

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber daya alam yang menjadikannya sebagai salah satu produsen utama produk pertanian di dunia. Dengan tanah yang subur, iklim tropis, dan keanekaragaman hayati yang melimpah, sektor pertanian berperan sebagai pilar utama perekonomian negara. Sebagai bangsa agraris, mayoritas penduduk Indonesia terlibat dalam kegiatan pertanian, menjadikan sektor ini krusial untuk menopang kehidupan masyarakat serta mendorong pertumbuhan ekonomi. Komoditas seperti padi, jagung, kedelai, dan beragam sayuran menjadi sebagai landasan ketahanan pangan nasional. Kedelai merupakan jenis pangan tergolong kacang-kacangan yang dianggap sebagai salah satu sumber protein terbaik dan komponen penting dari produk pangan. Kedelai merupakan bahan pangan nabati yang memiliki kandungan protein tinggi dibandingkan kacang-kacangan lainnya (Andyanie, 2016). Indonesia menjadi salah satu negara sebagai pasar kedelai terbesar di Asia. Menurut Badan Standardisasi Nasional, kedelai Indonesia digunakan untuk menghasilkan tahu sebesar 40%, tempe sebesar 50%, dan 10% untuk produk lainnya (seperti kecap, tauco, dan lain-lain). Sebagai makanan olahan kedelai yang paling terkenal di Indonesia, tahu dan tempe memainkan peranan penting dalam pola makan masyarakat. Kedua produk ini tidak hanya dikenal karena kandungan nutrisinya yang tinggi, tetapi juga karena harganya yang terjangkau dan kemudahan dalam pengolahannya menjadi berbagai jenis sajian.

Menurut Badan Pusat Statistik, pada tahun 2023 Provinsi Jambi menjadi salah satu provinsi yang memiliki rata-rata produktivitas kedelai sebesar 15,01 hingga 20,00

kuintal per hektar. Meskipun itu tidak sebanding dengan sentra utama seperti Jawa Timur atau Jawa Tengah, namun produksi kedelai di Jambi tetap kompetitif dan memiliki potensi yang menjanjikan untuk pengembangan pertanian kedelai. Beberapa olahan produk dari kacang kedelai yang dikonsumsi oleh masyarakat Provinsi Jambi yaitu tempe dan tahu dengan rata-rata konsumsi perkapita seminggu yaitu sebesar 0,11475kg.

Sebagai ibu kota provinsi, Kota Jambi memainkan peran penting dalam menghubungkan berbagai wilayah di sekitarnya, baik dari segi ekonomi maupun sosial. Kota Jambi termasuk daerah yang memiliki jumlah penduduk tertinggi di Provinsi Jambi. Kondisi ini mencerminkan peluang besar dalam memasarkan produk tahu dan tempe kepada masyarakat. Selain itu, dengan jaringan pasar yang lebih luas, Kota Jambi menjadi pusat perdagangan dan distribusi utama di Provinsi Jambi. Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2023, rata-rata konsumsi perkapita seminggu produk tahu di Kota Jambi sebesar 0,159kg dan produk tempe sebesar 0,123kg. Dikarenakan proses pengolahannya yang cukup sulit, sehingga tidak banyak masyarakat di Kota Jambi yang memilih tahu sebagai usaha utama dalam sektor agroindustri. Produksi tahu membutuhkan peralatan yang lebih rumit, biaya operasional yang lebih besar, serta pengelolaan limbah cair yang membutuhkan penanganan khusus. Sehingga hal ini menjadikan tempe sebagai salah satu produk unggulan dengan lebih banyak produsen dibandingkan dengan tahu. Berikut jumlah agroindustri makanan pengolahan kedelai berupa tempe dan tahu di Kota Jambi pada tahun 2023 (Tabel 1.).

Tabel 1. Agroindustri Makanan Pengolahan Kedelai di Kota Jambi Tahun 2023

Produk Olahan	Jumlah Agroindustri
Tahu	12
Tempe	83
Total	95

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Jambi, 2023

Berdasarkan Tabel 1. terdapat 12 agroindustri tahu dan 83 agroindustri tempe di Kota Jambi. Hal ini menunjukkan bahwa agroindustri tempe lebih banyak dibandingkan agroindustri tahu, sehingga memungkinkan bahwa permintaan produk tempe lebih banyak dibandingkan produk tahu. Tempe merupakan salah satu produk khas Indonesia yang terbuat dari kacang kedelai. Tempe mengandung banyak serat pangan, kalsium, vitamin B, dan zat besi (Cahyadi, 2007). Sebagai salah satu makanan lezat kaya gizi, tempe termasuk salah satu produk pangan yang cukup penting dalam pola makan masyarakat Indonesia.

Agroindustri merupakan salah satu sektor yang berperan penting untuk membantu perekonomian Indonesia dikarenakan mampu mengurangi tingkat pengangguran dan kemiskinan. Sektor ini mengintegrasikan kegiatan pertanian, mulai dari pengolahan bahan baku hingga menghasilkan produk yang siap dikonsumsi. Salah satu produk olahan yang terbuat dari tempe yang banyak diproduksi oleh agroindustri di Kota Jambi adalah keripik tempe. Berikut jumlah agroindustri yang memproduksi keripik tempe di Kota Jambi tahun 2023 (Tabel 2.).

Tabel 2. Jumlah Agroindustri Keripik Tempe di Kota Jambi Tahun 2023

Kecamatan	Jumlah Agroindustri Keripik Tempe
Alam Barajo	2
Paal Merah	1
Kota Baru	1
Jambi Timur	1
Jelutung	3
Jambi Selatan	1
Telanaipura	-
Danau Sipin	-
Pasar Jambi	-
Danau Teluk	-
Pelayangan	-

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Jambi, 2023

Berdasarkan Tabel 2. menunjukkan bahwa tidak semua kecamatan di Kota Jambi terdapat agroindustri keripik tempe. Dari 11 kecamatan di Kota Jambi, terdapat 1 kecamatan yang paling banyak memiliki agroindustri keripik tempe, yaitu Kecamatan Jelutung dengan jumlah 3 agroindustri. Salah satu dari 3 agroindustri tersebut telah menjadi pilihan utama bagi masyarakat untuk dijadikan sebagai tempat penelitian. Agroindustri ini telah menarik perhatian para peneliti dan praktisi karena pengelolaannya baik dan kualitas produk terjamin. Selain itu, agroindustri ini telah diakui secara resmi oleh Pemerintah yang dibuktikan dengan sejumlah sertifikasi dan izin yang dimilikinya, seperti Nomor Induk Berusaha : 1223000441269 (Lampiran 1), Sertifikat Halal : ID15110000562980922 (Lampiran 2), Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan : BPOM RI MD 040588000100021 (Lampiran 3), dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga : 215 1571 02 0107-25 (Lampiran

4). Agroindustri ini bernama Ilhamumtaza (CV. Ilhamumtaza) yang berdiri sejak tahun 2004 yang berlokasi di Lrg. Teladan No.58, RT.31, Payo Lebar, Kec. Jelutung, Kota Jambi. Agroindustri Ilhamumtaza merupakan agroindustri yang menjual produk oleh-oleh khas Jambi. Selain keripik tempe, Ilhamumtaza juga menjual rempeyek teri, rempeyek kacang, dan lain-lain. Berikut jumlah produksi Agroindustri Ilhamumtaza berdasarkan jenis produk (Tabel 3.).

Tabel 3. Rata-Rata Produksi Agroindustri Ilhamumtaza Berdasarkan Jenis Produk

Jenis Produk	Produksi (Bungkus)*
Keripik Tempe Original	250
Keripik Tempe Sagu	170
Rempeyek Kacang	200
Rempeyek Bulat Teri	140
Rempeyek Bumbu Kari	60
Rempeyek Vegetarian Sawi	40
Rempeyek Daun Seledri	40
Kacang Tujin Krenyes	70
Jumlah	970

Sumber : Agroindustri Ilhamumtaza Kota Jambi, 2024

**1 bungkus = 150gr*

Berdasarkan Tabel 3. Agroindustri Ilhamumtaza dalam satu kali kegiatan produksi berhasil menghasilkan ratusan produk. Produk yang banyak dihasilkan oleh Agroindustri Ilhamumtaza adalah produk Keripik Tempe Original. Agroindustri Ilhamumtaza melakukan kegiatan produksi sebanyak enam kali setiap minggunya, dan hasil produksi yang dicapai setiap kali produksinya kurang lebih menghasilkan 250

bungkus produk keripik tempe original dengan berat 150gr setiap produknya. Meskipun Agroindustri Ilhamumtaza telah menghasilkan ratusan produk, hal ini tidak menjamin bahwa mereka bebas dari tantangan dan permasalahan. Tantangan dan permasalahan utama yang Agroindustri Ilhamumtaza hadapi yaitu terkait dengan pencatatan keuangan dan dalam menentukan harga pokok produksi (HPP).

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir (Bustami et al. 2018). Harga pokok produksi adalah salah satu elemen kunci dalam pengelolaan keuangan sebuah usaha karena berpengaruh langsung pada penetapan harga jual dan mempengaruhi laba usaha. Mengelola harga pokok produksi dengan tepat sangat penting untuk kelangsungan usaha, terutama untuk agroindustri yang sedang berkembang. Agroindustri Ilhamumtaza menghadapi tantangan lain dalam penghitungan harga pokok produksi karena adanya variasi tujuan pemasaran produk yang berbeda-beda. Produk ini dipasarkan melalui beberapa saluran, yaitu pengiriman ke luar kota, penjualan langsung di tempat produksi, dan distribusi ke supermarket dalam kota. Setiap saluran pemasaran memiliki karakteristik dan biaya tambahan yang berbeda, seperti biaya transportasi atau biaya distribusi. Namun, hingga saat ini, Agroindustri Ilhamumtaza belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara terperinci berdasarkan perbedaan saluran tersebut. Agroindustri Ilhamumtaza masih menggunakan metode tradisional dalam menghitung harga pokok produksi. Metode ini sering kali tidak mampu membedakan secara jelas antara berbagai elemen biaya.

Melakukan perhitungan biaya produksi dengan cermat dan rinci sangatlah penting dalam menetapkan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual yang akan memengaruhi keuntungan Agroindustri Ilhamumtaza.

Dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi terdapat dua metode, yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah suatu cara untuk menentukan harga pokok produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap, sehingga harga pokok produksinya adalah keseluruhan. Sedangkan *variable costing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi yang hanya meliputi biaya produksi variabel (Mulyadi, 2014). Metode *full costing* memungkinkan pencatatan lengkap atas semua biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Dengan metode ini, agroindustri dapat menetapkan harga jual yang lebih akurat, serta mengurangi risiko penetapan harga jual yang terlalu tinggi atau terlalu rendah.

Penentuan harga jual adalah langkah krusial yang harus dilakukan dengan hati-hati karena kesalahan dalam proses ini dapat memiliki dampak yang serius. Jika harga yang ditawarkan terlalu tinggi, pelanggan berisiko pergi. Namun, jika harga ditetapkan terlalu rendah, biaya produksi yang telah dikeluarkan tidak akan tertutupi yang berpotensi menyebabkan kerugian (Krismiaji dan Aryani, 2011).

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Keripik Tempe Original pada Agroindustri Ilhamumtaza di Kecamatan Jelutung Kota Jambi”**.

1.2 Perumusan Masalah

Agroindustri Ilhamumtaza merupakan agroindustri yang memproduksi berbagai jenis produk oleh-oleh khas Jambi. Dari berbagai produk yang diproduksi oleh Agroindustri Ilhamumtaza, keripik tempe original menjadi salah satu produk yang banyak diproduksi dikarenakan banyak diminati dan terjual baik di pasar lokal maupun luar daerah. Agroindustri Ilhamumtaza telah berhasil memperluas jangkauan pemasaran produknya ke berbagai kota seperti Pekanbaru, Bengkulu, Palembang dan Lampung. Capaian ini menunjukkan bahwa produk Agroindustri ilhamumtaza menarik perhatian dan dapat bersaing dengan baik di pasar luar daerah.

Perkembangan bisnis yang pesat juga memerlukan manajemen keuangan yang baik agar operasional tetap efisien dan keuntungan bisa optimal. Namun, saat ini Agroindustri Ilhamumtaza mengalami masalah utama dalam pencatatan keuangan dan perhitungan harga pokok produksi (HPP), yang belum dilakukan secara akurat dan rinci. Agroindustri Ilhamumtaza kesulitan memisahkan antara biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik, sehingga komponen ini tidak terhitung dengan rinci dalam menetapkan harga pokok produksi. Selain itu, Agroindustri Ilhamumtaza belum mampu membedakan antara perhitungan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* atau *variable costing*. Agroindustri Ilhamumtaza melakukan pemasaran ke berbagai daerah yang tentunya ini akan memberikan perhitungan biaya distribusi yang berbeda-beda pada setiap saluran pemasarannya. Namun dikarenakan agroindustri Ilhamumtaza belum bisa melakukan perhitungan secara rinci terkait dengan biaya distribusi itu, maka hal ini akan mempengaruhi terhadap harga jual yang tidak kompetitif atau dapat mengalami kerugian.

Dengan melakukan identifikasi biaya produksi secara rinci, maka dapat menghitung harga pokok produksi dengan tepat. Apabila perusahaan dapat melakukan, menentukan dan menghitung harga pokok produksi dengan tepat serta benar, tentu hal ini dapat berguna bagi manajemen perusahaan dalam merencanakan, mengawasi atau mengendalikan biaya produksi, hingga perencanaan laba yang baik (Mulyadi, 2014). Maka dari itu, dibutuhkan perhitungan harga pokok produksi yang akurat dan rinci dengan menggunakan metode *full costing* dan penentuan harga jual yang tepat agar tidak mengalami kerugian dan akan mendapatkan keuntungan.

Berdasarkan uraian diatas, masalah penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana gambaran proses produksi keripik tempe original pada Agroindustri Ilhamumtaza?
2. Berapa besar harga pokok produksi dan harga jual keripik tempe original Agroindustri Ilhamumtaza dengan menggunakan metode *full costing* dalam memperhitungkan laba?
3. Bagaimana perbandingan harga pokok produksi keripik tempe original menurut Agroindustri Ilhamumtaza dan menurut metode *full costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui gambaran proses produksi keripik tempe original pada Agroindustri Ilhamumtaza.

2. Menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan harga jual keripik tempe original Agroindustri Ilhamumtaza dengan menggunakan metode *full costing* dalam memperhitungkan laba.
3. Menganalisis perbandingan perhitungan harga pokok produksi keripik tempe original menurut Agroindustri Ilhamumtaza dan menurut metode *full costing*.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat kepada pihak yang berkepentingan, yaitu :

1. Bagi penulis, sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi tingkat sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Jambi, untuk menambah wawasan dan dapat menerapkan ilmu-ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan.
2. Bagi masyarakat maupun pembaca, untuk menambah wawasan dan dapat dijadikan sebagai studi literatur untuk kajian selanjutnya yang sejenis.
3. Bagi Agroindustri, untuk memberikan informasi tambahan sebagai bahan masukan dan pertimbangan dalam menetapkan harga pokok produksi keripik tempe original.