan Harga.....	13

2.1.7 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	15
2.1.8 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi.....	16
2.1.9 Metode Penentuan Harga Pokok Produk.....	19
BAB 3. GAMBARAN UMUM OBYEK PRAKTEK KERJA NYATA	
3.1 Gambaran Singkat Obyek Praktek Kerja Nyata.....	22
3.2 Produksi.....	23
3.3 Pemasaran	26
3.4 Tenaga Kerja	26
3.5 Struktur Organisasi.....	28
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Penentuan Harga Pokok Produk	30
4.1.1 Biaya Bahan Baku	30
4.1.2 Biaya Tenaga Kerja.....	31
4.1.3 Biaya Overhead Pabrik.....	32
4.2 Harga Pokok Produksi Per Satu Kali Proses.....	32
4.3 Harga Pokok Produksi Per Biji.....	33
4.4 Penentuan Margin/Keuntungan	33
4.5 Penentuan Harga Jual Produk.....	35
4.6 Estimasi Laporan Rugi Laba	36
BAB 5. KESIMPULAN	
5.1 Kesimpulan	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
DAFTAR TABEL	
DAFTAR GAMBAR	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jadwal Kegiatan Praktek Kerja Nyata	5
Tabel 3.1 Jumlah Pegawai pada Tiap Bagian	27
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku	30
Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	31
Tabel 4.3 Biaya Overhead Pabrik	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Alur Perusahaan Manufaktur	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Tanda Kepemilikan Perusahaan Perorangan (PO)	40
Lampiran 2. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil.....	41
Lampiran 3. Sertifikat Pengujian Kandungan Kue Bolu	42
Lampiran 4. Laporan Hasil Pengujian	43
Lampiran 5. Pembelian Bahan Baku	44
Lampiran 6. Gaji Bagian Produksi Kelompok 1 dan 2.....	45
Lampiran 7. Gaji Bagian Produksi Lanjutan	46
Lampiran 8. Gaji Bagian Penjualan	47
Lampiran 9. Bukti Pembayaran Jasa Telekomunikasi.....	48
Lampiran 10. Struk Pembayaran Listrik.....	49
Lampiran 11. Data Penjualan.....	50
Lampiran 12. Data Penjualan Lanjutan	51
Lampiran 13. Surat Izin Permohonan Praktek Kerja Nyata	52
Lampiran 14. Nilai Hasil Praktek Kerja Nyata.....	53
Lampiran 15. Persetujuan Penyusunan Laporan Praktek Kerja Nyata	54
Lampiran 16. Kartu Konsultasi.....	55
Lampiran 17. Absensi Praktek Kerja Nyata	56