



ANALISIS PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI ABON DALAM RANGKA MENINGKATKAN PENDAPATAN PADA UD. TUNAS MULYA

Ahmad Syaickhu¹, Bhaswarendra Guntur Hendratri²

¹Institut Agama Islam Pangeran Diponegoro Nganjuk

²Institut Agama Islam Pangeran Diponegoro Nganjuk

E-mail: syaickhahmad@gmail.com

Bhaswa1006@gmail.com

Received:

Revised:

Accepted:

ABSTRAK

Pembangunan industri merupakan penggerak pembangunan sekaligus merupakan motor dalam pembangunan. Pembangunan sektor industri tidak saja ditujukan pada industri besar dan sedang, perhatian yang sepadan juga diarahkan pada industri kecil. Penelitian ini dilakukan pada UD. Tunas Mulya, yang beralamat di Jalan Panglima Sudirman No.25. Merupakan industri kecil yang membuat abon daging sapi dengan menggunakan bahan baku daging. Dalam Pengumpulan Data menggunakan teknik, Wawancara dan documenter. Sedangkan untuk menguji kebenaran hipotesa yang telah diajukan, serta untuk memecahkan masalah yang ada dalam perusahaan, maka digunakan prosedur analisa; Harga Pokok Produksi, Pendapatan/Laba Bersih, Perubahan perolehanpendapatan, Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Perhitungan harga pokok penjualan pada UD. Tunas Mulya untuk semester II tahun 2007 mengalami kenaikan. Perhitungan pendapatan bersih UD. Tunas Mulya untuk semester II tahun 2007 pendapatan bersihnya sebesar Rp. 13.228.698,-, sedangkan pendapatan bersih semester I tahun 2008 dengan adanya peningkatan kualitas produksi sebesar Rp. 13.228.698,-. pendapatan bersih pada UD. Tunas Mulya dengan membandingkan perolehan pendapatan bersih semester II tahun 2007 dengan perolehan pendapatan bersih semester I tahun 2008 adanya peningkatan kualitas produksi. Serta peningkatan kualitas produksi abon daging sapi dapat meningkatkan keuntungan pada UD. Tunas Mulya, telah terbukti dengan meningkatnya perolehan pendapatan bersih

Kata kunci: Produks; Peningkatan mut; Pengawasan; Keuntungan/laba

PENDAHULUAN

Salah satu bagian dari pembangunan bidang ekonomi yang mendapat perhatian dari pemerintah dewasa ini adalah pembangunan sektor industri yang diharapkan memberikan peran lebih terhadap pertumbuhan ekonomi maupun pemerataannya. Pembangunan industri merupakan penggerak pembangunan sekaligus merupakan motor dalam pembangunan. Pembangunan sektor industri tidak ditujukan pada industri besar dan sedang, perhatian yang sepadan juga diarahkan pada industri kecil.

Perusahaan industri baik industri besar, sedang maupun industri kecil pada umumnya ingin berhasil didalam mencapai tujuan yaitu memperoleh keuntungan semaksimal mungkin, berhasil tidaknya suatu perusahaan ditandai dengan kemampuannya dalam melihat kemungkinan dan



kesempatan dimasa yang akan datang, baik dalam jangka pendek maupun dalam jangka panjang. Oleh karena itu perusahaan harus merencanakan masa depannya, agar sedapat mungkin semua kesempatan dan kemungkinan yang akan datang disadari dan diketahui cara yang tepat untuk menghadapinya. Cara menghadapi diusahakan sedini mungkin baik dalam bidang perencanaan pemilihan berbagai alternatif dan pengambilan keputusan.

Ukuran yang sering dipakai untuk menilai sukses tidaknya perusahaan adalah keuntungan yang diperoleh. Karena merupakan salah satu tujuan jangka pendek perusahaan. Oleh karena itu pencapaian keuntungan yang maksimal harus segera dicapai. Untuk mencapai tujuan tersebut tidaklah mudah, karena itu keberhasilan suatu usaha ditentukan oleh aktivitas perusahaan didalam melaksanakan fungsinya, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, fungsi pembelanjaan dan fungsi personalia, dimana fungsi yang satu dan yang lainnya saling berhubungan. Dengan demikian apabila terjadi ketimpangan pada salah satu fungsi akan mempengaruhi fungsi yang lain. Untuk menjaga agar tidak terjadi ketimpangan pada salah satu fungsi perusahaan, maka setiap fungsi yang ada dalam perusahaan harus menyelaraskan satu dengan yang lain dalam melaksanakan kegiatannya. Pada kondisi yang demikian, maka perusahaan akan dapat menguasai pasar yang lebih besar dari para pesaingnya. Kondisi ini terjadi, karena produk yang bermutu akan mampu memberikan kepuasan pada konsumennya. Adapun produk yang bermutu pada setiap periode atau tahun akan berlainan. Produk yang sekarang dinyatakan mempunyai mutu baik, belum tentu dinyatakan bermutu baik dimasa yang akan datang. Untuk itu, inovasi dalam produk dengan cara pencarian atribut-atribut yang diharapkan oleh konsumen harus terus dilakukan. Bahkan suatu produk tertentu dapat dipandang berbeda oleh konsumen yang berbeda.

Hal diatas sesuai dengan pengertian produk yang bermutu adalah : “Suatu kondisi yang dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan.”¹ Pada definisi ini dapat diartikan bahwa mutu sifatnya dinamis dan akan dinyatakan bermutu atau tidak bermutu tergantung pada kesesuaian antara harapan dan kinerja aktual produk yang bersangkutan.

Beberapa konsep mengenai produk yang bermutu tersebut antara lain :²⁾ Kesesuaian dengan persyaratan atau tuntutan, Kecocokan untuk pemakaian, Perbaikan atau penyempurnaan berkelanjutan, Bebas dari kerusakan atau cacat, Pemenuhan kebutuhan pelanggan semenjak awal dan setiap saat, Melakukan segala sesuatu secara benar sejak awal, dan sesuatu yang bisa membahagiakan pelanggan. Ketujuh konsep ini mengenai produk yang bermutu pada dasarnya sama, dan perusahaan dapat menggunakan yang manapun dari ketujuh konsep tersebut. Pada intinya produk yang bermutu merupakan produk yang sesuai atau melebihi harapan konsumen. Sehingga konsumen akan merasa puas dengan produk yang telah dibelinya.

Mutu bahan baku bukan merupakan syarat mutlak, akan tetapi juga tergantung pada sumber daya manusia dan faktor produk pendukung yang dipergunakan untuk mengolahnya. Semakin baik peralatan yang dipergunakan untuk mengolahnya dan didukung dengan tenaga kerja yang bermutu pula, maka produk yang dihasilkan akan semakin tinggi mutunya dan sebaliknya apabila peralatan yang digunakan tidak baik dan mutu tenaga kerja rendah maka produk yang dihasilkan mutunya akan rendah.

Untuk menghasilkan produk yang bermutu perlu diadakan pengawasan yang bertujuan mengawasi seluruh proses atau kegiatan yang ada dalam perusahaan. Pengawasan merupakan bagian dari tugas seorang manajer, dimana ia mengadakan pengecekan tentang tugas-tugas yang telah dan sedang dilaksanakan dan kemudian dibandingkan hasil-hasil tersebut dengan apa yang seharusnya dilaksanakan, dan apabila kedua hal tersebut tidak sama, maka perlu dilakukannya tindakan-tindakan perbaikan tertentu.³⁾

¹⁾ Fandy, Tjipto, Strategi Bisnis Dan Manajemen, Edisi Pertama, Penerbit Andi Offset, Jakarta, 1996, Halaman 4.

²⁾ Ibid, Halaman 22.

³⁾ Winardi, SE, Dr, Prof, Manajemen dan Manajemen, Penerbit PT. Citra Aditya Bakti, Bandung, 1993, Halaman 17.

Pentingnya mengenai produk yang bermutu, maka setiap perusahaan berusaha untuk melakukan pengawasan produk sehingga menghasilkan produk yang bermutu yang diharapkan akan dapat meningkatkan pendapatan atau keuntungan, pengawasan dimulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas. Demikian juga pada UD. Tunas Mulya, yang bergerak dalam bidang pembuatan abon daging sapi.

Sisi lain dari pemilihan mutu bahan baku daging sapi yang lebih baik dan dengan adanya peningkatan harga bahan baku daging sapi menyebabkan biaya produksi akan menjadi lebih tinggi, dengan demikian apakah peningkatan kualitas produksi abon daging sapi dapat meningkatkan pendapatan yang diperoleh UD. Tunas Mulya, hal ini belum dapat diketahui secara pasti, untuk itu perlu diadakan penelitian lebih lanjut.

Dari uraian latar belakang tersebut diatas, dapat dirumuskan pokok permasalahan : “Apakah peningkatan kualitas produksi abon daging sapi dapat meningkatkan pendapatan pada UD. Tunas Mulya.” Dan dapat ditarik suatu hipotesa “Diduga bahwa peningkatan kualitas produksi abon daging sapi dapat meningkatkan pendapatan pada UD. Tunas Mulya.” Sedangkan penulisan ini hasil penelitian ini dengan tujuan Untuk mengetahui peningkatan kualitas produksi abon daging sapi dalam meningkatkan pendapatan/ keuntungan pada UD. Tunas Mulya.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif merupakan metode penelitian yang bertujuan menelaah secara mendetail tentang latar belakang, sifat dan karakter ataupun ciri-ciri yang khas dari kasus yang bersangkutan.⁴ Penelitian ini dilakukan pada UD. Tunas Mulya, yang beralamat di Jalan Panglima Sudirman No.25 Nganjuk. Merupakan industri kecil yang membuat abon daging sapi dengan menggunakan bahan baku daging..

Dalam Pengumpulan Data menggunakan teknik: Wawancara, Yaitu merupakan cara pengumpulan data yang dilakukan dengan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan pimpinan perusahaan atau karyawan yang telah diberi wewenang untuk memberikan data atau informasi yang penulis butuhkan. Dan documenter, Yaitu suatu tehnik pengumpulan data yang digunakan apabila data yang bersifat dokumenter dengan cara menyalin catatan-catatan yang ada pada perusahaan dan buku-buku literatur atau bahan bacaan lainnya secara sistematis.

Jenis Data yang digunakan adalah Data Kualitatif, yaitu data yang berupa uraian-uraian atau penjelasan-penjelasan yang dapat dipergunakan untuk menerangkan data kuantitatif. Serta Data Kuantitatif, yaitu data yang berupa angka-angka yang selanjutnya dapat dimasukkan dalam analisa data. Sedangkan Sumber Data berasal dari Data Primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari obyek penelitian atau perusahaan dengan cara melakukan hasil wawancara dengan pimpinan atau karyawan yang diberi wewenang untuk memberikan informasi yang penulis butuhkan. Dan data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari pihak-pihak lain atau buku-buku literatur yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

Sedangkan untuk menguji kebenaran hipotesa yang telah diajukan, serta untuk memecahkan masalah yang ada dalam perusahaan, maka digunakan prosedur analisa; Harga Pokok Produksi, Pendapatan/Laba Bersih, Perubahan perolehanpendapatan,

⁴⁾ Nazir, Moh. Ph.D., Metode Penelitian, Balai Aksara Ghalia Indonesia, Indonesia, Jakarta, 1998, hal. 63

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A Deskripsi Data.

Dalam penelitian ini akan dilakukan pengkajian mengenai peningkatan kualitas produksi dalam rangka meningkatkan pendapatan pada UD. Tunas Mulya adapun untuk lebih terarahnya pengkajian masalah tersebut, maka terlebih dahulu akan dipaparkan data-data hasil penelitian yang ada hubungannya dengan masalah tersebut.

1. Peningkatan kualitas Produksi dan Proses Produksi pada UD. Tunas Mulya

UD. Tunas Mulya, yang bergerak dalam bidang produksi pembuatan abon daging sapi mempunyai 5 (lima) orang tenaga kerja, dalam menyelesaikan pekerjaan 5 (lima) orang tenaga kerja menyelesaikan secara bersama-sama belum ada pembagian tugas. Pengawasan produksi dilakukan langsung oleh pimpinan yang sekaligus sebagai pemilik perusahaan, pengawasan dilakukan pada setiap tahapan pekerjaan. Selain melaksanakan pengawasan aktivitas produksi, pimpinan perusahaan juga melakukan pemilihan bahan baku daging sapi yang berkualitas, dengan cara memilih daging sapi kelas I.

2. Perubahan Nilai Penjualan.

Perubahan nilai penjualan abon daging sapi pada UD. Tunas Mulya dengan adanya peningkatan kualitas produksi dari semester II tahun 2007 ke semester I tahun 2008 dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 1. Perubahan Nilai Penjualan Abon Daging Sapi pada UD. Tunas Mulya Semester 2 Thn 2007 Dan Semester 1 Thn 2008

SMTR	NILAI PENJUALAN	PERUBAHAN	
		(Rp.)	(%)
Smtr II 07	253.660.000	-	-
Smtr I 08	285.000.000	31.340.000	12,4

Sumber data : UD. Tunas Mulya.

Dari tabel 1 diatas dapat ketahui perubahan nilai penjualan abon daging sapipada UD. Tunas Mulya. Dengan adanya peningkatan kualitas produksi abon daging sapi nilai penjualan meningkat sebesar Rp.31.340.000,- atau 12,4 %. Nilai penjualan yang meningkat ini juga disebabkan karena adanya peningkatan volume penjualan dan meningkatnya harga jual abon daging sapi.

3. Biaya Produksi.

Biaya produksi yang akan dianalisa adalah biaya produksi untuk produk terjual, yang bertujuan untuk mempermudah perhitungan dalam penelitian ini. Biaya produksi UD. Tunas Mulya, terdiri dari :

a. Biaya Bahan Baku.

Bahan baku yang dipergunakan untuk membuat abon daging sapi pada UD. Tunas Mulya menggunakan bahan baku daging sapi. Daging sapi yang dipergunakan sebagai bahan baku untuk mendapatkan abon daging sapi sebanyak 1 kg menghabiskan daging sapi sebanyak 1,3 kg kilogram.

Adapun biaya bahan baku daging sapi mentah pada UD. Tunas Mulya, semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008 dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 2 Biaya Bahan Baku Daging Sapi pada UD. Tunas Mulya Semester 2 thn 2007 dan Semester 1 thn 2008

THN	PRODUK TERJUAL Kg	KEBUTUHAN BB (Kg)	HARGA BB (Rp./Kg)	BIAYA BB (Rp.)
1	2	3	4	5=3x4
Smtr II 07	2.306	2.997,8	50.000	149.890.000
Smtr I 08	2.375	3.087,5	55.000	169.812.500

Sumber : Data primer diolah.

Dari tabel 2 diatas dapat diketahui biaya bahan baku daging sapi pada UD. Tunas Mulya, semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008. Pada semester II tahun 2007 kebutuhan bahan baku daging sapi sebanyak 2.997,8 kg dengan harga Rp. 50.000,-/kg, sehingga biaya bahan baku daging sapi sebesar Rp.149.890.000,- dan pada semester I tahun 2008 kebutuhan bahan baku daging sapi sebanyak 3.087,5 kg dengan harga Rp.55.000,-/kg, sehingga biaya bahan baku daging sapi sebesar Rp. 169.812.500,-.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung.

Biaya tenaga kerja langsung untuk produksi abon daging sapi pada UD. Tunas Mulya meliputi seluruh biaya proses produksi sampai abon daging sapi siap dipasarkan. Upah tenaga kerja langsung dihitung dari jumlah produksi abon daging sapi yang dihasilkan untuk semester II tahun 2007 upah tenaga kerja langsung sebesar Rp. 7.500,- per kilogram abon daging sapi dan semester I tahun 2008 upah tenaga kerja langsung sebesar Rp. 8.000,- per kilogram abon daging sapi.

Jumlah tenaga kerja langsung pada UD. Tunas Mulya sebanyak 5 (lima) dan dalam menyelesaikan pekerjaan secara bersama-sama belum ada pembagian tugas

Adapun biaya tenaga kerja langsung pada UD. Tunas Mulya semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008 sebagai berikut :

Tabel 3. Total Biaya Tenaga Kerja Langsung pada UD. Tunas Mulya Semester 2 tahun 2007 dan semester 1 tahun 2008

SMTR	PRODUK (Kg.)	TARIF UPAH TKL (Rp/Kg)	BIAYA TKL 5 ORANG (Rp.)
1	2	3	4=2X3
Smtr II 07	2.306	7.500	17.295.000
Smtr I 08	2.375	8.000	19.000.000

Sumber : Data primer diolah.

Dari tabel 3 diatas dapat diketahui biaya tenaga kerja langsung pada UD. Tunas Mulya semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008. Pada semester II tahun 2007 hasil produksi abon daging sapi sebanyak 2.306 kg dan tarif upah tenaga kerja langsung sebesar Rp. 7.500,-/kg, sehingga total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 17.925.000,- dan pada semester I tahun 2008 hasil produksi abon daging sapi sebanyak 2.375 kg dan tarif upah tenaga kerja langsung sebesar Rp. 8.000,-/kg, sehingga total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 19.000.000,-.

c. Biaya Overhead Pabrik Variabel.

Biaya overhead pabrik variabel UD. Tunas Mulya, yang terdiri dari bumbu dapur, minyak goreng, kayu bakar dan plastik sablon pembungkus. Dari hasil wawancara pembebanan biaya bumbu dapur sebesar 6 % dari nilai penjualan, untuk biaya minyak goreng dibebankan 4 % dari nilai penjualan, kayu bakar dibebankan 5 % dari nilai penjualan dan biaya plastik sablon pembungkus dibebankan sebesar 3 % dari nilai penjualan.

Adapun perhitungan biaya overhead pabrik variabel pada UD. Tunas Mulya semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008 dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Variabel pada UD. Tunas Mulya semester 2 tahun 2007 dan semester 1 tahun 2008

SMTR	NILAI PENJUALAN (Rp.)	BUMBU DAPUR (Rp.)	MINYAK GORENG (Rp.)	KAYU BAKAR (Rp.)	PLASTIK SABLON (Rp.)
Smtr II 07	207.540.000	12.452.400	8.301.600	10.377.000	6.226.200
Smtr I 08	225.625.000	13.537.500	9.025.000	11.281.250	6.768.750

Sumber : Data primer diolah.

Dari tabel 4 diatas dapat diketahui biaya overhead pabrik variabel pada UD. Tunas Mulya semester II tahun 2007 dan semester I 2008. Pada semester II tahun 2007 biaya bumbu dapur sebesar Rp. 12.452.400,-; biaya minyak goreng sebesar Rp. 8.301.600,-;

biaya kayu baker sebesar Rp. 10.377.000,- dan biaya plastik sablon sebesar Rp. 6.226.200,-. Pada semester I tahun 2008 biaya bumbu dapur sebesar Rp. 13.537.500,-; biaya minyak goreng sebesar Rp. 9.025.000,-; biaya kayu bakar sebesar Rp. 11.281.250,- dan biaya plastik sablon sebesar Rp. 6.768.750,-.

4. Biaya Operasional Perusahaan.

Biaya operasional perusahaan terdiri dari biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum, yang perinciannya sebagai berikut :

a. Biaya Pemasaran.

Biaya pemasaran pada UD. Tunas Mulya dibebankan 10 % dari nilai penjualan. Adapun perhitungan biaya pemasaran pada UD. Tunas Mulya, semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008 sebagai berikut :

Tabel 5. Biaya Pemasaran pada UD. Tunas Mulya semester 2 tahun 2007 dan semester 1 tahun 2008

TAHUN	NILAI PENJUALAN(Rp.)	10 %	BIAYA PEMASARAN (Rp)
1	2	3	4=2X3
Smtr II 07	207.540.000	10 %	20.754.000
Smtr I 08	225.625.000	10 %	22.562.500

Sumber : Data primer diolah.

Dari tabel 5 diatas dapat ketahui biaya pemasaran abon daging sapi pada UD. Tunas Mulya, semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008. Pada semester II tahun 2007 biaya pemasaran sebesar Rp.20.754.000,- dan pada semester I tahun 2008 biaya pemasaran sebesar Rp. 22.562.500,-.

b. Biaya Administrasi dan Umum.

Biaya administrasi dan umum pada UD. Tunas Mulya, terdiri dari gaji pimpinan, gaji tenaga administrasi, biaya listrik telpon dan air untuk aktivitas usaha, biaya penyusutan. Adapun biaya administrasi dan umum pada UD. Tunas Mulya, semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008 dapat sebagai berikut :

Tabel 6 Biaya Administrasi dan Umum pada UD. Tunas Mulya semester 2 tahun 2007 dan semester 1 tahun 2008

BIAYA ADMINISTRASI & UMUM	TAHUN	
	SMTR II 07 (Rp)	SMTR I 08 (Rp)
Gaji Pimpinan	9.000.000	9.000.000
Gaji Administrasi	4.500.000	4.500.000
Biaya Listrik, & Air	974.268	1.031.677
Biaya Penyusutan	660.834	660.834
J u m l a h	15.135.102	15.192.511

Sumber data : UD. Tunas Mulya.

Dari tabel 6 diatas dapat dilihat biaya administrasi dan umum pada UD. Tunas Mulya semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008. Pada semester II tahun 2007 jumlah biaya administrasi dan umum sebesar Rp. 15.135102,- dan pada semester I tahun 2008 jumlah biaya administrasi dan umum sebesar Rp. 15.192.511,-.

Berikut akan disajikan biaya operasional perusahaan yang terdiri dari biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum pada UD. Tunas Mulya, semester II tahun 2007 dan semester I tahun semester I tahun 2008 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 7. Biaya Operasional pada UD. Tunas Mulya Semester 2 Tahun 2007 dan Semester 1 Tahun 2008

BIAYA OPERASIONAL PERUSAHAAN	TAHUN	
	SEMESTER II	SMTR I
	TAHUN 2007	TAHUN 2008
Biaya Pemasaran	20.754.000	22.562.500
Biaya Adm & Umum	15.135.102	15.192.511
J u m l a h	35.889.102	37.755.011

Sumber : Tabel 5 dan Tabel 6

Dari tabel 7 diatas dapat diketahui jumlah biaya operasional pada UD. Tunas Mulya, semester II tahun 2007 dan semester I tahun 2008. Pada semester II tahun 2007 jumlah biaya operasional sebesar Rp. 35.889.102,- dan pada semester I tahun 2008 jumlah biaya operasional sebesar Rp. 37.755.011,-.

B. Analisa Data.

Analisa data dalam penelitian ini, mengarah pada perhitungan harga pokok produksi, dan perhitungan laba usaha dengan adanya peningkatan kualitas produksi abon daging sapi yang dilakukan oleh UD. Tunas Mulya. Penganalisaan data dalam penelitian ini merupakan perbandingan data pada semester II tahun 2007 dan semester I tahun semester I tahun 2008 dengan adanya peningkatan kualitas produksi abon daging sapi.

Apabila analisa data dihubungkan dengan pemecahan permasalahan dan menguji kebenaran hipotesa yang diajukan, maka dibuktikan dengan menggunakan analisa sebagai berikut :

1. Harga Pokok Produksi.

Perhitungan Harga pokok produksi adalah sebagai berikut :

	HPP		HPP
	Smtr II th 07 (Rp.)		Smtr II th 08 (Rp.)
B. Bahan Baku	149.890.000		169.812.500
B. TK. Lang.	17.295.000		19.000.000
BOP Variabel :	37.357.200	+	40.612.500
HPP	<u>204.542.200</u>		<u>229.425.000</u>

Dengan demikian harga pokok produksi semester II tahun 2007 sebesar Rp. 204.542.200,- dan harga pokok produksi semester I tahun 2008 sebesar Rp. 229.425.000,-.

2. Perhitungan Laba Bersih.

Perhitungan laba bersih adalah sebagai berikut :

	Laba Bersih		Laba Bersih	
	Smtr II th 07 (Rp.)		Smtr II th 08 (Rp.)	
Penjualan	253.660.000		285.000.000	
HPP	204.542.200	(-)	229.425.000	(-)
Laba Kotor	49.117.800		55.575.000	
B. Operasional	35.889.102	(-)	37.755.011	(-)
Laba Bersih	13.228.698		17.819.989	

Dengan demikian pendapatan bersih yang diperoleh UD. Tunas Mulya pada semester II tahun 2007 sebesar Rp. 13.228.698,- dan semester I tahun 2008 dengan adanya peningkatan kualitas produksi pendapatan bersih meningkat menjadi sebesar Rp. 17.819.989,-.

3. Perubahan perolehan pendapatan, yaitu membandingkan pendapatan bersih semester II tahun 2007 dengan pendapatan bersih semester I tahun 2008 adanya peningkatan kualitas produksi, digunakan rumus :

$$C = \frac{A - B}{B} \times 100 \%$$

Keterangan :

C = Persentase perubahan pendapatan bersih.

A = Pendapatan semester I tahun 2008.

B = Pendapatan semester II tahun 2007.

Perubahan keuntungan :

A = Rp. 17.819.989,-

B = Rp. 13.228.698,-

$$C = \frac{17.819.989 - 13.228.698}{13.228.698} \times 100 \%$$

$$C = \frac{4.591.291}{13.228.698} \times 100 \%$$

$$C = 34,7 \%$$

Jadi perubahan perolehan pendapatan bersih semester II tahun 2007 dibandingkan dengan semester I tahun 2008 adanya peningkatan kualitas produksi pendapatan bersih mengalami kenaikan sebesar 34,7%.

C. Interpretasi Data.

Dari hasil perhitungan analisa data, maka selanjutnya dapat diinterpretasikan sesuai dengan tujuan penelitian ini. peningkatan kualitas produksi abon daging sapi dalam meningkatkan pendapatan pada UD. Tunas Mulya, Nganjuk yaitu merupakan perbandingan pendapatan bersih yang diperoleh pada semester II tahun 2007 dengan pendapatan bersih yang diperoleh pada semester I tahun 2008 dengan adanya peningkatan kualitas produksi.

Perhitungan harga pokok penjualan yang diperoleh dari biaya bahan baku ditambah dengan biaya tenaga kerja langsung dan ditambah dengan biaya overhead, diketahui harga pokok penjualan pada semester II tahun 2007 sebesar Rp. 204.542.200,- sedangkan harga pokok penjualan pada semester I tahun 2008 dengan adanya peningkatan kualitas produksi sebesar Rp. 229.425.000,-.

Perhitungan pendapatan bersih diperoleh dari penjualan dikurangi harga pokok produksi yang menghasilkan laba kotor yang selanjutnya dikurangi biaya operasional yang menghasilkan pendapatan bersih, diketahui pendapatan bersih pada semester II tahun 2007 sebesar Rp. 13.228.698,-, sedangkan pendapatan bersih pada semester I tahun 2008 sebesar Rp. 17.819.989,-.

Dengan adanya peningkatan kualitas produksi abon daging sapi, yang dianalisa dengan membandingkan perolehan pendapatan bersih semester II tahun 2007 dengan perolehan pendapatan bersih semester I tahun 2008, maka perolehan pendapatan bersih pada UD. Tunas Mulya mengalami peningkatan sebesar Rp. 4.591.291 atau 34,7%.

Dengan demikian hipotesa yang diajukan “Diduga bahwa peningkatan kualitas produksi abon daging sapi dapat meningkatkan pendapatan pada UD. Tunas Mulya.” dapat *diterima*.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa dan pembahasan yang telah dilakukan sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

A. Perhitungan Harga Pokok Penjualan.

Perhitungan harga pokok penjualan pada UD. Tunas Mulya untuk semester II tahun 2007 harga pokok penjualannya sebesar Rp. 204.542.200,-, sedangkan perhitungan harga pokok penjualan pada semester I tahun 2008 adanya peningkatan kualitas produksi sebesar Rp. 229.425.000,-

B. Perhitungan Pendapatan/Laba Bersih.

Perhitungan pendapatan bersih pada UD. Tunas Mulya untuk semester II tahun 2007 pendapatan bersihnya sebesar Rp. 13.228.698,-, sedangkan pendapatan bersih semester I tahun 2008 dengan adanya peningkatan kualitas produksi sebesar Rp. 17.819.989,-.

C. Perubahan Perolehan Pendapatan.

Dari perhitungan perubahan perolehan pendapatan bersih pada UD. Tunas Mulya dengan membandingkan perolehan pendapatan bersih semester II tahun 2007 dengan perolehan pendapatan bersih semester I tahun 2008 adanya peningkatan kualitas produksi, perolehan pendapatan bersih mengalami peningkatan sebesar Rp. 4.591.291 atau 34,7%.

D. Dengan demikian peningkatan kualitas produksi abon daging sapi dapat meningkatkan keuntungan pada UD. Tunas Mulya, telah terbukti dengan meningkatnya perolehan pendapatan bersih.

DAFTAR RUJUKAN

- Ace Partadireja, (1985), Pengantar Ekonomi, BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Agus Ahyari, (1986), Pengantar Manajemen Produksi, Buku II, Edisi IV, BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Anton Dajan, (1987), Pengantar Statistik Induksif, BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Basu Swastha Dh dan Irawan, (1983), Manajemen Pemasaran Modern, Edisi Kedua, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Komaruddin, (1992), Manajemen PENINGKATAN KUALITAS Terpadu, Penerbit Rajawali Press, Jakarta.
- Murti Sumiarti, et al., (1987), Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan, Edisi II, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- R.A. Supriono, Akt, Drs, (1989), Akuntansi Biaya, Cetakan Kedua, BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Sofyan Assauri, 1980, Manajemen Produksi, Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Tjiptono, Fandy, (1996), Strategi Bisnis dan Manajemen, Edisi Pertama, Penerbit Andi Offset, Jakarta.
- Winardi, SE, Dr, Prof, (1993), Manajemen dan Manajemen, Penerbit PT. Citra Aditya Bhakti, Bandung.
- Moh. Nasir, Ph.D, (1998), Metode Penelitian, Balai Aksara, Ghalia Indonesia, Jakarta.