I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan sektor yang strategis dalam perekonomian nasional. Sektor pertanian berkontribusi dalam produk domestik bruto (PDB), menyediakan pangan bagi seluruh penduduk, menyumbang devisa negara, serta menyediakan bahan baku bagi industri dan lapangan pekerjaan. Sektor pertanian cenderung menjadi salah satu sektor basis perekonomian di beberapa provinsi di Indonesia (Isbah dan Iyan, 2016). Sektor pertanian juga memiliki peran dalam berkembangnya sektor industri di provinsi (Kurniawati, 2020). Oleh karena itu pembangunan di sektor pertanian menjadi syarat mutlak bagi pembangunan ekonomi daerah dan nasional.

Pengolahan hasil pertanian atau agroindustri merupakan salah satu subsistem dalam agribisnis. Pengembangan agroindustri merupakan pilihan yang sangat strategis dalam mendayagunakan sektor pertanian (Suwandi *et al.*, 2022). Agroindustri adalah kegiatan pengolahan dan pengubahan bentuk hasil pertanian yang mencakup industri pengolahan bentuk setengah jadi dan produk akhir, industri penanganan hasil pertanian segar, industri pengadaan sarana produksi pertanian, dan sebagainya. Agroindustri bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, meningkatkan daya simpan, dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Hampir seluruh komoditas dari sektor pertanian yang terdapat di Indonesia dapat diolah menjadi produk olahan pangan, salah satunya adalah komoditas kedelai.

Kedelai merupakan tanaman pangan dari genus *Glycine* dengan nama latin *Glycine max L.* Kedelai merupakan bahan pangan nabati yang memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan jenis kacang-kacangan lainnya (Andayanie,

2016). Protein rata-rata yang terkandung dalam kedelai yaitu 35% dan pada varietas kedelai unggul terkandung protein 40-44%. Kedelai juga mengandung delapan asam amino penting, kalsium, zat besi, phosphor, vitamin B, B kompleks, E, dan vitamin K. Berdasarkan kandungan gizi kedelai tersebut, produk olahan kedelai sangat diminati masyarakat karena menjadi sumber gizi yang harganya terjangkau dan memiliki pangsa pasar dari kalangan bawah hingga atas (Salim, 2012).

Produk olahan makanan yang berbahan baku kedelai terbagi atas dua kelompok, yaitu makanan fermentasi dan makanan non-fermentasi. Makanan hasil fermentasi kedelai merupakan hasil pengolahan dengan cara konvensional yang biasanya menjadi sumber protein nabati keluarga seperti tempe, tauco, dan kecap. Sedangkan untuk makanan non-fermentasi contohnya adalah tahu dan minyak kedelai. Indonesia sebagai pangsa kedelai terbesar di Asia, mengolah 50% dari konsumsi kedelainya dalam bentuk tempe, 40% dalam bentuk tahu, dan 10% dalam bentuk produk olahan lainnya (Astawan, 2013).

Tempe merupakan produk olahan kacang yang umumnya berbahan dasar kacang kedelai yang difermentasi dengan jenis ragi *Rhizopus* sp. Kandungan gizi (kecuali lemak) yang terkandung di dalam tempe lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi dalam 100 gram penyajian (Lampiran 1). Kandungan protein, lemak, dan karbohidrat dalam tempe juga lebih mudah untuk dicerna oleh tubuh dibandingkan dengan yang terdapat di dalam kedelai karena adanya enzim-enzim pencernaan yang dihasilkan dari penggunaan ragi tempe. Zat antioksidan dalam bentuk isoflavon juga terkandung di dalam tempe.

Provinsi Jambi merupakan salah satu provinsi dimana tempe menjadi salah satu makanan olahan kedelai sehari-hari pilihan masyarakat yang paling diminati,

baik sebagai lauk maupun diolah lebih lanjut menjadi produk olahan lain. Harga tempe yang murah mampu menjangkau konsumen dari berbagai kalangan masyarakat. Selain harganya yang terjangkau, tempe juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kedua hal tersebut menjadikan tempe menjadi makanan berbahan dasar kedelai yang paling diminati oleh masyarakat Provinsi Jambi. Berikut Tabel 1 menyajikan data perbandingan rata-rata konsumsi per kapita seminggu makanan produk olahan dari kacang kedelai berdasarkan kabupaten/kota di Provinsi Jambi tahun 2022.

Tabel 1. Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Makanan Olahan Kedelai Berdasarkan Kabupaten/Kota di Provinsi Jambi Tahun 2022

Kabupaten/Kota	Rata-Rata Konsumsi Per kapita Seminggu Makanan Berbahan Dasar kacang kedelai		
	Tempe (Kg)	Tahu (Kg)	Oncom (Kg)
Kerinci	0,079	0,068	-
Merangin	0.093	0.095	-
Sarolangun	0.118	0.118	0.001
Batang Hari	0.079	0.076	0.002
Muaro Jambi	0.124	0.126	0.013
Tanjung Jabung Timur	0.129	0.126	0.002
Tanjung Jabung Barat	0.123	0.113	0.006
Tebo	0.106	0.101	0.000
Bungo	0.095	0.110	0.001
Kota Jambi	0.137	0.133	0.010
Kota Sungai Penuh	0.119	0.117	0.000
Provinsi Jambi	0,109	0,107	0,004

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2023

Berdasarkan data dari Tabel 1 di atas rata-rata konsumsi per kapita seminggu makanan produk olahan kacang kedelai tertinggi di Provinsi Jambi adalah produk tempe, yaitu sebesar 0,109 kg. Rata-rata konsumsi per kapita seminggu tertinggi tempe tersebut berada di Kota Jambi, yaitu sebesar 0,137 kg. Selain itu, rata-rata konsumsi per kapita seminggu tempe di Kota Jambi tersebut

menjadi rata-rata konsumsi per kapita seminggu tertinggi jika dibandingkan dengan makanan olahan kedelai lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa tempe menjadi produk makanan olahan kedelai pilihan masyarakat untuk konsumsi sehari-hari, sehingga kondisi ini dapat menciptakan peluang bagi agroindustri tempe untuk terus berkembang ke depannya, terutama di Kota Jambi.

Agroindustri tempe merupakan industri pangan yang prospektif dan potensial untuk dikembangkan di Kota Jambi. Kota Jambi merupakan salah satu daerah sentra agroindustri tempe di Provinsi Jambi (Adelina *et al.*, 2017). Tempe memiliki pasar yang cukup prospektif karena semakin berkembangnya teknologi masyarakat semakin menyadari nilai gizi dan manfaat mengkonsumsi tempe bagi kesehatan (Prasetyo *et al.*, 2019). Berikut adalah perbandingan jumlah agroindustri makanan pengolahan kedelai di Kota Jambi yang tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Jumlah Agroindustri Makanan Pengolahan Kedelai di Kota Jambi Tahun 2022

Produk Olahan	Jumlah Agroindustri	Jumlah Tenaga Kerja
Tempe	81	284
Tahu	11	52
Tauco	1	1
Total	96	337

Sumber: Dinas Perindustrian Provinsi Jambi, 2023

Berdasarkan data pada Tabel 2 menunjukkan bahwa jumlah agroindustri makanan dengan bahan baku kedelai terbanyak di Kota Jambi adalah agroindustri tempe. Terdapat perbedaan yang cukup besar antara jumlah agroindustri tempe dengan produk makanan olahan kedelai lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa permintaan produk tempe di Kota Jambi lebih besar daripada produk makanan olahan kedelai lainnya. Besarnya jumlah agroindustri tempe ini mengakibatkan

jumlah penyerapan tenaga kerja serta produksi tempe juga tinggi jika dibandingkan agroindustri pengolahan makanan dari kedelai lainnya.

Berdasarkan data Dinas perindustrian dan perdagangan Provinsi Jambi pada tahun 2023 terdapat 81 agroindustri tempe yang berada di Kota Jambi yang berbentuk badan usaha perusahaan perorangan (Lampiran 2). Namun, saat ini hanya ada satu agroindustri tempe saja di Kecamatan Danau, yaitu Tempe Asli HB. Agroindustri Tempe Asli HB merupakan agroindustri tempe kemasan skala kecil yang terletak di Jalan Kampung Baru Kelurahan Legok Kecamatan Danau Sipin Kota Jambi. Agroindustri Tempe Asli HB Jambi didirikan oleh Pak Dedeng pada tahun 2016. Agroindustri Tempe Asli HB merupakan agroindustri tempe yang paling baru jika dibandingkan agroindustri tempe lainnya yang rata-rata sudah memproduksi selama lebih dari 10 tahun. Pengolahan kedelai saat proses produksi tempe telah menggunakan mesin, yaitu pada tahap pencucian menggunakan mesin pencuci kedelai dan tahap pemisahan kulit menggunakan mesin giling.

Agroindustri tempe Asli HB merupakan satu-satunya agroindustri tempe di Kota Jambi yang merupakan agroindustri binaan dari organisasi masyarakat, yaitu FKDB (Forum Komunikasi Doa Bangsa). FKDB merupakan organisasi masyarakat mitra Polri yang berfokus pada peningkatan hasil produktivitas pertanian untuk mewujudkan kedaulatan pangan, salah satunya melalui komoditas kedelai. Tempe Asli HB binaan dari FKDB ini sudah tersebar di berbagai provinsi, seperti Jambi, Sumatera Selatan, Sumatera Barat, Bandar Lampung, Kalimantan Barat, dll. Agroindustri tempe Asli HB Jambi sendiri telah memiliki Izin Usaha Mikro dan Kecil (IUMK) dengan Nomor: 225/IUMK/225/KDSP/15.71.10.1003/2019. Kemudian pada tahun 2022 telah memperoleh Surat Izin Tempat Usaha (SITU)

dengan Nomor: 517-1176 DPMPTSP-15.71.10.1003-2022. Berikut pada Tabel 3 disajikan perkembangan agroindustri tempe Asli HB Jambi tahun 2018 – 2022.

Tabel 3. Perkembangan Agroindustri Tempe Asli HB Jambi Tahun 2018 -2022

Tahun	Kapasitas Produksi (Kemasan/Hari)	Pemakaian Kedelai (Kg/Hari)	Jumlah Tenaga Kerja
2018	2.500	180	6
2019	2.800	275	8
2020	3.000	320	8
2021	3.400	750	9
2022	5.000	1.000	12

Sumber: Agroindustri Tempe asli HB Jambi (2023)

Berdasarkan data yang tersaji pada Tabel 3 terlihat bahwa agroindustri tempe Asli HB Jambi mengalami peningkatan kapasitas produksi setiap tahunnya. Peningkatan kapasitas produksi per hari yang terjadi di agroindustri tempe Asli HB Jambi fluktuatif setiap tahunnya. Peningkatan tersebut tentu mempengaruhi pemakaian atau konsumsi kedelai impor sebagai bahan baku utama tempe dan penyerapan tenaga kerja di dalam proses produksinya. Dimana peningkatan volume produksi tempe ini akan menyebabkan pula peningkatan konsumsi kedelai impor dan penyerapan tenaga kerja dalam aktivitas produksi tempe tersebut.

Aktivitas produksi suatu produk membutuhkan pengorbanan sumber daya ekonomi berupa biaya-biaya produksi untuk menciptakan produk tersebut (Styaningrum, 2022). Penggunaan biaya-biaya tersebut selanjutnya akan menjadi dasar dalam penentuan harga pokok produksi. Unsur biaya yang diperlukan dalam memperhitungkan harga pokok produksi antara lain adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Mulyadi, 2014). Harga pokok produksi menurut Mulyadi (2014) adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh

keuntungan. Harga pokok produksi ini perlu diperhatikan secara seksama karena akan berpengaruh pada laba yang dapat mempengaruhi kelangsungan usaha.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu aspek yang sangat penting dalam perusahaan karena tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan benar maka perusahaan yang bersangkutan tidak akan mengetahui dengan pasti keuntungan yang diperoleh atau mungkin juga kerugian yang dideritanya. Perhitungan harga pokok produksi juga berperan dalam menentukan harga jual produk. Dimana usaha mikro dan kecil cenderung kesulitan dan rentan melakukan kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual produk yang mengakibatkan jumlah keuntungan yang didapatkan tidak jelas (Mulyani *et al.*, 2021).

Berdasarkan observasi dan wawancara bersama pihak agroindustri tempe Asli HB Jambi, meskipun agroindustri berada dalam binaan organisasi FKDB, akan tetapi perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh agroindustri tempe Asli HB Jambi masih dilakukan menggunakan metode yang sederhana dan rentan mengalami kesalahan terutama ketika harga kedelai impor cenderung naik setiap tahunnya. Agroindustri dalam memperhitungkan harga pokok produksi tempe hanya berfokus pada biaya-biaya tertentu sehingga tidak memperhitungkan keseluruhan biaya yang digunakan dalam proses produksinya. Ketidakrincian perhitungan keseluruhan biaya produksi yang digunakan menyebabkan tidak diketahuinya harga pokok produksi yang tepat sebagai acuan dalam penetapan harga jual nantinya. Suatu perusahaan perlu pengelolaan yang baik dalam manajemen keuangan dan menerapkan akuntansi biaya dengan baik (Murdy dan Nainggolan, 2021). Dimana dalam perhitungan harga pokok produksi dalam

akuntansi biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat menghasilkan harga pokok produk yang tepat.

Biaya bahan baku merupakan salah satu unsur biaya yang diperhitungkan dalam harga pokok produksi yang dikeluarkan dalam rangka memenuhi semua kebutuhan bahan baku dalam proses produksi sebuah produk. Biaya bahan baku cenderung selalu berubah yang bergantung pada pasokan, jumlah permintaan dan penawaran, kondisi pasar, dan volume produksi perusahaan. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan tempe Asli HB Jambi adalah kedelai impor. Namun, harga kedelai impor yang digunakan sebagai bahan baku tempe cenderung tidak stabil dan mengalami kenaikan setiap tahunnya. Tabel 4 menyajikan perkembangan harga rata-rata kedelai impor di Kota Jambi pada tahun 2018-2022.

Tabel 4. Perkembangan Harga Rata-Rata Kedelai Impor di Kota Jambi Tahun 2018 - 2022

Tahun	Harga Kedelai (Rp/Kg)
2018	7.817
2019	8.000
2020	8.715
2021	10.286
2022	12.143

Sumber: Dinas Perdagangan Provinsi Jambi, 2023

Data yang tersaji pada Tabel 4 menunjukkan bahwa harga kedelai impor yang diterima agroindustri di Kota Jambi terus mengalami kenaikan. Kenaikan terbesar terjadi pada pergantian tahun 2021 ke 2022, yaitu sebesar 18,05%. Kedelai tersebut diimpor dari Negara Amerika Serikat dan Argentina, tetapi penggunaan kedelai impor yang dominan digunakan oleh agroindustri tempe Asli HB Jambi berasal dari Amerika Serikat. Kenaikan harga kedelai impor ini mengikuti pasar internasional. Kenaikan harga tersebut terjadi karena cuaca ekstrem dan inflasi di Amerika Serikat

yang merupakan salah satu eksportir utama kedelai di dunia. Selain itu, adanya konflik dunia antara Rusia dan Ukraina serta pandemi *covid-19* juga mengganggu jalannya impor kedelai dan pangan lainnya.

Berdasarkan hasil wawancara pada observasi awal bersama pemilik, Agroindustri Tempe Asli HB Jambi, kenaikan harga kedelai impor membuat agroindustri kesulitan dalam memperhitungkan harga pokok produksi tempe karena kenaikan harga kedelai impor mempengaruhi struktur biaya produksi tempe, Dimana kedelai impor merupakan komponen biaya produksi terbesar bagi agroindustri tempe Asli HB Jambi. Menurut Ningsih (2017) Skala industri kecil dan rumah tangga lebih sensitif terhadap kenaikan harga kedelai karena modal usaha kecil dan akses pinjaman dana terbatas. Kenaikan harga kedelai impor membuat agroindustri tempe Asli HB Jambi mengurangi berat kemasan tempe yang semula 300 gram menjadi 250 gram. Pengurangan berat tempe ini merupakan cara agar tidak menaikkan harga jual tempe dan tetap mendapatkan keuntungan.

Melalui perhitungan harga pokok produksi tempe dapat terlibat laba yang didapatkan oleh agroindustri dengan akurat. Dimana struktur pasar agroindustri tempe cenderung masuk ke dalam bentuk pasar persaingan sempurna (Muslimatun, *et al.*, 2016). Hal ini erat kaitannya dengan harga jual tempe ukuran 250 gram sejenis baik tempe kemasan maupun tempe daun di Kota Jambi yang dijual dengan harga jual yang relatif sama di pasaran. Jika agroindustri menghasilkan harga pokok produksi tempe yang lebih kecil dibandingkan agroindustri tempe lainnya maka margin keuntungan yang didapatkan akan semakin meningkat dan begitu juga sebaliknya. Memperhitungkan harga pokok produksi tempe dengan baik sangat

penting bagi agroindustri untuk mencapai laba yang optimal dalam kondisi pasar yang kompetitif.

Pada penelitian ini perhitungan harga pokok produksi tempe pada Agroindustri Tempe Asli HB Jambi akan menggunakan metode *full costing*. Metode *full costing* merupakan metode dalam penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap atau variabel (Mulyadi, 2014). Berdasarkan pengertian tersebut, metode *full costing* menjadi solusi dalam menjawab permasalahan Agroindustri Tempe Asli HB yang masih kurang tepat dalam menentukan harga pokok produksi tempe karena tidak memperhitungkan semua biaya dalam proses produksi dan kesulitan dalam menentukan harga pokok produksi tempe saat harga kedelai impor tidak menentu. Melalui metode ini juga biaya *overhead* pabrik dapat ditampilkan secara komprehensif karena memasukkan biaya *overhead* tetap dan variabel. Dimana proses produksi tempe Agroindustri Asli HB Jambi telah menggunakan tiga mesin produksi, melalui metode ini harga pokok produksi sudah memuat salah satunya biaya penyusutan mesin dan peralatan produksi tempe tersebut yang merupakan biaya *overhead* pabrik tetap.

Pentingnya suatu perusahaan menghitung semua biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah produk menjadi referensi peneliti dalam menggunakan metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dapat menjadi dasar dalam menentukan harga jual yang tepat. Selanjutnya untuk perhitungan harga jual penulis memilih metode *cost plus pricing* dikarenakan dalam metode ini akan memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan kemudian ditambah dengan

persentase *mark up* yang diinginkan. Dengan demikian, maka perusahaan akan memperoleh biaya yang akurat serta dapat menetapkan harga jual yang kompetitif sehingga dapat memaksimalkan besarnya laba yang didapat perusahaan. Berdasarkan uraian permasalahan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe Dengan Metode *Full Costing* Pada Agroindustri Tempe Asli HB Jambi**”.

1.2 Perumusan Masalah

Agroindustri Tempe Asli HB Jambi merupakan industri pengolahan kedelai menjadi tempe kemasan dengan skala kecil. Agroindustri ini didirikan oleh pak Dedeng pada tahun 2016 dengan konsisten memproduksi tempe kemasan yang dengan satu ukuran saja, yaitu ukuran 11,5 cm x 23 cm dengan berat bersih 250 gram per kemasannya. Harga jual tempe yang ditetapkan agroindustri kepada *sales* adalah sebesar Rp 3.500. Harga jual tempe yang ditetapkan agroindustri kepada *reseller* adalah sebesar Rp 4.000. Sedangkan harga jual tempe yang ditawarkan oleh agroindustri kepada konsumen yang langsung datang ke rumah sebesar Rp 4.500.

Agroindustri Tempe Asli HB Jambi merupakan satu-satunya agroindustri tempe di Kecamatan Danau Sipin yang lokasinya strategi dekat dengan pasar Angso Duo Jambi. Agroindustri tempe Asli HB juga merupakan satu-satunya agroindustri tempe di Kota Jambi di bawah binaan FKDB. Agroindustri Tempe Asli HB Jambi harus mampu untuk menentukan harga pokok produksi dan harga jual tempe secara tepat agar agroindustri yang dijalankan ini dapat terus bertahan dan dapat memaksimalkan potensi yang dimiliki.

Perhitungan harga pokok produksi yang cermat memainkan peran yang penting untuk menjadi informasi dasar dalam menetapkan harga jual suatu produk

dan keuntungan yang diperoleh perusahaan. Namun, Agroindustri Tempe Asli HB Jambi dalam memperhitungkan harga pokok produksi tempe masih dilakukan secara sederhana dengan hanya berfokus biaya-biaya tertentu saja dan tidak memasukkan biaya yang semestinya dimasukkan seperti biaya *overhead* pabrik. Selain itu agroindustri juga kesulitan dalam menentukan harga pokok produksi tempe ketika harga bahan baku tempe tidak menentu dan cenderung naik setiap tahunnya. Harga bahan baku tempe, yaitu kedelai impor sebagai bahan baku utama tempe cenderung meningkat tiap tahunnya, maka perlu diperhitungkan secara seksama dalam harga pokok produksi tempe. Maka perlu diperhatikan juga harga pokok produksi tempe yang tepat ketika adanya perubahan harga kedelai impor. Perubahan harga kedelai impor tersebut baik itu berupa kenaikan maupun penurunan harga kedelai impor.

Tidak rincinya perhitungan keseluruhan biaya yang digunakan mengakibatkan tidak diketahuinya harga pokok produksi yang tepat untuk acuan dalam penetapan harga jual dan keuntungan yang didapat oleh perusahaan. Perhitungan harga jual yang dilakukan oleh Agroindustri Tempe Asli HB juga rentan menimbulkan kesalahan karena mengacu kepada harga pokok produksi yang tidak memasukkan semua biaya produksi tempe dan hanya berfokus terhadap biaya-biaya tertentu saja. Perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan menggunakan dua pendekatan, yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* dipilih karena dapat merincikan dan memperhitungkan semua biaya produksi baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi. Terperincinya perhitungan elemen-elemen biaya diharapkan mampu menjadi acuan untuk menentukan harga jual yang tepat untuk memperoleh

laba dan mempertahankan usaha. Oleh sebab itu suatu agroindustri perlu melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat agar tidak menimbulkan kerugian.

Penelitian ini akan menyajikan dan membahas secara sederhana teori akuntansi biaya dan beberapa teori yang berhubungan. Pembahasan perhitungan harga pokok produksi secara khusus diperhitungkan menggunakan metode *full costing*. Sedangkan dalam penentuan harga jual akan digunakan metode *cost plus pricing*. Selanjutnya akan disimulasikan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* jika terjadi kenaikan harga kedelai impor sebesar 10% serta penurunan harga kedelai impor sebesar 10%. Berdasarkan fenomena yang telah dijabarkan sebelumnya, maka permasalahan yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran agroindustri tempe Asli HB Jambi?
2. Berapa besar perhitungan harga pokok produksi tempe yang dilakukan oleh agroindustri tempe Asli HB Jambi dan menggunakan metode *full costing*?
3. Berapa besar perhitungan harga jual tempe antara yang ditetapkan oleh agroindustri tempe Asli HB Jambi dan menggunakan metode *cost plus pricing*?
4. Berapa besar harga pokok produksi tempe yang harus ditetapkan jika terjadi kenaikan dan penurunan harga kedelai impor sebesar 10%?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini berdasarkan perumusan masalah yang telah dijabarkan di atas berikut adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan gambaran Agroindustri Tempe Asli HB Jambi.
2. Menganalisis perhitungan harga pokok produksi tempe yang dilakukan oleh Agroindustri Tempe Asli HB Jambi dan harga pokok produksi tempe menggunakan metode *full costing*.

3. Menganalisis harga jual tempe yang ditetapkan oleh agroindustri tempe Asli HB Jambi dan harga jual tempe menggunakan metode *cost plus pricing*.
4. Menganalisis dampak perubahan harga kedelai impor terhadap harga pokok produksi tempe pada agroindustri tempe Asli HB Jambi.

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti, sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi pada tingkat sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Jambi.
2. Bagi pelaku agroindustri, sebagai sumbangan pemikiran dan bahan evaluasi dalam memperhitungkan harga pokok produksi dan harga jual suatu produk.
3. Bagi Pembaca, sebagai bahan pustaka dalam menambah wawasan yang berkaitan dengan analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan harga jual dengan metode *cost plus pricing*.