

SKRIPSI

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI SUSU PASTEURISASI
SUKISA DALAM KEMASAN *Polietilen Tereptalat (PET)* DI
FAKULTAS PETERNAKAN, UNIVERSITAS HASANUDDIN,
MAKASSAR**

Disusun dan diajukan oleh:

MUH. YUSRIL SULAIMAN
I011171524



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2021**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI SUSU PASTEURISASI SUKISA
DALAM KEMASAN *Polietilen Tereptalat (PET)* DI FAKULTAS
PETERNAKAN, UNIVERSITAS HASANUDDIN, MAKASSAR**

Disusun dan diajukan oleh:

MUH. YUSRIL SULAIMAN
1011171524

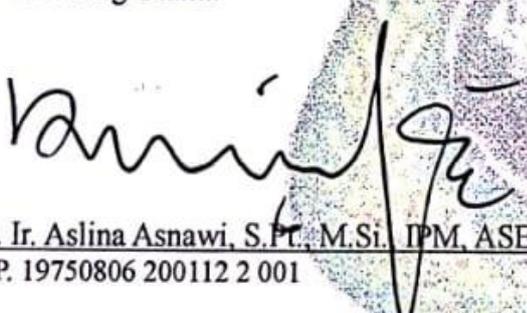
Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka Penyelesaian Studi
Program Sarjana Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Pada Tanggal *22 Juli 2011*

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,

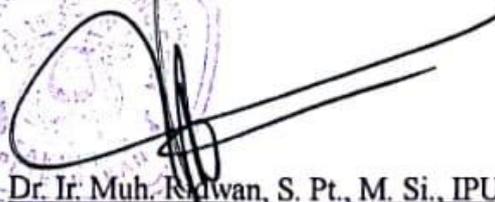
Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


Dr. Ir. Aslina Asnawi, S.Pt., M.Si., IPM, ASEAN Eng
NIP. 19750806 200112 2 001


Vidyahwati Temisanna, S.Pt., M.Ec., PhD
NIP. 19750831 199903 2 002

Ketua Program Studi,


Dr. Ir. Muh. Radwan, S. Pt., M. Si., IPU
NIP. 19760616 200003 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muh. Yusril Sulaiman
NIM : I011171524
Program Studi : Peternakan
Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya berjudul:

Analisis Harga Pokok Produksi Susu Pasteurisasi Sukisa dalam Kemasan Polietilen Tereptalat (PET) di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar

Adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, Juli 2021

Yang menyatakan



Muh. Yusril Sulaiman

ABSTRAK

MUH. YUSRIL SULAIMAN. I011 17 1524. Analisis Harga Pokok Produksi Susu Pasteurisasi Sukisa dalam Kemasan *Polietilen tereptalat* (PET) di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Pembimbing Utama: **Aslina Asnawi** dan Pembimbing Pendamping: **Vidyahwati Tenrisanna.**

Susu adalah cairan berwarna putih kaya akan nutrisi yang dibutuhkan makhluk hidup mamalia terutama manusia namun rentan akan kerusakan sehingga dilakukan pengolahan. Susu Pasteurisasi adalah olahan susu yang telah dipanaskan sebelumnya dengan tujuan untuk memperpanjang umur penyimpanan dengan cara mengalami pemanasan agar menghilangkan mikroba yang terkandung didalamnya serta menjadi salah satu produk yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk melakukan satu kali produksi dari produk dan sebagai acuan untuk penetapan harga jual suatu produk. *Variable Costing* adalah metode perhitungan harga pokok produksi dengan hanya menghitung biaya variabel. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui berapa harga pokok produksi dari produk Susu Pasteurisasi Sukisa berbagai varian. Harga pokok produksi Susu Pasteurisasi Sukisa pada varian coklat adalah Rp. 10.950, pada varian kopi adalah Rp. 10.110, dan pada varian jahe adalah Rp. 11.548, dengan harga jual yang ditetapkan produsen cenderung lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok produksi yang telah dihitung.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Susu Pasteurisasi, *Variable Costing*

ABSTRACT

MUH. YUSRIL SULAIMAN. I011 17 1524. Analysis of Cost of Good Sold of Pasteurized Milk Sukisa in *Polyethylene terephthalate* (PET) Packaging at the Faculty of Animal Science, Hasanuddin University, Makassar. Principal Supervisor: **Aslina Asnawi** and Associate Supervisor: **Vidyahwati Tenrisanna**.

Milk is a white liquid that is rich in nutrients that mammals need especially humans but vulnerable to damage so applied processing. Pasteurized milk is milk processing that has been heated with purpose to extend the expired date by heating to remove the microbes that contained on it and be one of product and often consumed by the public. The cost of good sold is the cost incurred to do production one time from a product and as a reference for determination the price of the product. Variable costing is a calculation method of the cost of good by just counting the variable cost. The purpose of this research is to know how much the cost of good of the pasteurized milk Sukisa product with various variants. The cost of good sold of pasteurized milk product Sukisa of chocolate flavor variant is Rp. 10.950, coffee flavor variant is Rp. 10.110, and ginger flavor variant is Rp. 11.548, at price set by the producent is lower than the cost of good sold that was calculated.

Keyword : The Cost of Good Sold, Pasteurized Milk, Variable Costing

KATA PENGANTAR

AssalamuAlaikum Warahmatullahi Wabarakatuh. Segala puji kepada Allah SWT atas segala nikmat yang tak terhingga yang telah dikaruniakan sehingga Skripsi yang berjudul “Analisis Harga Pokok Produksi Susu Pasteurisasi Sukisa dalam Kemasan *Polietilen Tereptalat (PET)* di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar” selesai tepat pada waktunya.

Dalam penyelesaian studi tentunya tidak terlepas dari berbagai dukungan dan doa yang selalu dipanjatkan orang yang paling berharga dan orang yang tidak mungkin bisa saya balas jasa dan perjuangannya saat ini yaitu kedua orang tua **Sulaiman Said SH** dan **Hj. Suriani Umar**.

Pada kesempatan ini, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada Ibu **Dr. Ir. Aslina Asnawi, S.Pt., M.Si., IPM., ASEAN Eng** selaku pembimbing utama dan Ibu **Vidyahwati Tenrisanna, S.Pt.,M.Ec., PhD** selaku pembimbing pendamping telah membimbing dan mendukung penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Skripsi ini tidak terlepas pula dari berbagai bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Olehnya itu penulis banyak mengucapkan terimakasih kepada :

1. Rektor Unhas **Prof. Dr. Dwia Aries Tina Pulubuhu, M. A**, Dekan Fakultas Peternakan **Prof. Dr. Ir. Lellah Rahim, M. Sc**, Wakil Dekan, Ketua Departemen Sosial Ekonomi Peternakan beserta jajarannya.
2. Dosen Pengajar Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin yang telah banyak memberi ilmu yang sangat bernilai.
3. Bapak Ibu Staf Pegawai Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.

4. Teman-teman “**Grifin 2017**” yang selalu memberikan informasi kepada penulis.
5. Teman-teman dekat penulis yaitu **Rifdal, Zul, Risma, Anika, Agung, Rul, June, Ashadi, Syahril, Dandi, Husna, Nuhta, Ridho, Nino, Indra, Herul, Feby, Pia,** serta terutama **Mustika** yang tak henti-hentinya memberikan dukungan moril dan materi kepada penulis selama penulisan skripsi ini.
6. Kakanda, teman-teman Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak (HIMATEHATE_UH) dan Forum Berkarya Indonesia 2017 selaku wadah organisasi dalam mengembangkan profesi penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat diharapkan untuk kesempurnaan penyusunan makalah selanjutnya. Sekian dan terima kasih.

Makassar, Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	
Latar Belakang.....	1
Rumusan Masalah.....	3
Tujuan Penelitian	3
Kegunaan penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	
Tinjauan Umum Susu.....	5
Tinjauan Umum Susu Pasteurisasi	6
Tinjauan Umum Kemasan <i>Polietilen Tereptalat</i> (PET).....	7
Harga Pokok Produksi	8
Pemasaran Susu	9
Hasil-hasil Penelitian Terdahulu.....	10
METODOLOGI PENELITIAN	
Waktu dan Tempat Penelitian	13
Jenis Penelitian	13
Jenis dan Sumber Data.....	13
Metode Pengambilan Data	14
Analisis Data	15
Harga Pokok Produksi Variabel Costing.....	15
Konsep Operasional.....	17
KEADAAN UMUM LOKASI	
Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	19
Sejarah Laboratorium Bioteknologi Pengolahan Susu	19
Struktur Organisasi	20
Keadaan dan Jumlah Tenaga Kerja.....	20
Kegiatan Produksi.....	20

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Produk	22
Proses Produksi Produk	22
Sistem Pemasaran	23
Biaya Bahan Baku	24
Biaya Tenaga Kerja	28
Biaya <i>Overhead</i> Laboratorium	28
Penentuan Harga Pokok Produksi	29
Harga Pokok Produksi Perkemasan	31

KESIMPULAN DAN SARAN

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

No.	Teks	Halaman
1.	Biaya Bahan Baku Susu Pasteurisasi Varian Rasa Coklat	24
2.	Biaya Bahan Baku Susu Pasteurisasi Varian Rasa Kopi	25
3.	Biaya Bahan Baku Susu Pasteurisasi Varian Rasa Jahe	26
4.	Biaya <i>Overhead</i> Laboratorium Bioteknologi Pengolahan Susu	29
5.	Harga Pokok Produksi Metode <i>Variable Costing</i>	30
6.	Harga Pokok Produksi Perkemasan	32
7.	Perbandingan Harga Jual dengan Harga Pokok Produksi	32

DAFTAR GAMBAR

No.	Teks	Halaman
1.	Struktur Organisasi Laboratorium Bioteknologi Pengolahan	20

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Teks	Halaman
1.	Gambar Produk.....	40
2.	Dokumentasi.....	40
3.	Draft Wawancara.....	43
4.	Perhitungan Harga Botol.....	45
5.	Perhitungan Harga Label.....	45
6.	Perhitungan Harga Pokok Produksi	45
7.	Perhitungan HPP Perkemasan	46
8.	Perhitungan Selisih Harga Jual dengan HPP.....	46

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Susu adalah cairan berwarna putih yang kaya akan gizi dan dihasilkan oleh mamalia. Susu adalah bahan pangan yang mengandung zat-zat nutrisi yang utama untuk kehidupan manusia, antara lain protein, lemak, karbohidrat, mineral, vitamin dan faktor-faktor pertumbuhan. Selain itu susu merupakan medium untuk beberapa mikroorganisme yang dapat merubah komposisi kimia susu selama penyimpanan (Resnawati, 2010).

Olahan pangan susu ada banyak jenisnya yang dimaksudkan untuk menambah daya ekonomisnya serta menambah umur penyimpanan dari produk tersebut. Salah satu bentuk olahan susu yang paling sering ditemui dan diproduksi dimasyarakat adalah susu pasteurisasi. Susu pasteurisasi adalah susu segar, susu rekonstitusi, susu rekombinasi. Susu Pasteurisasi menurut SNI 01-3951-1995 adalah susu yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur 72 °C minimum selama 15 detik atau pemanasan pada 63-66 °C selama 30 menit, kemudian segera didinginkan sampai 10 °C, selanjutnya diperlakukan secara aseptik dan disimpan pada suhu maksimum 4,4 °C (Badan Standarisasi Nasional, 1995).

Upaya dalam mempertahankan dan menjaga kualitas fisik maupun kimia olahan produk susu pasteurisasi adalah dengan melakukan pengemasan terhadap produk tersebut menggunakan bahan kemasan. Kemasan adalah salah satu kunci dalam menjaga kualitas produk. Tujuan kemasan selain melindungi adalah menjual produk di dalamnya, menjual produk dengan kemasan dan desain yang

tepat untuk mendapatkan *attention* calon konsumen sehingga terjadi proses pembelian. Kemasan adalah pelindung dari suatu barang, baik barang biasa maupun barang-barang hasil produksi industri. (Ferdinand, 2008).

Pengemasan pada produk pangan ada banyak pilihan bahan pengemasnya. Dalam produk susu pasteurisasi, biasanya dikemas dengan banyak jenis juga. Salah satunya adalah *Polietilen Tereptalat* (PET). *Polietilen Tereptalat* (PET) merupakan bahan kemasan yang berfungsi untuk mengemas produk yang membutuhkan perlindungan ekstra terhadap udara. Jenis kemasan ini biasa digunakan untuk kemasan buah kering, makanan beku, dan permen. Botol plastik yang terbuat dari PET banyak digunakan untuk botol air mineral, soft drink, kemasan selai, kemasan minyak goreng, kemasan minyak ikan, serta kemasan untuk *condiment* seperti saus, sambal, saus tomat, dan kecap manis (Kaihatu, 2014).

Perbedaan penanganan produk pada saat produksi serta penggunaan bahan kemasan dengan jenis tertentu akan mempengaruhi harga produksi produk tersebut. Harga pokok produksi susu pasteurisasi adalah harga yang harus dikeluarkan oleh produsen untuk membeli bahan baku, bahan pengemas serta bahan pendukung lainnya dalam memproduksi Susu Pasteurisasi. Menurut Setiadi, dkk (2014) perhitungan harga pokok produksi adalah hal yang perlu diperhatikan dalam penentuan harga jual suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat merupakan hal yang perlu dilakukan oleh setiap perusahaan, karena tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, perusahaan manufaktur yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk.

Produk susu pasteurisasi Suksisa merupakan salah satu produk olahan susu pasteurisasi yang di produksi di Laboratorium Teknologi Pengolahan Susu, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. Selama ini, susu ini diproduksi tidak memiliki jadwal yang tetap, tentu ada beberapa hal yang menyebabkan hal tersebut. Salah satu diantaranya adalah harga pokok produksi yang belum dihitung dengan tepat sehingga belum diproduksi secara massal dan belum menutupi harga-harga yang dikeluarkan diluar harga bahan baku. Menurut Setiadi dkk., (2014) harga jual dan realisasi biaya produksi berpengaruh sangat besar terhadap ukuran keberhasilan pencapaian tujuan perusahaan yang bersangkutan dan mememngkan persaingan yang semakin tajam dengan perusahaan lain yang sejenis. Oleh karena itu perhitungan harga pokok produksi perlu dilakukan dalam upaya menentukan harga jual yang tepat. Hal inilah yang melatarbelakangi penelitian ini.

Rumusan Masalah

Berapa harga pokok produksi Susu Pasteurisasi Sukisa yang dikemas dalam *Polietilen Tereptalat (PET)* di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui harga pokok produksi Susu Pasteurisasi Sukisa yang dikemas dalam *Polietilen Tereptalat (PET)* di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Sebagai tambahan ilmu pengetahuan bagi peneliti dalam kajian kemasan *polietilen tereptalat (PET)* dan Produk Susu Pasteurisasi.
2. Sebagai bahan referensi bagi peneliti yang akan melakukan penelitian yang serupa dikemudian hari.
3. Sebagai bahan pertimbangan bagi pengelola Laboratorium Teknologi Pengolahan Susu Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin dalam menetapkan harga pokok produksi susu pasteurisasi Sukisa secara tepat.

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan Umum Susu

Susu adalah bahan pangan yang mengandung zat-zat nutrisi yang utama untuk kehidupan manusia, antara lain protein, lemak, karbohidrat, mineral, vitamin dan faktor-faktor pertumbuhan. Selain itu susu merupakan medium untuk beberapa mikroorganisme yang dapat merubah komposisi kimia susu selama penyimpanan (Resnawati, 2010).

Komposisi susu mamalia terdiri dari air (87%), Protein (3%), lemak (3-4%), laktosa (4-5%), mineral (0,8%), dan vitamin (0,1%). Komposisi ini sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor terutama makanan yang dikonsumsi, sehingga untuk mendapatkan susu dengan komposisi nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia (Masdiana dan Aulanni'an, 2017).

Susu adalah cairan berwarna putih kekuningan atau putih kebiruan yang merupakan sekresi kelenjar ambing sapi laktasi tanpa ada penambahan atau pengurangan komponen dan belum mengalami pengolahan. Susu yang tidak termasuk definisi tersebut digunakan istilah yang lebih spesifik dengan tambahan satu kata atau lebih (Purwadi, dkk., 2017).

Kualitas fisik dan kimia susu sapi segar dipengaruhi oleh faktor bangsa sapi perah, pakan, sistem pemberian pakan, frekuensi pemerahan, metode pemerahan, perubahan musim dan periode laktasi. Kontaminasi bakteri dimulai setelah susu keluar dari ambing dan jumlah bakteri akan semakin meningkat pada jalur susu yang lebih panjang (Budi dkk., 2017).

Setiap provinsi memiliki potensi untuk menghasilkan susu, salah satunya adalah provinsi Sulawesi Selatan. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Indonesia

(2016), produksi susu di provinsi Sulawesi Selatan pada tahun 2015 mencapai 2727 ton dan 2016 meningkat menjadi 2795 ton. Salah satu daerah yang menjadi fokus pengembangan sapi perah di Sulawesi Selatan adalah daerah Gunung Perak, kabupaten Sinjai. Produksi rata-rata susu di daerah Gunung Perak pertahun mencapai 54750 liter (Malaka, 2010).

Tinjauan Umum Susu Pasteurisasi

Susu Pasteurisasi merupakan salah satu usaha pengolahan susu dengan cara pemanasan untuk mempertahankan mutu dan keamanan susu. Usaha ini adalah proses pembasmian bakteri patogen yang mungkin masih terdapat dalam air susu. Susu pasteurisasi merupakan bentuk lain dari susu segar dan sebagai usaha untuk memperpanjang daya tahannya. Pasteurisasi susu perlu dilakukan untuk mencegah pemindahan penyakit dan mencegah kerusakan selama enzimatis (Resnawati, 2020).

Tujuan pasteurisasi susu adalah untuk membunuh bakteri patogen dan non pathogen (pembusuk dan perusak), sekaligus untuk meningkatkan mutu susu. Proses pasteurisasi terhadap susu dengan perlakuan pemanasan sedang, dapat membunuh sebagian bakteri yang ada di dalamnya. Metode perlakuan pemanasan bertujuan mempercepat kematian bakteri. Secara umum cara pemanasan dapat diklasifikasikan menjadi tiga (3) macam yaitu pengeringan, pasteurisasi, dan sterilisasi. Khusus untuk cara pemanasan dengan pengeringan dan sterilisasi umumnya selain bakteri mati spora bakteri juga ikut mati, sedang cara pasteurisasi ditujukan untuk membunuh bakteri patogen sebagian besar mikroba tetapi spora bakteri dan berbagai bakteri tertentu belum mati, sehingga daya simpannya relatif lebih singkat (Wanniatie dan Hanum, 2015).

Susu pasteurisasi menurut SNI 01-3951-1995 adalah susu yang telah mengalami proses pemanasan pada temperatur 72 °C minimum selama 15 detik atau pemanasan pada 63-66 °C selama 30 menit, kemudian segera didinginkan sampai 10 °C, selanjutnya diperlakukan secara aseptik dan disimpan pada suhu maksimum 4,4 °C (BSN 1995).

Tinjauan Umum Kemasan *Polietilen Tereptalat (PET)*

Kemasan plastik merupakan kemasan yang sering digunakan dalam mengemas produk pangan karena harganya relatif murah, dapat dibentuk berbagai rupa, warna dan bentuk relatif lebih disukai konsumen, bersifat termoplastis serta mudah diberi label dengan berbagai kreasi. Kemampuan bahan kemasan untuk menahan komponen-komponen tertentu yang masuk maupun keluar adalah sifat permeabilitas. Permeabilitas didefinisikan sebagai jumlah komponen yang ditransfer per unit luas, waktu dan gaya penggerak (Panjaitan, 2017).

Kemasan plastik yang boleh digunakan untuk produk pangan adalah polietilen (PE), poliester (PET), Nylon, polipropilen (PP), film plastik dan selopan. Polipropilen (PP) merupakan jenis plastik yang relatif lebih aman dan banyak digunakan untuk bahan pangan karena sifatnya yang mudah dibentuk, cukup tahan terhadap bahan kimia, jernih kenampakannya serta mudah dipakai sebagai laminasi. Selain itu polipropilen bersifat liat, tidak mudah sobek, permeabilitas terhadap uap air rendah, barrier terhadap gas sedang memiliki densitas 895 kg/m³ dan titik leleh 200 °C (Panjaitan, 2017).

Polietilen Tereptalat (PET) merupakan bahan kemasan yang berfungsi untuk mengemas produk yang membutuhkan perlindungan ekstra terhadap udara. Biasa digunakan untuk kemasan buah kering, makanan beku, dan

permen. Botol plastik yang terbuat dari PET banyak digunakan untuk botol air mineral, soft drink, kemasan selai, kemasan minyak goreng, kemasan minyak ikan, serta kemasan untuk *condiment* seperti saus, sambal, saus tomat, dan kecap manis, serta kemasan untuk produk susu (Kaihatu, 2014).

Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi adalah hal yang perlu diperhatikan dalam penentuan harga jual suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat merupakan hal yang perlu dilakukan oleh setiap perusahaan, karena tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, perusahaan manufaktur yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk. Bagi perusahaan dengan tujuan mencapai laba optimum, harga jual dan realisasi biaya produksi berpengaruh sangat besar terhadap ukuran keberhasilan pencapaian tujuan perusahaan yang bersangkutan dan memenangkan persaingan yang semakin tajam dengan perusahaan lain yang sejenis (Setiadi, dkk., 2014).

Perhitungan harga pokok dilakukan dengan menjumlahkan seluruh unsur biaya produksi, sedangkan harga pokok produksi per unit ditentukan dengan membagi seluruh total biaya produksi dengan volume produksi yang dihasilkan atau yang diharapkan akan dihasilkan. Cara seperti ini yang harus digunakan apabila berhubungan dengan prinsip akuntansi, mempengaruhi baik jumlah harga pokok produk maupun cara penyajiannya dalam laporan rugi laba (Lasena, 2013).

Harga pokok konvensional memperhitungkan harga pokok produksi yaitu bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang tetap maupun yang variabel. Sedangkan harga pokok variabel

menghitung harga pokok produksi dengan biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang variabel saja (Darya, 2019).

Dalam perusahaan yang memproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen dalam penerapan harga jual produk. Biaya produksi per unit merupakan salah satu informasi yang dipertimbangkan disamping informasi biaya lain serta informasi non biaya (Iryanie dan Handayani, 2019).

Perhitungan harga pokok produksi menurut full costing semua biaya baik variabel maupun tetap diperhitungkan. Sedangkan pada direct costing yang diperhitungkan biaya variabel saja. Harga pokok persediaan awal full costing lebih besar daripada direct costing. Hal ini terjadi full costing memperhitungkan biaya variabel dan biaya tetap. Sedangkan direct costing hanya memperhitungkan biaya variabel saja (Darya, 2019).

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode variabel costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini (Lambajang, 2013).

Pemasaran Susu

Pemasaran produk adalah satu komponen pasca produksi yang perlu mendapatkan perhatian lebih karena pemasaran merupakan salah satu kunci dalam pengembangan usaha. Sebagai komoditas yang mudah rusak (*perishable*), pemasaran susu segar harus mendapatkan perhatian yang serius. Panjang pendek

saluran pemasaran akan menentukan kualitas susu segar sehingga akan berpengaruh terhadap besar kecilnya biaya, keuntungan, margin pemasaran serta efisiensinya (Handayani dan Nurlaila, 2011).

Seiring dengan laju pertumbuhan penduduk, tuntutan permintaan masyarakat terhadap kebutuhan susu sebagai sumber protein hewani cenderung mengalami peningkatan dari tahun ketahun, ini disebabkan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya penyediaan gizi bagi terciptanya kesehatan manusia dan kondisi manusia yang semakin membaik (Nur dkk., 2007).

Penetapan strategi yang tepat mempengaruhi peranan dalam mewujudkan tujuan sesuai dengan perkembangan dan lingkungan pasar yang dihadapi. Pelaku usaha harus lebih aktif, kreatif, inovatif, jeli dalam memilih dan memanfaatkan peluang bisnis yang ada serta meningkatkan kegiatan usaha dengan memberikan berbagai keunggulan dari produk yang ditawarkan (Arianty dan Masyhura, 2019).

Hasil-hasil Penelitian Terdahulu

Hasil penelitian oleh Sylvia (2018) pada usaha Tahu Mama Kokom dengan menggunakan metode sendiri (metode perusahaan), maka harga pokok tahu per potongnya adalah Rp. 190,42,-. Dengan menggunakan metode *variable costing* harga pokok produksi tahu per potongnya adalah Rp. 190,62,-. Hasil perhitungan mandiri memiliki nilai lebih rendah dibanding perhitungan *variable costing* hal ini dikarenakan pemilik usaha tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat dalam perhitungan harga produksinya.

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Solehah (2016) pada peternakan selaku mitra usaha CV. Mutiara Sinar Abadi diketahui bahwa harga pokok produksi ayam potong (broiler) yang dilakukan dengan perhitungan menggunakan metode full costing menurut teori akuntansi biaya diperoleh hasil sebesar Rp 292.404.561 dan dengan harga pokok produksi per kg adalah sebesar Rp 16.675,86.

Noor dan Suminar (2020) melakukan penelitian terhadap harga pokok produksi pada harga jual makanan ternak pada Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara (KPSBU) mendapati bahwa harga pokok produksi makanan ternak per bulan yang dicapai oleh KPSBU Lembang selama periode 2016 -2018 mengalami fluktuasi. Hal tersebut dikarenakan terjadi kenaikan pada komponen harga pokok produksi terutama komponen biaya bahan baku.

Penelitian pada CV. Cita Nasional di Kabupaten Semarang yang dilakukan oleh Parida, dkk., (2017) diketahui harga pokok produksi pada perusahaan itu tertinggi pada susu pasteurisasi kemasan 150 ml yaitu pada Bulan Agustus 2013 Rp. 8.478,00 per liter dengan volume penjualan sebanyak 742.500 liter dan terendah pada Bulan September 2011 Rp. 5.882,00 per liter dengan volume penjualan sebanyak 877.500 liter, sedangkan harga pokok produksi tertinggi pada susu pasteurisasi kemasan 170 ml pada Bulan Januari 2013 Rp. 5.959,00 per liter dengan volume penjualan sebanyak 170.000 liter. Harga pokok produksi terendah susu pasteurisasi kemasan 170 ml pada Bulan Juli 2011 Rp. 4.960,00 per liter dengan volume penjualan sebanyak 204.000 liter. Harga rendah maka volume penjualan naik, harga tinggi maka volume penjualan turun.

Hasil penelitian Rumampuk (2013) terhadap harga pokok produksi pada usaha peternakan ayam CV. Kharis didapat perhitungan harga pokok produk untuk hasil telur, menggunakan konvensional lebih besar Rp 213 dibandingkan dengan perhitungan *activity based costing*. Sedangkan untuk hasil broiler harga pokok dengan menggunakan *metode activity based costing* lebih tinggi Rp 430 dibandingkan dengan perhitungan harga pokok konvensional.

Penelitian dari Aniroh (2019) mendapati faktor yang mempengaruhi harga pokok penjualan dari penjuala susu dari Koperasi Peternakan Sapi Perah (KPSP) Sidodi, Malang yaitu berat jenis susu, wilayah pemasaran serta kenaikan kandungan protein susu. Penentuan harga jual dipengaruhi oleh faktor yang sesuai dengan kebijakan perusahaan seperti kualitas susu dengan memperhatikan kandungannya

Penelitian yang dilakukan oleh Putra dkk, (2017) mengenai sistem penetapan harga pokok penjualan telur puyuh adalah Mekanisme pembentukan harga pokok penjualan telur puyuh dari sistem tersebut dilengkapi dengan adanya azas permintaan dan penawaran, hal ini terkait dengan adanya pengaruh dari tekanan harga telur puyuh dari wilayah Jawa Timur, sehingga peternak lokal yang telah mengeluarkan harga pokok penjualan masih dipengaruhi oleh harga telur puyuh dari Jawa Timur.