

DAFTAR PUSTAKA

- Anggito, A., dan J. Setiawan. 2018. Metodologi Penelitian Kualitatif. Sukabumi: CV. Jejak Publisher.
- Arianty, N., dan MD. Masyhura. 2019. Strategi pemasaran susu kedelai dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan. 1 (1).
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995 tentang *Susu Pasteurisasi*. Jakarta (ID): BSN.
- Budi, K. Eka, L., dan Surjowardojo, P., 2017. Kajian Kualitas Susu Sapi Perah PFH. Universitas Brawijaya. Malang
- Darya, I. G. P. 2019. Akuntansi Manajemen. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia
- Fadhilla, M. F., N. E. Wahyuningsing, dan H. D. Yusniar. 2015. Hubungan higiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis pada alat makan pedagang di wilayah sekitar kampus UNDIP Tembalang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Diponegoro. Semarang,
- Ferdinand. 2008. Analisis Pengaruh Kemasan terhadap Minat Beli Konsumen. Skripsi. Fakultas Ekonomi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Handayani, S. M., dan I. Nurlaila. 2011. Analisis pemasaran susu segar di Kabupaten Klaten. Jurnal Sains Peternakan. Universitas Sebelas Maret. 9 (1).
- Heryanto, Y. 2015. Studi Pembuatan Susu Pasteurisasi Kaya Antioksidan Alami (Kajian Tiga Sumber Antioksidan dan Level Penambahan). Skripsi. Fakultas Pertanian – Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Iryanie, E., dan M. Handayani. 2019. Akuntansi Biaya. Banjarmasin: Poliban Press
- Janwar, A., A. 2014. Pengaruh Penambahan Kopi (*Coffea spp.*) terhadap Kualitas Susu Pasteurisasi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kaihatu, S. T. 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta: Andi Offset.

- Lambajang, A. A. A. 2013. Analisis perhitungan biaya produksi menggunakan variabel costing PT. Tropica Cocoprime. Jurnal Akuntansi. Fakultas Ekonomi. Universitas Sam Ratulangi Manado. 1 (3).
- Lasena, S. R. 2013. Analisis penentuan harga pokok produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripo. Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi. Fakultas Ekonomi. Universitas Sam Ratulangi Manado. 1 (3)
- Malaka, R. 2010. Pengantar Teknologi Susu. Makassar: Masagena Press.
- Masdiana, C. P., dan Aulanni'am. 2017. Susu sebagai Nutrasetika untuk Penyakit Gangguan Metabolik. Malang: UB Press.
- Noor, S. R., dan A. R. Suminar. 2020. Pengaruh harga pokok produksi terhadap harga jual makanan ternak pada Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara (KPSBU) Lembang. Jurnal Akuntansi. Bandung. 13 (1).
- Nur, R., M. S. Amir, dan E. Kartika. 2007. Analisis margin pemasaran telur itik di Kelurahan Borongloe Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Jurnal Agrisistem. 3(1).
- Oei, I. 2010. Riset: Sumber Daya Manusia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Panjaitan, M. I. 2017. Pengaruh Jenis Kemasan Plastik, Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris dan Mikrobiologis Mi Basah. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Parida, S. A. S., T. Ekowati, dan W. Sumekar. 2017. Faktor-faktor bauran pemasaran susu pasteurisasi terhadap volume penjualan susu pasteurisasi di CV. Cita Nasional Kabupaten Semarang. Jurnal Pengembangan dan Penyuluhan Pertanian. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. 14 (25).
- Purwadi, L., Eka, H., Evanuarini, dan R. Dewi. 2017. Penanganan Hasil Ternak. UB Press. Malang.
- Putri, E. E. N. 2019. *Quality Control* Susu Pasteurisasi dengan Kemasan *Cup* di CV CITA NASIONAL. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Resnawati, H. 2010. Kualitas Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. Balai Penelitian Ternak. Bogor

- Rumampuk, M., S. 2013. Perbandingan perhitungan harga pokok produk menggunakan metode *activity based costing* dan metode konvensional pada usaha peternakan ayam CV. Kharis di kota Belitung. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*. Manado. 1(40).
- Samsul, N. H. 2013. Perbandingan harga pokok produksi *full costing* dan *variable costing* untuk harga jual CV. PYRAMID. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*. Manado. 1(30).
- Saputro, E. 2017. Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi Susu Pasteurisasi pada Koperasi Unit Daerah (KUD) Dau Malang. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Setiadi, P., D. P. E. Saerang, dan T. Runtu. 2014. Perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. Fakultas Ekonomi. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Siyoto, S., dan A. Sodik. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Solehah, H. 2016. Analisis perhitungan harga pokok produksi ayam potong (*broiler*) dengan metode *full costing* Peternakan Abshar selaku mitra usaha CV. Mutiara Sinar Abadi Samarinda. *Jurnal Administrasi Bisnis*. Samarinda. 4 (1).
- Sulistiyowati, C., E. Farihah, dan O. S. Hartadinata. 2020. *Anggaran Perusahaan: Teori dan Praktika*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Sylvia, R. 2018. Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* pada Tahu Mama Kokom Kotabaru. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*. Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur. 12 (1).
- Wanniatie, V., dan Z. Hanum. 2015. Kualitas susu pasteurisasi komersil. *Jurnal Agripeternakan*. Lampung. 15 (2).
- Yusuf, M. 2014. *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Produk



Lampiran 1. 1 Susu Pasteurisasi Sukisa varian rasa kopi, coklat dan jahe

Lampiran 2. Dokumentasi



Lampiran 2.1 Gula Pasir



Lampiran 2.2 Kopi Bubuk



Lampiran 2.3 Susu Fullcream



Lampiran 2.4 Kopi Bubuk



Lampiran 2.5 Pengecekan Suhu



Lampiran 2.6 Pemasakan Susu



Lampiran 2.7 Pengolahan Bahan



Lampiran 2.8 Pengolahan Bahan

Lampiran 3. Draft Wawancara

DRAFT WAWANCARA

A. Biodata Informan

1. Nama : Fitri Armianti Arief
2. Umur : 21
3. Pekerjaan : Pengelola Lab
4. Alamat : Jl. Haji Bado Ella

B. Pertanyaan

1. Berkaitan dengan informasi umum produk
 1. Apa itu Susu Pasteurisasi Sukisa?
 2. Sudah berapa lamakah produk Susu Pasteurisasi Sukisa ini diproduksi?
 3. Ada berapa varian yang disediakan untuk produk ini?
 4. Berapa harga jual dari produk ini?
 5. Bagaimana pendistribusian produk ini?
2. Berkaitan dengan proses produksi
 1. Dimanakah tempat atau lokasi produk ini dibuat?
 2. Siapa saja yang terlibat dalam proses produksinya?
 3. Kapan proses produksi berlangsung?
 4. Apa saja alat yang digunakan?
 5. Apa saja bahan yang digunakan?
 6. Berapa botol yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?
3. Berkaitan dengan Harga Pokok Produksi produk
 1. Bagaimanakah metode penentuan harga jual produk ini?
 2. Berapakah harga jual dari alat-alat yang digunakan saat pertama kali dibeli?
 3. Berapakah rincian biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan mentah yang digunakan?
 4. Berapakah rincian biaya yang dikeluarkan untuk memelihara alat dan tempat produksi produk?
 5. Berapakah rincian tenaga kerja dari produk ini?
 6. Apakah ada biaya yang tak terduga lainnya dan berapakah biaya tersebut?
4. Pertanyaan lainnya
 1.
 2.
 3.

1. 1. Susu Pasteurisasi adalah terbuat dari susu merkisa yang bersingkatan menjadi sukisa, kemudian berkembang menjadi brand di lab susu dan memiliki banyak varian rasa
 2. produk ini telah diproduksi sejak tahun 2013
 3. menyediakan 3 varian yaitu rasa coklat, kopi dan rasa jaje. Dan rasa merkisa tidak diproduksi lagi
 4. perbotolnya rp. 8000
 5. pendistribusian dari pemesanan maupun ada event-event

2. 1. Lab. Bioteknologi Pengolahan Susu
 2. yang terlibat biasanya seperti anak PKL dan staff yang bekerja di lab susu (1 orang)
 3. tidak memiliki jadwal tetap dan tergantung dari permintaan dari konsumen serta ketersediaan produk
 4. 1. Kompor, 2. Panci, 3. Termometer, 4. Pengaduk, 5. Pisau, 5. Timbangan, 6. Plastic wrap, 7. Pendingin, 8. Botol
 5. 1 air, 2. Gula, 3. Susu full cream, 4. Jaje merah, jaje putih, merica, 5. Kopi bubuk, 7. Coklat bubuk
 6. susu yang dihasilkan dalam 1 kali produksi adalah minimal 700 gr yang dihasilkan sekitar 32 botol

3. 1. Metode yang digunakan adalah mengkalukasikan modal yang dikeluarkan kemudian dibagi dengan berapa botol yang dihasilkan
 - 2.
 3. 1. Susu Full Cream = Rp. 75.000, 2 air = Rp. 2.321 (per gallon 5rb), 3. gula = Rp 10.500, 4. botol Rp.34.000/50 botol, 5. jaje merah = Rp 30.000, jaje putih Rp. 25.000, merica = Rp.1000 kopi bubuk = Coklat bubuk =
 - b. Wipol = Rp. 5000, Sunlight = Rp. 8000, Air = Rp. 5000.
 - c. Rp. 500.000 / bulan

Lampiran 4. Perhitungan Harga Botol

Harga Eceran = Harga Beli/Jumlah Botol

Harga Eceran = Rp. 34.000/50

Harga Eceran = Rp. 680

Lampiran 5. Perhitungan Harga Label

Harga 1m² = Harga per cm² x konversi cm² ke m²

Harga 1m² = Rp. 13 x 10.000

Harga 1m² = Rp. 130.000

Harga Eceran = Harga 1m² / Jumlah Stiker

Harga Eceran = Rp. 130.000 / 190

Harga Eceran = Rp. 684

Lampiran 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Varian Rasa Coklat

Biaya bahan baku	Rp. 162.219
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 167.000
Biaya <i>overhead</i> laboratorium variabel	<u>RP. 27.350</u> +
Taksiran biaya Produksi	Rp. 350.539

Varian Rasa Kopi

Biaya bahan baku	Rp. 135.219
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 167.000
Biaya <i>overhead</i> laboratorium variabel	<u>RP. 27.350</u> +
Taksiran biaya Produksi	Rp. 323.539

Varian Rasa Jahe

Biaya bahan baku	Rp. 182.219
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 167.000
Biaya <i>overhead</i> laboratorium variabel	<u>RP. 27.350</u> +
Taksiran biaya Produksi	Rp. 369.539

Lampiran 7. Perhitungan HPP Perkemasan

HPP Perkemasan = HPP / Produk yang dihasilkan

Varian Rasa Coklat

HPP Perkemasan = Rp. 350.539 / 32

HPP Perkemasan = Rp. 10.950

Varian Rasa Jahe

HPP Perkemasan = Rp. 323.539 / 32

HPP Perkemasan = Rp. 10.110

Varian Rasa Coklat

HPP Perkemasan = Rp. 369.539 / 32

HPP Perkemasan = Rp. 11.548

Lampiran 8. Perhitungan Selisih Harga Jual dengan HPP

Selisih Harga = Harga Jual – HPP Perkemasan

Varian Rasa Coklat

Selisih Harga = Rp. 8.000 – Rp. 10.950

Selisih Harga = Rp. 2.950

Varian Rasa Jahe

Selisih Harga = Rp. 8.000 – Rp. 10.110

Selisih Harga = Rp. 2.110

Varian Rasa Coklat

Selisih Harga = Rp. 8.000 – Rp. 11.548

Selisih Harga = Rp. 3.548

RIWAYAT HIDUP



Nama lengkap penulis yaitu Muh. Yusril Sulaiman. Lahir di Sengkang, 16 Agustus 1999, merupakan Putra ke-3 dan Anak ke-5 dari Pasangan Sulaiman SH dan Hj. Suriani Umar. Berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Penulis Beralamat di Makassar, Jl. Sahabat II, dan berkediaman di Jl. Mr. Maudu no. 31 Sengkang, Kab. Wajo. Riwayat pendidikan penulis yakni menempuh pendidikan Paud pada tahun 2004-2005, lalu masuk sekolah dasar di SDN 259 Teddaopu Sengkang dan lulus pada tahun 2011, kemudian diterima di SMP Negeri 1 Sengkang RSBI dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan pendidiannya di SMA Negeri 3 Sengkang Unggulan Kab. Wajo dan lulus pada tahun 2017 dan masuk sebagai mahasiswa di Universitas Hasanuddin di Fakultas Peternakan pada tahun yang sama. Penulis aktif diberbagai lembaga atau organisasi baik didalam maupun luar kampus seperti SEMA KEMA FAPET UH, UKM LDF AN-NAHL, HIMATEHATE_UH, HIPERMAWA KOPERTI UNHAS dan FORUM BERKARYA INDONESIA 17.