



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unand.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unand.

## **ANALISIS USAHA REMPAH-REMPAH PADA CV SELAMAT PUTERA PRATAMA DI KOTA PADANG**

**SKRIPSI**



**ANNISATUL HUSNA  
0810222111**

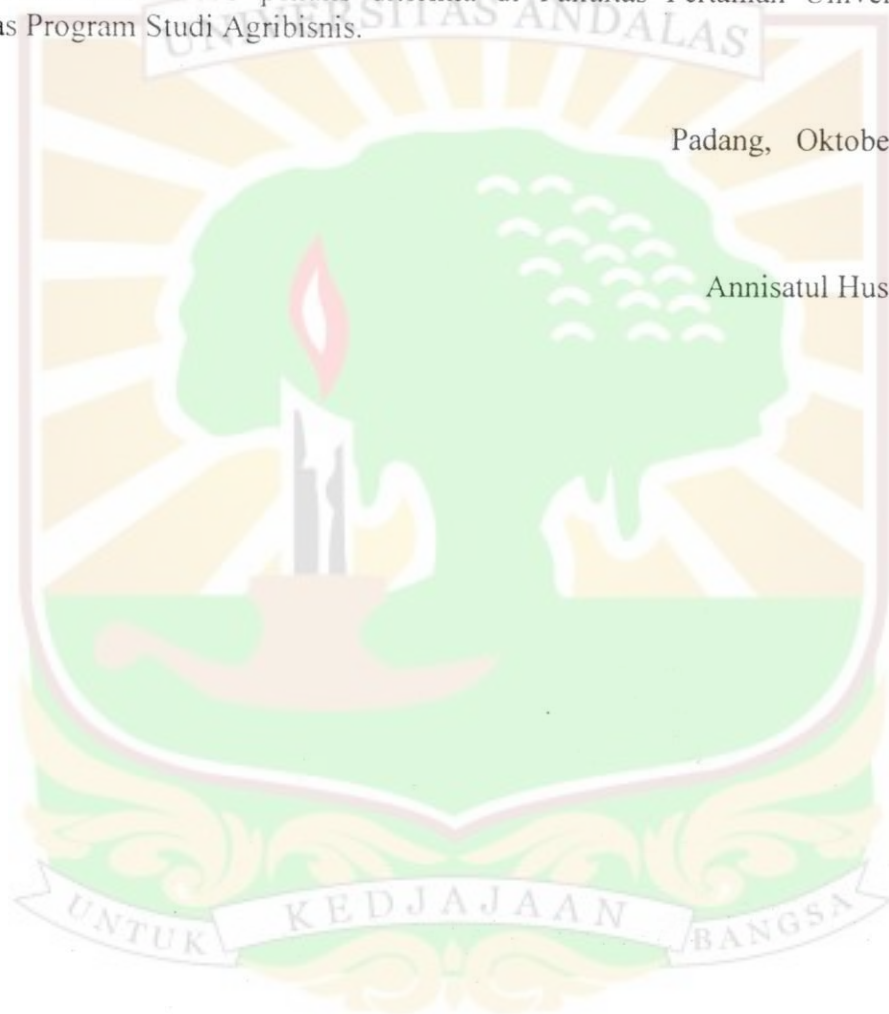
**PRODI AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG 2012**

## BIODATA

Penulis dilahirkan di Padang, Sumatera Barat pada tanggal 20 Maret 1990 sebagai anak ketiga dari empat bersaudara, dari pasangan Sonny Anwar dan Dra. Zurnaini. Pendidikan Sekolah Dasar (SD) ditempuh di Sekolah Dasar Negeri 06 Padang Pasir Padang (1996-2002). Sekolah Menengah Pertama (SMP) ditempuh di SMP IT Sabbihisma Padang, lulus tahun 2005. Sekolah Menengah Atas (SMA) ditempuh di SMA IT Sabbihisma Padang, lulus tahun 2008. Pada tahun 2008 penulis diterima di Fakultas Pertanian Universitas Andalas Program Studi Agribisnis.

Padang, Oktober 2012

Annisatul Husna



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis mempunyai kekuatan, ilmu dan kemampuan untuk dapat menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian Prodi Agribisnis Universitas Andalas Padang.

Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul **Analisis Usaha Rempah-rempah pada CV Selamat Putera Pratama di Kota Padang**. Dengan bimbingan dan arahan yang telah diberikan dalam pelaksanaan penelitian, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada Ibu Vonny Indah Mutiara, S.P, M.E.M selaku dosen pembimbing I dan Ibu Widya Fitriana, S.P, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah sabar memberikan petunjuk, arahan dan saran dalam penyusunan dan penyelesaian skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Bapak Dr. Ir. Nofialdi, M.Si, Ibu Prof. Dr. Ir. Melinda Noer, M.Sc, dan Ibu Nur Afni Evalia, SP, M.M selaku dosen penguji atas petunjuk dan saran yang diberikan. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Bapak Dekan Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Ketua Prodi Agribisnis, Sekretaris Prodi Agribisnis, seluruh staf pengajar Prodi Agribisnis dan karyawan Prodi Agribisnis yang telah memberi semangat dan bantuan selama penulis menempuh pendidikan di Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang. Terima kasih juga kepada pimpinan beserta seluruh karyawan CV Selamat Putera Pratama yang telah mengizinkan penulis dan memberikan informasi yang berharga guna menyelesaikan skripsi ini serta seluruh pihak yang memberikan bantuannya kepada penulis. Kemudian ucapan terimakasih istimewa kepada kedua orang tua dan teman-teman Agribisnis angkatan 08 yang selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Padang, Oktober 2012



Annisatul Husna

## DAFTAR ISI

	<u>Halaman</u>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xiii</b>
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Pengertian Industri .....	7
2.2 Agroindustri Sebagai Sub Sistem Agribisnis .....	8
2.3 Gambaran Umum Industri Rempah-rempah .....	9
2.4 Pengelolaan Usaha .....	10
2.5 Konsep Analisis Usaha .....	13
2.6 Penelitian Terdahulu .....	16
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	17
3.2 Metodologi Penelitian .....	17
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	18
3.4 Variabel yang Diamati .....	18
3.5 Analisis Data .....	20
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Kondisi Usaha .....	25
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	61
5.2 Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

<u>Tabel</u>	<u>Halaman</u>
1. Perhitungan Laba Rugi Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dengan Metode <i>Variable Costing</i> untuk Produk X .....	22
2. Identitas Tenaga Kerja pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama.....	31
3. Jenis Investasi dan Peralatan pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011.....	34
4. Jumlah Bahan Baku Ketumbar dan Msg yang digunakan untuk Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011.....	36
5. Rincian Harga Distributor dan Harga Konsumen Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011 .....	44
6. Jumlah Pendapatan Penjualan dari Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin Tahun 2011.....	48
7. Alokasi Biaya Bersama Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011.....	50
8. Rincian Biaya Variabel Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama periode Januari-Desember Tahun 2011.....	52
9. Biaya Total Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011.....	53
10. Persentase Biaya Total, Pendapatan Penjualan dan Keuntungan Produk NK, PK dan Vetsin yang Diterima Usaha Rempah-rempah Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember 2011.....	54
11. Perhitungan Laba per Unit (Rp/kg) yang Diterima Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011 .....	55

12. Titik Impas dalam Kuantitas dan Rupiah Penjualan pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember 2011.....	58
13. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk Seluruh Produk pada CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember 2011.....	59



## DAFTAR GAMBAR

<u>Gambar</u>	<u>Halaman</u>
1. Grafik Titik Impas ( <i>Break Event Point</i> ).....	16
2. Struktur Organisasi Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama .....	28
3. Skema Proses Produksi Nikma Kari (NK) dan Pemasak Kambing (PK).....	39
4. Skema Proses <i>Repacking</i> Produk Vetsin .....	40
5. Saluran Distribusi Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember 2011.....	45



## DAFTAR LAMPIRAN

<u>Lampiran</u>	<u>Halaman</u>
1. Volume Ekspor-Impor Rempah-rempah di Indonesia Tahun 2009-2011.....	65
2. Daftar Beberapa Industri Rempah-rempah atau Bumbu Masak di Kota Padang Tahun 2010.....	66
3. Jenis Produk Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama.....	67
4. Rempah-Rempah yang Dijadikan Sebagai Bahan Baku dan Bahan Penolong Pada CV Selamat Putera Pratama .....	68
5. Volume Penjualan (Kg) Masing-masing Produk Usaha CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011.....	69
6. Volume Produksi (Kg) Masing-masing Produk Usaha CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011.....	70
7. Sertifikat Halal MUI Sumatera Barat.....	71
8. Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dari Dinas Kesehatan Kota Padang.....	72
9. Sertifikat Keanggotan GS1 .....	73
10. Perhitungan Biaya Variabel dan Biaya Tetap pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011.....	74
11. Jenis Investasi dan Peralatan dan Nilai Penyusutan pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011.....	83
12. Jumlah Bahan Penolong (kg) yang digunakan untuk Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011.....	84
13. Rincian Biaya Bahan Penolong untuk Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011...	85

14.	Perhitungan Biaya Bersama pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011.....	89
15.	Laporan Laba-Rugi Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011.....	91
16.	Persentase Biaya Total, Pendapatan Penjualan dan Keuntungan untuk Seluruh Produk yang Diterima Usaha Rempah-rempah Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011.....	92
17.	Diagram Persentase Biaya Total, Pendapatan Penjualan dan Keuntungan Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011 .....	93
18.	Perhitungan Titik Impas pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putra Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011.....	95
19.	Grafik Titik Impas pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011.....	98
20.	Rincian Harga Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk Seluruh Produk pada CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011.....	101
21.	Rincian Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk Masing-masing Produk pada CV Selamat Putera Pratama Periode Januari– Desember Tahun 2011.....	102
22.	Merek dan Kemasan Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin .....	104
23.	Dokumentasi Kegiatan Usaha Rempah-rempah pada CV Selamat Putera Pratama.....	106

# ANALISIS USAHA REMPAH-REMPAH PADA CV SELAMAT PUTERA PRATAMA DI KOTA PADANG

## ABSTRAK

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Juni – Juli 2012. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis usaha penjualan rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dari tiga aspek (operasional, pemasaran dan keuangan) selama periode Januari-Desember tahun 2011. Penelitian ini dilaksanakan dengan metode deskriptif yang bertujuan untuk memberikan gambaran tentang kondisi usaha rempah-rempah pada usaha dari 3 aspek tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada aspek operasional, usaha ini telah berjalan selama 69 tahun dan memiliki 28 orang tenaga kerja dengan tingkat pendidikan yang berbeda. Pada kegiatan produksi, usaha menggunakan bahan baku ketumbar impor untuk sebagian besar dari 18 jenis produk yang ada, dengan total produksi pada tahun 2011 sebanyak 294.465 kg. Pada aspek pemasaran, usaha melakukan pemasaran di sebagian besar daerah Sumatera Barat, Pekanbaru dan sebagian kecil daerah Medan, Aceh, Bengkulu dan Palembang. Kegiatan distribusi yang dilakukan selama ini berupa *personal selling*, yaitu promosi melalui mulut ke mulut, sedangkan promosi yang terencana melalui periklanan dan media massa belum pernah dilakukan oleh pihak usaha. Produk dari usaha merupakan produk konsumsi berupa bumbu masak instant. Pada aspek keuangan, berdasarkan total keuntungan dari seluruh produk yang diterima pada tahun 2011, didapatkan keuntungan paling tinggi dari produk Pemasak Kambing (PK). Meskipun pendapatan penjualan paling tinggi diperoleh dari Vetsin, tetapi total biaya yang harus dikeluarkan untuk produk tersebut juga merupakan biaya yang paling tinggi. Oleh karena itu, total keuntungan yang diterima tidak terlalu tinggi. Sementara itu, jika dilihat berdasarkan perhitungan keuntungan per unit (Rp/kg), maka keuntungan per unit (Rp/kg) paling tinggi diperoleh dari produk Nikma Kari (NK).

Saran yang dapat diberikan pada penelitian ini adalah bagi pihak pemerintah untuk bisa memberdayakan komoditi pertanian rempah-rempah sehingga dapat memenuhi kebutuhan rempah-rempah untuk didalam negeri dan dapat memperkecil impor untuk komoditi rempah-rempah tersebut. Bagi pihak usaha disarankan untuk menggunakan media promosi seperti internet agar produk mereka dapat dikenal tidak hanya di wilayah Sumatera tetapi juga di luar Sumatera bahkan hingga ke luar Indonesia.

## SPICES BUSINESS ANALYSIS AT CV SELAMAT PUTERA PRATAMA IN PADANG CITY

### ABSTRACT

This research was conducted from June - July 2012. The purpose of this study was to analyze spices business at CV Selamat Putera Pratama from three aspects (operations, marketing and finance) during the period of January to December in 2011. This study used a descriptive method.

The result showed that the operational aspects, this business has been running for 69 years and has 28 labours with different levels of education. In production activities, this businesses using raw materials imported coriander for most of the 18 types of existing products, with a total production in 2011 as much as 294,465 kg. In the aspect of marketing, the products market are in most areas West Sumatra, Pekanbaru and a small area of Medan, Aceh, Bengkulu and Palembang. The business has not use electronic or non-electronic promotion yet. The selling price is different between consumer and distributor. On the financial aspect, based on total profit of all products received in 2011, the highest profit earned from Pemasak Kambing (PK). Although the highest sales revenue derived from Vetsin, but the total cost for the product is also the highest cost. Therefore, the total benefit received is not too high. In the meantime, if seen by the calculation of profit per unit (IDR/kg), then the highest of profit per unit (IDR/kg) is obtained from Nikma Kari (NK).

It is suggested from this study that government be able to empower agricultural commodities spices to meet the demand for such industries and should reduce the level of imports of these commodities spices. More over, the business should promote the products using internet. So their products can be recognized not only in the region but also outside Sumatra even extended outside Indonesia.



# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peranan yang penting dalam pembangunan nasional. Peranan tersebut antara lain: meningkatkan penerimaan devisa negara, penyediaan lapangan kerja, perolehan nilai tambah dan daya saing, pemenuhan kebutuhan konsumsi dalam negeri, bahan baku industri dalam negeri serta optimalisasi pengelolaan sumber daya alam secara berkelanjutan. Hal ini ditunjukkan oleh besarnya kontribusi sektor pertanian terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) terutama pada masa krisis ekonomi yang dialami Indonesia, satu-satunya sektor yang menjadi penyelamat perekonomian Indonesia pada tahun 1997-1998 hanyalah sektor agribisnis, dimana agribisnis memiliki pertumbuhan yang positif (Feryanto, 2010).

Pembangunan agroindustri merupakan lanjutan dari pembangunan pertanian yang mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu menyerap tenaga kerja, meningkatkan devisa, dan mendorong munculnya industri yang lain. Sebagai motor penggerak pembangunan pertanian, agribisnis dan agroindustri diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam sasaran pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi, maupun stabilitas nasional (Soekartawi, 2001).

Pembangunan agribisnis merupakan strategi pembangunan ekonomi yang membangun industri hulu, usaha tani, industri hilir, dan jasa penunjang secara simultan dan harmonis. Pembangunan agribisnis dilaksanakan dengan meningkatkan kegiatan ekonomi yang dihasilkan dari sumberdaya yang dimiliki dan dapat diterima dalam kerangka pembangunan ekonomi kerakyatan dan ekonomi daerah (Saragih, 1999).

Salah satu industri yang termasuk dalam industri pengolah hasil pertanian adalah industri rempah-rempah. Indonesia termasuk salah satu negara penghasil rempah-rempah terbesar di dunia, karena rempah-rempah inilah Indonesia pernah dijajah oleh negara lain. Rempah-rempah merupakan komoditas yang memegang peranan penting dalam perdagangan dunia sejak ratusan tahun yang lalu. Begitu pentingnya produk rempah-rempah, sehingga nilainya dianggap setara dengan

logam mulia pada waktu itu. Tanaman rempah-rempah yang ada di Indonesia kurang lebih sebanyak 40 jenis dari 100 jenis tanaman rempah yang ada di dunia. Rempah-rempah menduduki posisi keempat dari komoditas pertanian di Indonesia yang nilai ekspor terbesar setelah udang, hasil perikanan dan kopi. Beberapa komoditas rempah-rempah yang diperdagangkan di pasar Internasional adalah: Lada, Pala, Vanili, cengkeh dan jahe. Lada dan pala merupakan komoditas rempah utama dalam perdagangan dunia, sekaligus sebagai produk unggulan ekspor Indonesia dibandingkan rempah-rempah lainnya. (Priyono, 2011).

Meskipun Indonesia merupakan negara penghasil dan pengeksport rempah-rempah, tetapi impor komoditas tersebut juga melonjak tajam. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2009, ekspor rempah Indonesia sebesar US\$ 796 juta, tahun 2010 sebesar US\$ 1,165 miliar. Sementara untuk tahun 2011 mencapai US\$ 1,3 milyar. Untuk impor rempah, pada tahun 2009 sebesar US\$ 409 juta, pada tahun 2010 sebesar US\$ 539 juta, sedangkan pada tahun 2011 sebesar US\$ 800 juta (Lampiran 1). Kondisi ini memperlihatkan bahwa ekspor meningkat tapi impor rempah meningkat lebih pesat. Gambaran ini menunjukkan bagaimana pentingnya pasar domestik, kita harus betul-betul menjaga pasar ini. Ini artinya ada permintaan besar di dalam negeri.

Rempah-rempah adalah bumbu terpenting dalam memasak dan di beberapa daerah bumbu tersebut banyak menjadi bumbu utama seperti di Sumatera Barat dan Sulawesi Utara. Rempah-rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang dapat dimanfaatkan dalam bentuk segar maupun dalam bentuk kering. Sebagian besar rempah-rempah mempunyai daya guna ganda yaitu untuk meningkatkan aroma dan cita rasa produk yang dihasilkan serta digunakan untuk bahan dasar ramuan obat-obat tradisional (Rahayu, 2000).

Menurut Purnomo (2010), rempah-rempah sebenarnya mempunyai daya antimikroba sehingga bisa digunakan sebagai pengawet. Terkait hal tersebut, Purnomo mencontohkan salah satu makanan khas Kota Padang, rendang, yang menurutnya bisa tahan lama berkat kerja sinergi antara bumbu-bumbu dan proses pengolahannya. Oleh karena itu rempah-rempah juga berperan dalam keamanan pangan yang dapat menjaga kualitas pangan itu sendiri dengan mencegah

pertumbuhan mikroba pada makanan dengan zat antimikroba yang terkandung dalam rempah-rempah.

Industri bumbu masak merupakan salah satu industri yang menggunakan rempah-rempah sebagai bahan baku utamanya dimana sejumlah rempah-rempah dicampur dan dipakai sebagai bahan peyedap masakan. Sekarang ini zaman telah berubah sehingga segala sesuatunya menjadi serba cepat dan instant, demikian juga bumbu masak instant. Hal ini disebabkan karena semakin kompleks aktivitas manusia yang cenderung menuntut kepraktisan dimana dulu apabila akan memasak sesuatu harus bersusah payah menghaluskan bumbu tersebut dan sekarang bergeser mengkonsumsi bumbu masak instant. Kecendrungan yang menuntut segala sesuatu menjadi serba praktis dan cepat tersebut juga berpengaruh terhadap permintaan rempah-rempah sebagai bahan baku utama bumbu masak.

Dalam menghadapi persaingan pasar yang ketat serta untuk menjamin kontinuitas usahanya, industri bumbu masak perlu untuk mengetahui bagaimana kondisi usahanya sehingga bisa bertahan sampai saat ini. Analisis usaha menjadi hal yang sangat penting untuk dilakukan pada usaha CV Selamat Putera Pratama untuk menggambarkan kondisi usaha penjualan rempah-rempah yang telah dijalani oleh usaha tersebut selama ini yang dapat dilihat dari tiga aspek, yaitu aspek manajemen operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan sehingga usaha CV Selamat Putera Pratama dapat mengetahui bagaimana pergerakan usahanya selama ini dan dapat memprediksi bagaimana keberlanjutan usahanya di masa yang akan datang. Selain itu juga diharapkan analisis usaha yang dilakukan dapat membantu pihak manajemen yang ada dalam usaha ini untuk membuat perencanaan usaha ke depannya serta sebagai alat pengendalian usaha.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama merupakan salah satu usaha yang termasuk dalam industri pengolahan hasil pertanian dari rempah-rempah menjadi bumbu masak dengan produksi paling tinggi (180 ton/tahun) dibandingkan dengan usaha lainnya (Lampiran 2). Usaha ini terletak di Jalan Rawang No.7 Padang, Sumatera Barat. Usaha ini telah berdiri semenjak tahun

1943 oleh bapak H. Hamid Selamat hingga saat ini yang diwariskan kepada anak-cucu beliau. Produk dari usaha CV Selamat Putera Pratama ini dipasarkan hingga ke luar Sumatera Barat seperti Riau, Bengkulu, Palembang, Aceh dan Medan. Produk dari usaha ini juga sudah memiliki sertifikat halal yang dikeluarkan oleh MUI. Selain itu, usaha ini juga terdaftar sebagai anggota GS1 Indonesia yang merupakan satu-satunya organisasi yang diberi wewenang oleh GS1 Global untuk mengalokasikan dan mengurus penomoran *barcode standard GS1 System* di Indonesia.

Usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama memproduksi tiga jenis bumbu masak utama yaitu Nikma, Selamat, dan Vetsin (Lampiran 3). Dimana dari tiga produk utama tersebut terdapat produk turunannya. Produk turunan dari Nikma yaitu Nikma Rendang (NR), Nikma Kari (NK), Nikma Opor (NO), Nikma Sate (NT), Nikma Miso (NM), Nikma Soto (NZ), Nikma Selamat (NS) dan Nikma. Untuk Selamat terbagi atas Sate Selamat, Miso Selamat, Soto Selamat, Pemasak Kambing (PK), Saji, Spekuk, Bumbu Super, Alamia dan Minyak Selamat. Dan terakhir Vetsin yang tidak mempunyai produk turunan. Bumbu masak ini diolah melalui proses pemanggangan agar semua bakteri mati kemudian digiling sampai halus. Bumbu masak ini tahan hingga 12-18 bulan dan tanpa menggunakan bahan pengawet.

Usaha ini menggunakan ketumbar *Bulgaria* sebagai bahan baku utama yang ditambah merica, kunyit, jintan, kayu manis, cengkeh, dan pala sebagai bahan pelengkap (Lampiran 4). Ketumbar *Bulgaria* yang jadi bahan baku utama diperoleh dengan mengimpornya dari pemasok. Pembelian ketumbar ini dilakukan sekali dalam dua minggu. Hal ini dilakukan untuk persediaan bahan baku di gudang serta untuk keamanan produksi pada masa sulit untuk mendapatkan bahan baku ataupun untuk memenuhi permintaan yang selalu berfluktuatif.

Pada aspek operasional, produksi dari usaha CV Selamat Putera Pratama ini belum stabil dengan volume penjualan yang relatif berfluktuasi. Hal tersebut tentu akan sangat mempengaruhi keuntungan yang akan diterima oleh usaha ini. Misalnya untuk produk Vetsin yang merupakan produk yang paling tinggi tingkat penjualannya dari keseluruhan produk yang ada di CV Selamat Putera Pratama

dengan total penjualan pada tahun 2011 sebesar 141.052 kg (Lampiran 5), tetapi memiliki jumlah produksi tiap bulan yang belum stabil. Hal ini terlihat pada bulan Oktober 2011 usaha ini memproduksi Vetsin sebanyak 11.250 kg. Bulan November 2011 produksi untuk Vetsin ini meningkat hingga mencapai 13.500 kg. Sedangkan untuk bulan Desember 2011, produksi untuk Vetsin menurun hingga 10.500 kg (Lampiran 6).

Pihak manajemen melakukan pembelian bahan baku ketumbar impor (penggunaannya sebanyak  $\pm$  70% dari komposisi produk) sekali dalam dua minggu dan memproduksi bumbu masak setiap hari dengan kapasitas produksi 600 kg/hari. Usaha CV Selamat Putera Pratama terus melakukan produksi setiap hari, tetapi jumlah produksi per bulan dari usaha ini masih saja tidak stabil (Lampiran 6).

Pada aspek pemasaran, usaha CV Selamat Putera Pratama memiliki tenaga kerja bagian penjualan (*sales*) sebanyak 10 orang yang bertugas untuk mendistribusikan produk ke toko-toko yang berada di dalam dan luar daerah Kota Padang yang meliputi daerah Sumbar, Riau, Bengkulu, Palembang, dan sebagian kecil daerah Aceh dan Medan. Selain itu, usaha ini juga memiliki toko sendiri di Jalan Rawang No.7 Pasar Raya Padang untuk memasarkan produknya.

Kegiatan pemasaran yang dilakukan oleh bagian penjualan dari usaha ini masih belum maksimal sehingga mempengaruhi keuntungan yang akan diterima. Hal ini disebabkan karena tidak adanya target penjualan yang diberikan oleh bagian pemasaran kepada *sales*, sehingga para *sales* tidak maksimal dalam bekerja dan kurang termotivasi untuk memasarkan dan mendistribusikan produk ke toko-toko atau pun ke daerah-daerah yang potensial untuk dimasuki.

Pada aspek keuangan, usaha ini hanya memiliki catatan keuangan mulai dari tahun 2009 hingga sekarang. Hal ini disebabkan karena usaha ini terkena musibah gempa pada tahun 2009 tersebut yang menyebabkan hancurnya beberapa bagian bangunan serta adanya penggantian pihak manajemen sehingga banyak data keuangan untuk tahun sebelum 2009 yang tidak dimiliki lagi oleh usaha CV Selamat Putera Pratama. Tanpa adanya pencatatan keuangan, maka pihak usaha akan sulit dalam menghitung biaya dan keuntungan yang diperoleh oleh usaha selama ini.

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka timbul pertanyaan dalam penelitian, yaitu : Bagaimana kondisi usaha CV selamat Putera Pratama yang dilihat dari tiga aspek (aspek manajemen operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan) ?

Dari uraian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Usaha Rempah-rempah Pada CV Selamat Putera Pratama di Kota Padang”**.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama untuk periode Januari – Desember tahun 2011.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada berbagai pihak diantaranya :

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan pihak manajemen usaha CV Selamat Putera Pratama untuk mengambil langkah yang tepat dalam perencanaan usaha untuk keberlanjutan usaha di masa yang akan datang dan juga sebagai alat pengendalian usaha yang sedang berjalan.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terhadap penelitian selanjutnya dalam meneliti dan mengembangkan usaha rempah-rempah.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Pengertian Industri

Perusahaan adalah suatu unit (kesatuan) usaha yang melakukan kegiatan ekonomi, bertujuan menghasilkan bangunan atau lokasi tertentu, dan mempunyai catatan administrasi tersendiri mengenai produksi dan struktur biaya serta ada seorang atau lebih yang bertanggungjawab atas usaha tersebut (Badan Pusat Statistik Kota Padang, 2010).

Menurut UU No. 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian, industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan/atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan industri.

Menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat (2008) industri mempunyai dua pengertian: (1) pengertian secara luas, industri mencakup semua usaha dan kegiatan di bidang ekonomi bersifat produktif, (2) dalam pengertian secara sempit, industri hanyalah mencakup industri pengolahan yaitu suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar mekanis, kimia, atau dengan tangan sehingga menjadi barang setengah jadi dan atau barang jadi, kemudian barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih nilainya dan sifatnya lebih kepada pemakaian akhir.

Secara garis besar, industri dapat dikelompokkan dalam bentuk, yaitu : hubungan vertikal, horizontal, skala usaha dan tingkat usaha, jenis produksi dan berdasarkan jumlah tenaga kerja. Industri berdasarkan hubungan vertikal terdiri dari industri hulu, yaitu industri yang membuat produk untuk perusahaan lain dan industri hilir, yaitu industri yang mempergunakan produk perusahaan lain dalam proses produksi. Industri berdasarkan hubungan horizontal merupakan industri yang dikelompokkan berdasarkan kelompok industrinya. Industri berdasarkan skala usaha terdiri dari industri besar, menengah dan kecil. Besar kecilnya skala usaha sebanding dengan modal yang ditanam. Kriterianya selalu berubah berdasarkan kebijakan pemerintah. Berdasarkan tingkat jenis industri, industri dibagi menjadi tiga, yaitu : industri berat, menengah dan ringan (Prawirosentono, 2002).

Berdasarkan Undang-Undang No. 5 Tahun 1984, industri nasional dapat dikelompokkan pada tiga kelompok besar, yaitu : (1) industri besar yang terdiri dari industri mesin dan logam dasar, industri kimia dasar dengan pertumbuhan dan penguatan struktur ekonomi dengan menggunakan teknologi yang termaju dan teruji, (2) industri hilir atau aneka industri dengan pertumbuhan ekonomi dan pemerataan teknologi maju teruji dan padat karya, dan (3) industri kecil dengan inti pemerataan dengan teknologi madya sederhana dan padat karya.

Industri terdiri dari empat golongan, yaitu : (a) industri besar, apabila mempunyai tenaga kerja 100 orang atau lebih, (b) industri sedang, apabila mempunyai tenaga kerja 20 – 99 orang, (c) industri kecil, apabila mempunyai tenaga kerja 5 – 19 orang dan (d) industri rumah tangga, apabila memiliki tenaga kerja 1 – 4 orang (Badan Pusat Statistik Prov. Sumatera Barat, 2008).

## 2.2 Agroindustri Sebagai Sub Sistem Agribisnis

Dalam pembangunan nasional sektor pertanian memegang peranan penting. Hal ini dapat ditinjau dari sumbangannya terhadap pengadaan dan penyediaan pangan dan sandang, penyediaan bahan baku industri, menyerap tenaga kerja dan penghasil devisa negara dan disamping itu sumbangan penting sektor pertanian adalah merupakan sumber pendapatan masyarakat yang mencakup sekitar 80 % penduduk Indonesia. Jadi diperlukan percepatan transformasi dari pertanian menuju pertanian komersil yang berorientasi agribisnis (Yasin, 2002).

Sistem agribisnis tidak sama dengan elati pertanian. Sistem agribisnis jauh lebih luas daripada elati pertanian yang dikenal selama ini. Sistem agribisnis terdiri dari tiga subsistem utama, yaitu: Pertama, subsistem agribisnis hulu (*upstream agribusiness*) yang merupakan kegiatan ekonomi yang menyediakan sarana produksi bagi pertanian, seperti industri dan perdagangan agrokimia (pupuk, pestisida, dll), industri agrootomotif (mesin dan peralatan), dan industri benih/bibit. Kedua, subsistem usahatani (*on-farm agribusiness*) yang merupakan kegiatan ekonomi yang menggunakan sarana produksi yang dihasilkan oleh subsistem agribisnis hulu untuk menghasilkan produk pertanian primer. Termasuk ke dalam subsistem usahatani ini adalah usaha tanaman pangan, usaha tanaman hortikultura, usaha tanaman obat-obatan, usaha perkebunan, usaha perikanan, usaha peternakan, dan kehutanan. Ketiga, subsistem agribisnis hilir (*down-stream*

*agribusiness*) yang berupa kegiatan ekonomi yang mengolah produk pertanian primer menjadi produk olahan, baik produk antara maupun produk akhir, beserta kegiatan perdagangan di pasar domestik maupun di pasar internasional. Kegiatan ekonomi yang termasuk dalam subsistem agribisnis hilir ini antara lain adalah industri pengolahan makanan, industri pengolahan minuman, industri pengolahan serat (kayu, kulit, karet, sutera, jerami), industri jasa boga, industri farmasi dan bahan kecantikan, dan lain-lain beserta kegiatan perdagangannya. Disamping ketiga subsistem di atas, diperlukan subsistem keempat sebagai bagian dari pembangunan sistem agribisnis. Subsistem keempat ini dikenal sebagai subsistem penunjang. Subsistem penunjang adalah seluruh kegiatan yang menyediakan jasa bagi agribisnis, seperti lembaga keuangan, lembaga penelitian dan pengembangan, lembaga transportasi, lembaga pendidikan, dan lembaga pemerintah (kebijakan fiskal dan moneter, perdagangan internasional, kebijakan tata-ruang, serta kebijakan lainnya (Saragih, 2000).

Agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Pada konteks ini menekankan *food processing* dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan baku utamanya adalah produk pertanian. Agroindustri merupakan suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri (Soekartawi, 2001).

### **2.3 Gambaran Umum Industri Rempah-rempah**

Produk pangan harus tetap dijaga kualitasnya selama penyimpanan dan distribusi, karena pada tahap ini produk pangan sangat rentan terhadap terjadinya rekontaminasi, terutama dari mikroba patogen yang berbahaya bagi tubuh dan mikroba perusak yang dapat menyebabkan kerusakan pada makanan. Salah satu cara untuk menjaga kualitas pangan adalah dengan menambahkan bahan aditif berupa zat antimikroba dalam bentuk rempah-rempah (Rahayu, 2000).

Rempah-rempah merupakan bahan tambahan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia dan banyak digunakan sebagai bumbu dalam makanan tradisional. Rempah-rempah adalah tanaman atau bagian tanaman yang dapat dimanfaatkan dalam bentuk segar maupun dalam bentuk kering. Sebagian besar rempah-rempah mempunyai daya guna ganda yaitu untuk meningkatkan aroma

dan cita rasa produk yang dihasilkan serta digunakan untuk bahan dasar ramuan obat-obat tradisional (Rahayu, 2000).

Indonesia kaya dengan rempah-rempah. Rempah-rempah ini juga memperkaya cita rasa masakan Indonesia. Bumbu tradisional Indonesia inilah yang membuat masakan Indonesia khas dan berbeda. Bumbu dan rempah-rempah berfungsi untuk memberikan warna, rasa, dan aroma yang sedap pada masakan. Walaupun bahannya sama dengan formulasi bumbu yang berbeda maka akan dihasilkan cita rasa masakan yang berbeda pula. Dalam dunia kuliner Indonesia dikenal bumbu dan rempah-rempah yang digolongkan menjadi beberapa macam. Ada bumbu basah, bumbu kering, dan ada bumbu buatan. Selain itu masih ada bumbu dasar yaitu bumbu dasar merah, kuning, putih, dan hitam. Bumbu dasar merupakan gabungan dari komposisi tertentu dari bumbu dasar basah dan kering yang dihaluskan dan dimasak sedemikian rupa hingga bias bertahan dalam kurun waktu cukup lama jika disimpan dalam lemari es. Bumbu dasar juga menjadi bahan pangan yang penting. (Erwin, 2011)

## **2.4 Pengelolaan Usaha**

### **2.4.1 Aspek Operasional**

Untuk aspek operasional yang akan diukur adalah kinerja perusahaan dalam aspek operasional terutama yang terkait dengan persyaratan elati manajemen yaitu elati manajemen mutu, elati manajemen lingkungan, elati manajemen keselamatan dan kesehatan kerja (*quality, environment, occupational health and safety management system*) serta sejauh mana kinerja perusahaan dalam penerapan elati tersebut termasuk penyediaan sumber daya dan fasilitas lain terkait penerapan elati tersebut (Anugerah Business Riview, 2011).

Istilah manajemen operasi muncul untuk memperluas pemahaman yang lebih luas tentang proses produksi, dimana proses produksi yang dibahas tidak hanya yang menghasilkan barang dan menimbulkan keuntungan saja, namun juga membahas proses produksi yang menghasilkan jasa dan atau tidak menghasilkan keuntungan. Kegiatan operasional atau produksi secara singkat dapat dikatakan sebagai serangkaian kegiatan atau proses untuk merubah input menjadi output (Assauri, 2008).

Umar (2007) menyatakan bahwa pemilihan strategi produksi dimulai dari diterimanya informasi dari penelitian aspek pasar yang telah dilakukan dan diturunkan menjadi beberapa produk yang akan dikembangkan. Pembuatan produk dimulai dari penentuan ide produk dan seleksi, pembuatan desain produk awal, pengujian dan implementasi. Rencana mutu produk ditetapkan diawal sebagai tolak ukur dari setiap dimensi mutu produk yang akan dihasilkan.

#### 2.4.2 Aspek Pemasaran

Pemasaran merupakan keseluruhan dari pengertian tentang penjualan, perdagangan dan pendistribusian. Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), pemasaran adalah elati keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial.

Swastha dan Sukotjo (2002) menjelaskan ada empat variabel utama dalam bauran pemasaran, yaitu :

- a. Produk, mengamati karakteristik produk seperti klasifikasi produk, mutu produk, spesifikasi produk, merek dan kemasan.

Penggolongan atau klasifikasi produk menurut tingkat pemakaiannya dan kekongkritannya dibagi atas produk tahan lama, produk tidak tahan lama dan produk jasa. Berdasarkan tujuan pemakaiannya, klasifikasi produk dibedakan atas produk konsumsi dan produk industri.

- b. Harga, mengamati kebijaksanaan industri terhadap harga yang meliputi metode penetapan harga yang digunakan.

Harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Harga yang ditetapkan harus dapat menutupi semua biaya, atau bahkan lebih dari itu, yaitu untuk mendapatkan laba. Tetapi jika harga ditentukan terlalu tinggi akan berakibat kurang menguntungkan. Salah satu prinsip bagi manajemen dalam penentuan harga ini adalah menitik beratkan pada kemauan pembeli untuk harga yang telah ditentukan dengan jumlah yang cukup untuk menutup biaya-biaya dalam menghasilkan laba.

- c. Distribusi, meliputi jenis saluran distribusi, sistem pemasaran dan daerah pemasaran.

Saluran distribusi untuk suatu produk adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan barang tersebut dari produsen sampai ke konsumen atau pemakai industri. Adapun lembaga-lembaga yang ikut mengambil bagian dalam penyaluran produk atau barang ini adalah produsen, perantara (pedagang besar, pengecer dan agen), pemakai industri dan konsumen akhir.

d. Promosi, meliputi periklanan, *personal selling*, promosi penjualan, publisitas dan hubungan masyarakat.

Promosi dipandang sebagai arus informasi atau persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran. Media yang dapat digunakan dalam promosi bias berupa media elektronik seperti radio, televisi, internet dan sebagainya, ataupun dengan media non elektronik seperti surat kabar, majalah, spanduk, baliho dan sebagainya.

#### **2.4.3 Aspek Keuangan**

Didalam perusahaan harus dipelihara adanya keseimbangan keuangan yang menguntungkan untuk mendukung perkembangannya. Keseimbangan tersebut terjadi antara kekayaan (aktiva lancar dan aktiva tetap) di satu pihak dengan utang modal (*passiva*) di lain pihak, baik secara kuantitatif maupun secara kualitatif. Manajer keuangan bertanggung jawab dalam mengumpulkan maupun mengeluarkan uang. Dia harus mengetahui sumber dana untuk membeli dan membayar suatu biaya serta beberapa alternative sumber dana lainnya dan bagaimana penggunaan dana tersebut yang paling baik (Swastha dan Sukotjo, 2002).

Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), sumber-sumber dana bagi perusahaan dapat bersal dari dana yang dipinjam (modal asing) ataupun dana yang berasal dari pemilik perusahaan (modal sendiri). Modal asing dan modal sendiri, meskipun keduanya berasal dari sumber diluar perusahaan, tetapi mempunyai perbedaan-perbedaan. Perbedaan tersebut didasarkan pada faktor jangka waktunya, tuntutan terhadap penghasilan, dan hak untuk bersuara dalam perusahaan.

## 2.5 Konsep Analisis Usaha

Analisis usaha pada akhir-akhir ini telah banyak dikenal oleh masyarakat, terutama oleh masyarakat yang bergerak pada bidang dunia usaha. Bermacam-macam peluang dan kesempatan yang ada dalam dunia usaha, telah menuntut perlu adanya penilaian sejauh mana kegiatan atau kesempatan tersebut dapat memberikan manfaat (*benefit*) bila diusahakan. Kegiatan untuk menilai sejauh mana manfaat yang dapat diperoleh dalam melaksanakan suatu kegiatan usaha atau proyek disebut analisa usaha (Ibrahim, 1998).

Analisis usaha merupakan kegiatan yang sangat penting dalam suatu usaha atau industri pengolahan komersil. Melalui analisis usaha dapat dicari langkah pemecahan berbagai kendala yang dihadapi. Analisis usaha bertujuan mencari titik tolak untuk memperbaiki kendala yang dihadapi. Hasil analisis ini dapat digunakan untuk merencanakan perluasan usaha baik menambah cabang usaha atau memperbesar skala usaha. Berdasarkan data tersebut diukur keuntungan usaha dan tersedianya dana riil untuk periode selanjutnya. Menurut Suharno dan Nazaruddin (1994), gambaran mengenai usaha yang memiliki prospek cerah dapat dilihat dari analisis usahanya.

Analisis usaha juga dapat memberikan informasi lengkap tentang modal yang diperlukan, penggunaan modal, besar biaya yang diperlukan, lamanya modal kembali dan tingkat keuntunganyang diperoleh. Analisis usaha mutlak dilakukan bila seseorang hendak memulai usaha. Analisis usaha dilakukan untuk mengukur atau menghitung keuntungan atau kerugian yang ditanggung oleh usaha. Analisis usaha memberikan gambaran kepada seseorang untuk melakukan perencanaan usaha. Dalam analisis usaha diperlukan beberapa asumsi dasar. Asumsi dasar dapat berubah sesuai dengan perkembangan waktu (Supriadi, 2009).

### 2.5.1 Analisis Laba Rugi

Ukuran yang seringkali digunakan untuk menilai berhasil atau tidaknya manajemen suatu perusahaan adalah laba yang diperoleh. Laba terutama dipengaruhi oleh tiga elati yaitu volume produk yang dijual, harga jual produk dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan sedangkan volume

penjualan langsung mempengaruhi volume produksi, dan volume produksi mempengaruhi biaya (Mulyadi, 2001).

Mulyadi (2001) mengklasifikasikan biaya berdasarkan perilaku biaya dan hubungannya dengan volume kegiatan, yaitu :

- a. Biaya tetap, merupakan biaya yang jumlahnya tetap pada kisaran volume tertentu, seperti gaji pimpinan, penyusutan, pemeliharaan, sewa gedung dan bunga modal.
- b. Biaya variabel, merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi, seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Menurut Mulyadi (2001), keuntungan produk yang dihasilkan akan dilihat setiap bulannya. Keuntungan atau laba rugi usaha dihitung dengan menggunakan pendekatan *variable costing*. Pendekatan *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan hanya pada biaya produksi yang bersifat variabel saja pada produk. Pendekatan metode ini memisahkan biaya tetap dan biaya variabel dalam menentukan harga pokok produk.

Konsep *variabel costing* digunakan untuk kepentingan internal (manajemen). Menurut Halim (1998), *variabel costing* sangat penting bagi pihak manajemen sebagai:

- a. Alat perencanaan operasi (rencana anggaran)
- b. Penetapan harga jual
- c. Alat pengambilan keputusan
- d. Penentuan titik impas
- e. Alat pengendalian manajemen

Untuk aktiva tetap, ditentukan nilai depresiasinya pada setiap periode produksi. Penetapan depresiasi dimaksudkan sebagai upaya penggantian aktiva dalam jangka panjang. Metode garis lurus menentukan sumbangsih dari suatu aktiva tetap adalah sama untuk setiap periode produksi (Subanar, 1994).

### 2.5.2 Biaya Bersama

Biaya bersama adalah biaya untuk memproduksi dua atau lebih produk yang terpisah dengan fasilitas yang sama pada saat bersamaan (Mulyadi, 2001). Metode

perhitungan biaya bersama dapat dialokasikan menggunakan empat metode berikut :

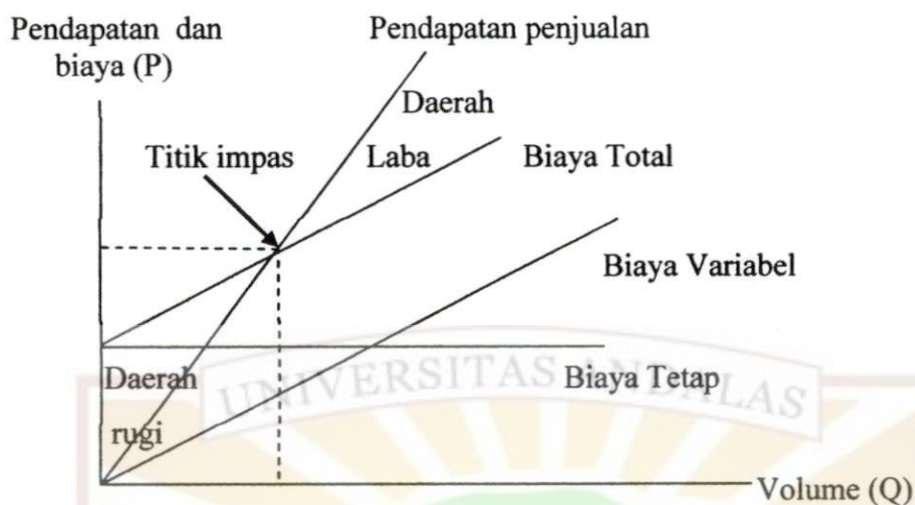
- a. Metode nilai jual relative, metode penentuan harga jual suatu produk merupakan perwujudan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah produk tersebut.
- b. Metode satuan fisik, metode penentuan harga pokok produk bersama sesuai dengan manfaat yang ditentukan oleh masing-masing produk akhir.
- c. Metode rata-rata biaya persatuan, harga pokok masing-masing produk dihitung sesuai dengan proporsi kuantitas yang diproduksi dan hanya dapat digunakan bila produk bersama diukur dalam satuan yang sama.
- d. Metode rata-rata terimbang, rata-rata biaya persatuan yang dipakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah kuantitas produksi, dan kuantitas produk ini dikalikan dengan angka penimbang dan hasil kalinya dipakai sebagai dasar alokasi.

### 2.5.3 Analisis Titik Impas

Titik impas menggambarkan keadaan suatu usaha yang tidak memperoleh laba dan tidak pula menderita rugi. Dengan kata lain, suatu usaha dikatakan impas jika pendapatan (*revenue*) sama dengan jumlah biaya, atau apabila laba hanya dapat digunakan untuk menutupi biaya tetap saja. Analisa titik impas adalah suatu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi, tetapi juga belum memperoleh laba (Mulyadi, 2001).

Menurut Subanar (1994), analisis titik impas merupakan alat analisis untuk menyusun perencanaan produksi yang menyangkut aspek kuantitas. Analisa ini menghitung harga barang, jumlah barang yang diproduksi, serta menghubungkannya dengan biaya produksi agar dicapai kondisi seimbang.

Mulyadi (2001) menjelaskan bahwa ada dua cara untuk menentukan titik impas, yaitu pendekatan teknik persamaan dan pendekatan grafis. Penentuan impas dengan teknik persamaan dilakukan dengan mendasarkan persamaan pendapatan sama dengan biaya ditambah laba, sedangkan penentuan impas dengan pendekatan grafis dilakukan dengan cara mencari titik potong antara garis pendapatan penjualan dan garis biaya dalam suatu grafik yang disebut impas seperti yang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Grafik Titik Impas ( *Break Event Point* )

(Mulyadi, 2001)

## 2.6 Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai analisis usaha telah dilakukan oleh Liantifa (2003) dengan judul *Analisa Usaha Pembuatan Dodol Kentang pada Industri Kecil Putri Pancuran Tujuh Kecamatan Gunung Kerinci*. Dari hasil penelitian tersebut, usaha ini mengalami masalah dalam hal pembelian bahan baku dan proses produksi yang masih secara sederhana. Usaha ini telah memberikan keuntungan karena telah berproduksi di atas titik impasnya. Selama periode April-September 2003, usaha ini memperoleh impas kuantitas pada produksi sebesar 340 kg dan impas penjualan sebesar Rp 3.999.210,- atau sebesar 98,6 % dari total penjualannya. Keuntungan total yang diperoleh selama periode ini adalah sebesar Rp 10.967.750,- atau sebesar 27,03 % dari total penjualannya.

Penelitian tentang analisis usaha juga dilakukan oleh Kurnia (2012) dengan judul *Analisis Usaha pada Industri Kecil Tahu (Studi Kasus : Usaha Keluarga Saiyo di Kecamatan Kuranji Kota Padang)*. Dari penelitian tersebut diketahui bahwa produk dari usaha tersebut memiliki daya tahan selama 3 hari. Usaha ini juga telah memperoleh keuntungan serta berproduksi diatas titik impas. Selama periode Januari 2011 hingga Juni 2011, keuntungan yang diperoleh usaha adalah sebesar Rp 26.585.120,88,-. Berdasarkan titik impas periode Januari 2011 hingga Juni 2011, maka diperoleh titik impas kuantitas 71.103,03 kg dengan impas penjualan Rp 256.760.870,-. Sedangkan untuk impas produksi sebesar 88.872 kg.

### III. METODOLOGI PENELITIAN

#### 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama yang beralamat di Jalan Rawang No. 7 Kecamatan Padang Barat, Kota Padang. Pemilihan tempat ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) karena usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama merupakan salah satu usaha yang mengolah rempah-rempah dengan ketumbar sebagai bahan baku utama menjadi bumbu masak siap pakai dan merupakan usaha dengan tingkat produksi paling tinggi (180 ton/tahun) serta menggunakan tenaga kerja paling banyak (27 orang) dari semua usaha bumbu masak yang ada (Lampiran 2). Usaha ini sudah berjalan hingga saat ini selama 69 tahun. Produknya juga sudah memiliki sertifikat halal dari MUI. Selain itu, usaha CV Selamat Putera Pratama ini juga terdaftar sebagai anggota GS1 Indonesia yang merupakan satu-satunya organisasi yang diberi wewenang oleh GS1 Global untuk mengalokasikan dan mengurus penomoran *barcode standard GS1 System* di Indonesia. Wilayah pemasaran untuk produk usaha ini juga cukup luas hingga ke luar Sumatera Barat seperti Pekanbaru, sebagian kecil daerah Medan dan Aceh, Bengkulu dan Pesisir. Selain itu usaha ini menunjukkan respon yang sangat baik sebagai tempat penelitian.

Penelitian ini dilaksanakan kurang lebih selama 2 bulan yaitu bulan Juni 2012 sampai bulan Juli 2012.

#### 3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode yang digunakan dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran atau suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Metode ini bertujuan memberikan deskripsi, gambaran, maupun ukuran sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diamati (Nazir, 2005).

### **3.3 Metode Pengumpulan Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder yang berhubungan dengan persoalan penelitian.

#### **3.3.1 Data Primer**

Pengumpulan data primer melalui studi lapangan yaitu dengan melakukan wawancara dengan informan kunci pada usaha yang bersangkutan, antara lain ; manajer perusahaan, tenaga kerja bagian produksi dan pemasaran, serta dengan pengamatan langsung di lapangan.

Data primer yang dikumpulkan dalam penelitian ini yaitu informasi mengenai kondisi usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama yang meliputi :

- a. Sejarah dan lokasi usaha
- b. Struktur organisasi usaha
- c. Sumberdaya dan tenaga kerja
- d. Aspek operasional
- e. Aspek pemasaran
- f. Aspek keuangan

#### **3.3.2 Data Sekunder**

Data sekunder diperoleh dari dinas atau instansi yang terkait seperti Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Barat, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Padang, Dinas Kesehatan Kota Padang, serta Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Sumatera Barat. Selain itu, data sekunder juga diperoleh melalui literatur yang berasal dari pustaka dan dari lembaga-lembaga atau instansi lainnya yang terkait dengan penelitian.

### **3.4 Variabel yang Diamati**

Sesuai dengan tujuan penelitian, untuk menganalisis kondisi usaha rempah-rempah pada CV Selamat Putera Pratama, maka dideskripsikan gambaran umum usaha, meliputi sejarah usaha, lokasi usaha, struktur organisasi serta sumberdaya dan tenaga kerja usaha. Adapun variabel yang dibutuhkan sebagai berikut :

1. Aspek operasional yang meliputi :
  - a. Aspek sumberdaya manusia dan peralatan, meliputi jumlah tenaga kerja, tingkat pendidikan dan keterampilan, sistem upah, jenis mesin dan peralatan yang digunakan, jumlah peralatan, harga beli peralatan dan fungsi peralatan.
  - b. Aspek produksi, meliputi sistem pengadaan bahan baku dan bahan penolong, jumlah pemasok bahan baku, dan jumlah pembelian bahan baku bahan penolong.
  - c. Proses produksi, meliputi cara pembuatan, bahan-bahan yang digunakan dan peralatan yang dipakai dalam proses produksi, dan ukuran produk yang dihasilkan dalam pengemasan.
  - d. Permasalahan yang terdapat pada aspek operasional.
2. Aspek pemasaran yang meliputi :
  - a. Produk, mengamati klasifikasi produk, mutu produk, spesifikasi produk, merek dan kemasan
  - b. Harga, meliputi harga dari produk itu sendiri
  - c. Distribusi, meliputi jenis saluran distribusi dan cara pendistribusian produk.
  - d. Promosi, mengamati media promosi yang digunakan, dan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan promosi tersebut.
  - e. Permasalahan yang terdapat pada aspek pemasaran.
3. Aspek keuangan yang meliputi :
  - a. Sumber modal, meliputi jumlah dan sumber modal yang didapatkan.
  - b. Pencatatan keuangan meliputi cara pencatatan yang diterapkan pada usaha, dan bentuk-bentuk atau macam-macam pencatatan yang dilakukan.
  - c. Keuntungan atau laba (rugi) yang diperoleh, meliputi penjualan rempah-rempah dari produk usaha CV Selamat Putera Pratama selama tahun 2011, dan biaya-biaya yang dikeluarkan yaitu biaya bersama dan biaya total. Biaya bersama merupakan biaya untuk memproduksi lebih dari dua produk yang terpisah dengan fasilitas yang sama pada saat bersamaan (usaha ini memiliki 18 jenis produk yang terpisah) seperti pemakaian listrik, air dan telp, biaya transportasi dan ekspedisi, dan penyusutan peralatan. Biaya total yaitu biaya tetap (biaya administrasi dan umum tetap dan biaya *overhead* pabrik tetap seperti biaya penyusutan mesin dan peralatan, abodemen listrik serta pajak

kendaraan usaha) dan biaya variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik seperti biaya bahan penolong). Pencarian keuntungan atau laba (rugi) ini dihitung untuk produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK), dan Vetsin dengan pertimbangan bahwa ketiga produk ini merupakan tiga produk dengan volume penjualan tertinggi selama tahun 2011 (Lampiran 5).

- d. Titik impas, maka variabel yang diamati meliputi biaya tetap (biaya administrasi dan umum, serta biaya *overhead* pabrik tetap), biaya variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik), harga jual dan pendapatan penjualan. Untuk menentukan titik impas ini peneliti memilih produk Nikma Kari (NK) untuk mewakili dari keseluruhan produk Nikma yang ada, dengan pertimbangan bahwa produk ini memiliki jumlah penjualan dan produksi yang paling tinggi untuk produk Nikma. Kemudian peneliti juga memilih produk yang penjualannya tertinggi untuk mewakili produk Selamat yaitu produk Pemasak Kambing (PK) dan terakhir untuk produk Vetsin yang tanpa produk turunan juga dipilih dengan pertimbangan bahwa produk ini merupakan produk yang paling tinggi penjualan dan produksinya dari seluruh produk yang ada pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama (Lampiran 5 dan Lampiran 6).
- e. Permasalahan yang terdapat pada aspek keuangan.

### 3.5 Analisis Data

Setelah data primer dan data sekunder yang berhubungan dengan penelitian diperoleh, maka dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif untuk menjawab tujuan penelitian.

Berdasarkan tujuan penelitian, maka analisis data yang dilakukan untuk menganalisis kondisi usaha penjualan rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama berupa analisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

#### a. Analisis Kualitatif

Langkah-langkah yang dilakukan dalam analisis kualitatif ini dengan mengumpulkan data primer dari hasil wawancara dan mengumpulkan data sekunder. Setelah data primer dan data sekunder yang berhubungan dengan penelitian terkumpul, lalu dianalisis dengan mendeskripsikan sejarah usaha,

lokasi usaha, struktur organisasi usaha, sumberdaya dan tenaga kerja yang digunakan dalam usaha, aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan serta permasalahan yang terdapat pada masing-masing aspek tersebut.

b. Analisis Kuantitatif

Pada aspek keuangan, untuk mengetahui keuntungan, biaya bersama dan titik impas, maka analisis yang digunakan adalah analisis kuantitatif.

1. Analisis keuntungan atau laba (rugi) usaha

Keuntungan dapat diketahui dengan melakukan perhitungan laba rugi. Dalam penelitian ini analisis keuntungan yang akan dicari adalah untuk produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin dengan pertimbangan bahwa ketiga produk tersebut merupakan tiga produk yang memiliki jumlah penjualan tertinggi selama tahun 2011 (Lampiran 5). Keuntungan atau laba bersih dapat diperoleh dari selisih antara total pendapatan penjualan dan seluruh biaya, dapat dirumuskan sebagai berikut (Swastha dan Sukotjo, 2002) :

**Laba bersih = Pendapatan Penjualan – Biaya Total**

Pendapatan Penjualan = Pendapatan hasil penjualan yang diterima usaha CV Selamat Putera Pratama untuk masing-masing produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada tahun 2011 (Jumlah produk yang dijual X harga jual persatuan)

Biaya Total = Biaya Tetap + Biaya Variabel untuk masing-masing produk (NK, PK dan Vetsin)

Alat analisis yang digunakan untuk menghitung keuntungan usaha CV Selamat Putera Pratama yaitu dengan pendekatan *variabel costing*. Menurut Halim (1998), konsep *variabel costing* digunakan untuk kepentingan internal (manajemen) sebagai alat perencanaan operasi (rencana anggaran), penetapan harga jual, alat bantu pengambilan keputusan, penentuan titik impas, dan sebagai alat pengendalian manajemen. Bentuk format perhitungan laba rugi dengan metode *variable costing* (Mulyadi, 2001) dapat dilihat pada Tabel 1 berikut :

Tabel 1. Perhitungan Laba Rugi Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dengan Metode *Variable Costing* untuk Produk X

Uraian	Nilai
<b>Pendapatan Penjualan</b> (produksi x harga jual)	(a)
<b>Biaya Variabel</b>	
Biaya Produksi Variabel :	
Biaya Bahan Baku	(b)
Biaya Overhead Pabrik variabel :	
Biaya Bahan Penolong	(c)
Biaya Bersama Variabel :	
Biaya Bersama Variabel Produksi :	
Biaya tenaga kerja lepas / harian	(d)
Pengemasan produk	(e)
Konsumsi tenaga kerja produksi	(f)
Listrik, air, dan telp	(g)
Pemeliharaan mesin	(h) +
Total Biaya Bersama Variabel (Produksi)	(i) +
<b>Harga Pokok Produksi</b>	(j)
Biaya Bersama Variabel Non Produksi :	
Konsumsi tenaga kerja non produksi	(k)
Transportasi dan ekspedisi	(l) +
Total Biaya Bersama Variabel (produksi + non produksi)	(m) +
Total Biaya Variabel (BBB + BOP Variabel + Bi. Bersama Variabel)	(n) -
<b>Labab Kontribusi</b>	(o)
<b>Biaya Tetap</b>	
Biaya Bersama Tetap :	
Biaya TK produksi	(p)
Biaya TK pemasaran	(q)
Biaya kasir dan adm umum	(r)
Adm akunting, penjualan dan produksi	(s)
Gaji manajer	(t)
Gaji direktur	(u)
Abodemen listrik, air, dan telp	(v)
Pajak kendaraan	(w)
Pinjaman + bungan	(x)
Penyusutan mesin dan peralatan	(y) +
Total Biaya Tetap	(z) +
Total Biaya Variabel + Biaya Tetap	(zz) -
<b>Labab Bersih</b>	( $\pi$ )

(Mulyadi, 2001)

Semua nilai investasi yang disebabkan oleh kerusakan, kehilangan atau penyusutan merupakan pengeluaran, karena itu penyusutan harus diperhitungkan. Besarnya penyusutan peralatan dapat dihitung dengan metode garis lurus. Metode

ini digunakan dengan dasar pemikiran bahwa benda yang dipakai dalam pengelolaan menyusut dalam besaran yang sama tiap tahunnya dan cara ini merupakan cara termudah, nilai sisa diperoleh pada pihak usaha jika peralatan tersebut dijual kembali, nilai sisa diketahui dan ditetapkan oleh pihak usaha (Subanar, 1994).

Menurut Subanar (1994), penyusutan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$D = \frac{P - S}{N}$$

Dimana :

D	=	Besarnya penyusutan (Rp/Tahun)
P	=	Harga beli (Rp)
S	=	Nilai sisa
N	=	Umur ekonomis (tahun)

## 2. Analisis biaya bersama

Analisis biaya bersama ini digunakan untuk menghitung biaya pemakaian listrik, air dan telp, pengemasan produk, penyusutan peralatan, konsumsi tenaga kerja, pemeliharaan mesin, biaya transportasi dan ekspedisi, pajak kendaraan, gaji direktur, gaji tenaga kerja yang dipakai bersama, biaya administrasi dan biaya bersama lainnya. Untuk pencarian biaya bersama digunakan metode kuantitatif atau unit fisik. Menurut metode ini dasar alokasi dari biaya bersama adalah jumlah kuantitas yang diproduksi untuk masing-masing produk. Satuan kuantitas yang dimaksud adalah seperti unit, ton, kilogram, buah, biji, meter dan lain sebagainya. Dalam metode ini syarat yang harus dipenuhi adalah bahwa satuan unit kuantitas harus sama. Bila satuan kuantitas tidak sama maka akan ditemui kesulitan dalam alokasi yang akan dilakukan. Perhitungan alokasi biaya bersama dalam metode ini adalah dengan membagi jumlah dari kuantitas masing-masing produk dengan jumlah total dari keseluruhan kuantitas semua produk. Hasilnya dikalikan dengan total biaya bersama akan mendapatkan alokasi biaya bersama dari masing-masing produk (Halim, 1998) :

$$\text{Alokasi Biaya bersama} = \frac{\text{Total unit tiap produk}}{\text{Total unit semua produk}} \times \text{Tot. Bi. Bersama}$$

Dalam menghitung alokasi biaya bersama untuk masing-masing produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing, dan Vetsin, total biaya bersama adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi seluruh produk yang ada pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama. Untuk total unit tiap produk merupakan total unit produksi (kg) untuk masing-masing produk NK, PK dan vetsin. Sedangkan untuk total unit semua produk merupakan total unit produksi (kg) untuk seluruh produk yang ada pada usaha.

### 3. Analisis titik impas

Analisis titik impas (*Break Event Point*) merupakan cara yang digunakan untuk mengetahui pada tingkat penjualan dan volume produksi berapa perusahaan tidak menderita kerugian dan tidak pula memperoleh keuntungan (Mulyadi, 2001). Rumus yang digunakan adalah (Swastha dan Soekotjo, 2002) :

Perhitungan titik impas dalam satuan produk yang dijual yaitu :

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga jual per satuan} - \text{Biaya variable per satuan}}$$

Titik impas dalam satuan produk yang akan dihitung dalam penelitian ini adalah untuk tiga produk dengan penjualan tertinggi, yaitu produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin. Jadi untuk total biaya tetap yang akan digunakan adalah total biaya tetap untuk masing-masing produk. Harga jual per satuan dan biaya variabel per satuan yang digunakan adalah untuk masing-masing produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin.

Perhitungan titik impas dalam rupiah penjualan :

$$\text{BEP} = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya variable per satuan}}{\text{Harga jual per satuan}}}$$

Untuk menghitung titik impas dalam penjualan rupiah dalam penelitian ini juga dihitung untuk tiga produk yang penjualannya tertinggi seperti dalam menghitung titik impas dalam satuan produk.

## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Kondisi Usaha

#### 4.1.1 Gambaran Umum Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama

CV Selamat Putera Pratama merupakan usaha yang bergerak dalam bidang industri bumbu masak tradisional Indonesia yang menggunakan rempah-rempah. Awalnya usaha ini didirikan oleh Bapak H. Hamid Selamat pada tahun 1943 di Kota Padang, Sumatera Barat, dengan usaha utama sebagai pedagang besar rempah-rempah disamping usaha tambahan menjual bumbu masak tradisional Padang.

Penjualan bumbu masak pada saat itu hanya untuk wilayah Kota Padang dan sekitarnya. Seiring dengan berjalannya usaha yang semakin baik, maka pada tahun 1960 didirikan Toko Selamat di Jalan Rawang No.7 Padang yang menjual hasil produksi bumbu masak tradisional yang diproduksi sendiri oleh usaha ini. Pada tahun 1989, Bapak H. Hamid Selamat meninggal dunia dan selanjutnya usaha ini dijalankan oleh anak beliau. Pada periode ini dilakukan perubahan produksi dari tradisional dengan alu (alat tumbuk) menjadi produksi dengan menggunakan peralatan mesin penggiling yang lebih modern.

Sebagai jaminan bahwa bahan baku yang dipergunakan memenuhi ketentuan halal dari MUI, maka semua produk CV Selamat Putera Pratama sudah mendapatkan sertifikat halal dari MUI Sumatera Barat (Lampiran 7). Usaha ini juga telah memenuhi persyaratan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dari Dinas Kesehatan Kota Padang (Lampiran 8), sehingga produk yang dihasilkan oleh usaha CV Selamat Putera Pratama ini telah layak dikonsumsi secara klinis. Selain itu, usaha ini juga telah bergabung dengan menjadi anggota GS1 Indonesia yang merupakan satu-satunya organisasi yang diberi wewenang oleh GS1 Global untuk mengalokasikan dan mengurus penomoran *barcode standard* GS1 System di Indonesia (Lampiran 9).

GS1 Indonesia adalah salah satu bagian dari 145 negara yang tergabung dalam Anggota Organisasi GS1 Global yang berpusat di Brussels, Belgia. GS1 adalah badan yang mengelola sistem identifikasi dan komunikasi untuk produk barang dan jasa, prasarana, satuan transpor serta lokasi. GS1 merancang,

mengimplementasikan, mengembangkan dan menjaga standar kode bagi semua pemakai yang bertujuan untuk kepentingan global juga standar multi-sektoral guna menyediakan persamaan bahasa dan efisiensi dalam kegiatan *Supply and Demand Chain* di lintas perdagangan internasional. GS1 Indonesia memberikan pelayanan serta menawarkan solusi untuk beragam sektor dan industri guna meningkatkan efisiensi pada kegiatan *Supply and Demand Chains* sekaligus menjadi pusat informasi teknologi terkait khususnya di bidang standarisasi *GS1 System*, *Auto ID (Barcode)*, *Electronic Data Interchange (EDI)*, *Radio Frequency Identification (RFID)* dan *Electronic Product Code (EPC)* (GS1 Indonesia, 2012).

Pada tahun 2009, usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini mengalami musibah yaitu gempa yang melanda kota Padang dan sekitarnya. Toko Selamat yang terletak di Jalan Rawang No.7 dan sebagian kecil gedung produksi dari usaha CV Selamat Putera Pratama ini mengalami kerusakan yang sangat parah. Hal ini menyebabkan terganggunya kegiatan operasional usaha seperti macetnya kegiatan pemasaran terhadap agen-agen pemasaran yang terdapat di Pasar Raya Kota Padang dan Pariaman. Selain itu, pemilik yang meneruskan usaha ini juga meninggal dunia. Usaha CV Selamat Putera Pratama ini kemudian dijalankan oleh penerus selanjutnya dari keluarga Bapak H. Hamid Selamat.

Saat ini, usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama memiliki 28 orang tenaga kerja tetap yang terdiri atas 17 orang tenaga kerja pria dan 11 orang tenaga kerja wanita. Usaha ini memiliki dua orang manajer, yaitu manajer umum dan pembelian dan manajer *contoling* dan *accounting*. Manajer ini berada langsung dibawah direktur dalam menjalankan kegiatan usaha dan bertanggung jawab atas kelancaran usaha. Manajer ini juga bertanggung jawab langsung atas bagian yang berada di bawahnya seperti bagian produksi, pemasaran (*marketing*), adm *accounting*, penjualan & produksi dan kasir & adm umum. Kedua manajer tersebut saling berkoordinasi atas kelancaran kegiatan usaha dan bertanggung jawab atas tenaga kerja yang ada.

Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), struktur organisasi terbagi atas lima macam, yaitu :

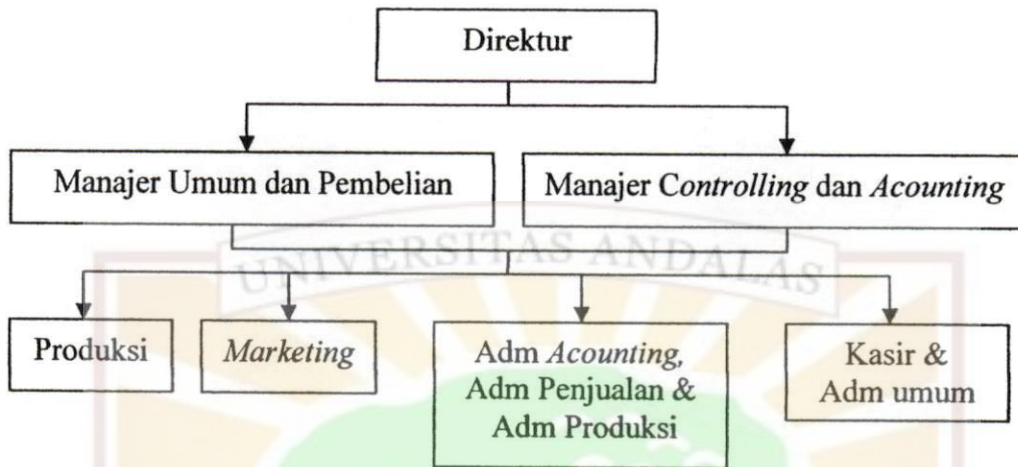
1. Organisasi Garis (*line organization*) : kekuasaan mengalir secara langsung dari direktur ke kepala bagian dan kemudian terus ke karyawan-karyawan dibawahnya.
2. Organisasi Garis dan Staf (*line and staf organization*) : merupakan kombinasi yang diambilkan dari keuntungan-keuntungan adanya pengawasan secara langsung dan spesialisasi dalam perusahaan.
3. Organisasi Fungsional (*functional organization*) : masing-masing manajer adalah seorang spesialis atau ahli dan masing-masing bawahan atau pekerja mempunyai beberapa pimpinan. Manajer memiliki kekuasaan penuh untuk menjalankan fungsi-fungsi yang menjadi tanggung jawabnya. Jadi bentuk ini lebih menekankan pada pembagian fungsi.
4. Organisasi Komite (*committee organization*) : komite sering dilakukan untuk mengumpulkan pendapat tentang berbagai kegiatan dalam perusahaan. Misalnya Komite *Budget*, mempunyai anggota kepala-kepala bagian dalam perusahaan, seperti kepala bagian produksi, kepala bagian finansial, dan kepala bagian pemasaran. Komite ini dapat dibentuk di semua bagian dalam organisasi, sehingga sering terdapat beberapa macam komite.
5. Organisasi Matrik (*matriks organization*) : struktur organisasi dimana para spesialis dari bagian-bagian yang berbeda disatukan untuk mengerjakan proyek khusus.

Berdasarkan pembagian struktur organisasi diatas, maka struktur organisasi usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini termasuk kedalam organisasi fungsional (*functional organization*). Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), kebaikan dari struktur organisasi seperti ini adalah masing-masing fungsi dipegang oleh orang yang ahli dalam bidangnya, sehingga terdapat keserasian antara tugas dan keahliannya. Selain itu, tugas para manajer menjadi lebih ringan dengan adanya pembagian fungsi. Sementara itu, keburukan dari struktur organisasi ini adalah sebagai berikut :

- a. Membingungkan para pekerja karena tidak ada kesatuan dalam pimpinan dan perintah
- b. Tidak ada hubungan garis secara langsung dengan atasan
- c. Kurangnya koordinasi sering menimbulkan perselisihan diantara para manajer

d. Kesulitan-kesulitan yang timbul tidak dapat secara cepat diatasi

Struktur organisasi usaha ini lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini :



**Gambar 2. Struktur Organisasi Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama**

Adapun uraian tugas dan tanggung jawab masing-masing bagian adalah sebagai berikut :

1. **Direktur**
  - a. Pemegang wewenang tertinggi
  - b. Menentukan tujuan kegiatan operasional secara umum
  - c. Menetapkan kebijakan
2. **Manajer Umum dan Pembelian**
  - a. Mewakili perusahaan kedalam dan keluar
  - b. Bertanggung jawab langsung terhadap direksi atas perencanaan, pengkoordinasian, pengarahan dan pengawasan operasional dan kegiatan perusahaan lainnya
  - c. Bertanggung jawab atas penyediaan bahan baku yang diperlukan
  - d. Melakukan pembelian bahan-bahan secara bersaing atas dasar nilai yang ditentukan tidak hanya pada haega tetapi juga pada waktu yang tepat
  - e. Menjaga hubungan baik dengan *suplier*
  - f. Melakukan koordinasi yang efektif dengan fungsi-fungsi lainnya dalam perusahaan

3. Manajer *Controlling* dan *Accounting*
  - a. Melakukan kontrol terhadap operasional perusahaan bersama dengan manajer umum
  - b. Bertanggung jawab atas laporan keuangan kepada direkur
  - c. Mengawasi dan menciptakan sistem kerja yang efisien serta menetapkan prosedur kerja
4. Produksi
  - a. Mengkoordinir dan mengawasi serta memberikan pengarahan kerja kepada bawahan untuk menjamin terlaksananya kesinambungan dalam proses produksi
  - b. Memonitor pelaksanaan rencana produksi agar dapat dicapai hasil produksi sesuai jadwal serta volume dan mutu yang ditetapkan
  - c. Membuat laporan produksi dan membuat order permintaan produksi pada bagian pembelian
  - d. Membuat laporan harian berkala dan laporan bulanan produksi
5. Marketing
  - a. Menyusun perencanaan dan mewujudkan targer penjualan
  - b. Memperluas daerah pemasaran dengan menggali sebanyak mungkin informasi perkembangan pasar dan prospek pelanggan
  - c. Memonitoring dengan cermat proses order mulai dari proses produksi, jadwal pengiriman sampai dengan barang ditempat pelanggan
  - d. Melakukan evaluasi atas keberhasilan yang telah dicapai bawahannya
  - e. Membuat laporan penjualan bulanan berdasarkan sales dan daerah pemasaran
  - f. Melakukan kontrol terhadap gudang
6. Adm *Accounting*, Penjualan dan Produksi
  - a. Bertanggung jawab atas laporan harian Toko di Rawang
  - b. Membantu marketing dalam membuat laporan penjualan
  - c. Membantu bagian produksi dalam membuat laporan produksi yaitu terhadap ketersediaan informasi stok barang siap dijual, pengontrolan pengiriman barang dari gudang dengan melakukan *cross check* dokumen pengiriman barang (DO)

7. Kasir dan Adm Umum
  - a. Bertanggung jawab atas penerimaan dan pengeluaran kas
  - b. Membuat laporan harian penerimaan dan pengeluaran kas
  - c. Bertanggung jawab atas administrasi perusahaan dan personalia

#### **4.1.2 Aspek Operasional**

##### **a. Sumberdaya Manusia dan Peralatan**

Faktor tenaga kerja sangat penting untuk mendukung kegiatan operasional suatu usaha. Dalam perekrutan calon tenaga kerja tidak melalui proses yang sulit. Calon tenaga kerja berasal dari lingkungan keluarga besar CV Selamat Putera Pratama itu sendiri. Selain itu, calon tenaga kerja juga bisa didapatkan dari kerjasama dengan Dinas Tenaga Kerja Kota Padang. Jika pihak usaha membutuhkan tenaga kerja, maka calon tenaga kerja yang diutamakan adalah yang berasal dari keluarga tenaga kerja, seperti saudara ataupun kerabat dari tenaga kerja yang sudah bekerja di usaha ini sebelumnya, kemudian memberikan informasi adanya lowongan pekerjaan kepada saudara atau kerabat mereka tersebut. Calon tenaga kerja datang langsung ke lokasi usaha dan kemudian diwawancarai untuk mengetahui kemampuan dan penempatan kerja yang sesuai dengan kemampuan mereka tersebut.

Hari kerja pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama adalah setiap hari Senin-Sabtu yang dimulai pada pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 16.00 WIB. Pada saat-saat tertentu seperti hari besar agama maka tenaga kerja akan diliburkan. Jumlah tenaga kerja pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini berjumlah 28 orang, dimana 17 orang laki-laki dan 11 orang perempuan. Tenaga kerja tersebut memiliki tingkat pendidikan yang berbeda-beda. Mengenai identitas tenaga kerja yang ada pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini :

Tabel 2. Identitas Tenaga Kerja pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama

No	Nama	Jenis Kelamin	Umur (Thn)	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan
1	Indra M	Laki-laki	41	S1	Manajer Umum & Pembelian
2	Rudi S	Laki-laki	40	S1	Manajer <i>Controlling &amp; Accounting</i>
3	Ardison	Laki-laki	29	SMP	Produksi
4	Rio	Laki-laki	27	SMP	Produksi
5	Eman	Laki-laki	24	SMA	Produksi
6	Roni	Laki-laki	27	SMA	Produksi
7	Udin	Laki-laki	28	S1	Produksi
8	Tati	Perempuan	52	SD	Produksi
9	Mida	Perempuan	24	SMP	Produksi
10	Ria	Perempuan	25	SMP	Produksi
11	Retno	Perempuan	24	SMP	Produksi
12	Eni	Perempuan	28	SMA	Produksi
13	Lia	Perempuan	24	SMA	Produksi
14	Uma S	Perempuan	43	S1	Produksi
15	Akmal	Laki-laki	33	SD	Pemasaran
16	Akhirul	Laki-laki	37	SD	Pemasaran
17	Zamzami	Laki-laki	34	SMP	Pemasaran
18	Hefan	Laki-laki	31	SMP	Pemasaran
19	Anang	Laki-laki	29	SMA	Pemasaran
20	Indra	Laki-laki	30	SMA	Pemasaran
21	Zulfriadi	Laki-laki	31	SMA	Pemasaran
22	Herwan	Laki-laki	29	SMA	Pemasaran
23	Faisal	Laki-laki	32	S1	Pemasaran
24	Junaidi	Laki-laki	41	S1	Pemasaran
25	Sari	Perempuan	28	SMA	Kasir&adm umum
26	Darmis	Perempuan	35	S1	Kasir&adm umum
27	Putri H	Perempuan	27	S1	Adm <i>Accounting</i> , Penjualan & Produksi
28	Tia M	Perempuan	27	S1	Adm <i>Accounting</i> , Penjualan & Produksi

Sumber : Usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama, 2012

Pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama, pihak usaha memberikan upah kepada tenaga kerja berdasarkan sistem gaji bulanan. Hal ini berlaku untuk seluruh karyawan di setiap bagian kegiatan usaha, baik produksi, pemasaran maupun bagian administrasi dan keuangan. Pihak usaha memberikan upah kepada tenaga kerja produksi, pemasaran, kasir & adm umum dan adm *accounting*, penjualan & produksi sebesar Rp 1.200.000,-/bulan, gaji manajer

umum & pembelian dan manajer *controlling & accounting* sebesar Rp 2.500.000,-/bulan dan gaji direktur sebesar Rp 50.000.000,-/bulan. Selain upah yang diterima setiap bulannya, tenaga kerja yang bekerja lembur juga akan mendapatkan upah lembur yaitu sebesar Rp 40.000,-/hari lembur kerja dengan jam kerja yang sama seperti hari biasa yaitu mulai pukul 08.00 – 16.00 WIB. Selama tahun 2011 terdapat 8 hari kerja lembur bagi tenaga kerja produksi sebanyak 12 orang. Upah lembur selama tahun 2011 untuk 12 orang tenaga kerja bagian produksi tersebut adalah sebesar Rp 3.840.000,-. Ini didapatkan dari hasil perkalian antara upah lembur per hari kerja (Rp 40.000,-/hari lembur kerja) dikali dengan jumlah hari lembur kerja (8 hari) dan jumlah tenaga kerja produksi yang lembur (12 orang) (Lampiran 10).

Usaha ini juga mempunyai tenaga kerja lepas yang dibutuhkan pada saat tertentu seperti pada saat produksi tinggi yang akan membutuhkan jumlah tenaga kerja yang lebih untuk membantu proses produksi. Tenaga kerja lepas ini berasal dari lingkungan keluarga tenaga kerja tetap ataupun dari lingkungan keluarga besar dari usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama. Tenaga kerja lepas ini bekerja dengan jam kerja yang sama dengan tenaga kerja tetap, yaitu mulai pukul 08.00 – 16.00 WIB. Tenaga kerja lepas ini di beri upah sebesar Rp 40.000,-/hari kerja dengan sistem pemberiannya adalah harian. Selama tahun 2011, jumlah hari kerja untuk tenaga kerja lepas adalah 22 hari dengan jumlah tenaga kerja lepas sebanyak 15 orang, sehingga didapatkan total upah untuk tenaga kerja lepas selama tahun 2011 sebesar Rp 13.200.000,-. Selain itu pihak usaha juga memberikan konsumsi untuk makan siang serta makanan ringan kepada tenaga kerjanya (tenaga kerja tetap dan tenaga kerja lepas/harian). Pemberian makan dan makanan ringan kepada tenaga kerja di luar gaji yang diberikan oleh pihak usaha. Hal ini untuk menumbuhkan semangat dan kenyamanan dalam bekerja di usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama. Untuk lebih jelasnya rincian upah untuk tenaga kerja tetap dan upah harian untuk tenaga kerja lepas serta rincian biaya konsumsi tenaga kerja dapat dilihat pada Lampiran 10.

Usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama juga memberikan Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan pada bulan Agustus adalah sebesar Rp 600.000,-/orang untuk tenaga kerja produksi, pemasaran, kasir & adm umum

dan adm *accounting*, penjualan & produksi. Sedangkan untuk manajer umum & pembelian dan manajer *controlling & accounting* sebesar Rp 1.250.000,-/orang (Lampiran 10).

Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), ada beberapa metode yang digunakan perusahaan dalam hal pemberian upah, yaitu :

- a. Upah langsung (*straight salary*), merupakan bentuk pembayaran upah paling sederhana. Pada umumnya diwujudkan dalam bentuk sejumlah uang yang dibayarkan atas dasar satuan waktu, baik harian, mingguan, bulanan maupun tahunan.
- b. Gaji (*wage*), merupakan metode pembayaran upah yang berdasarkan pada lama waktu mengerjakan suatu pekerjaan atau dihitung menurut tingkat upah perjam, tanpa memperhatikan kualitas dan kuantitas dari produk yang dihasilkan.
- c. Upah satuan (*price work*), yaitu upah yang dibayarkan kepada karyawan menurut jumlah produk yang dihasilkan.
- d. Komisi, merupakan sejumlah uang yang dibayarkan (biasanya didasarkan atas persentase dan harga jual) untuk setiap unit barang yang terjual.
- e. Premi *shift* kerja (*shift premium*), merupakan upah yang diberikan kepada karyawan karena bekerja diluar jam kerja normal.
- f. Tunjangan tambahan (*fringe benefit*), hal ini dilakukan oleh pihak perusahaan untuk menarik supaya karyawan bekerja diperusahaan dalam waktu yang lama, seringkali memberikan tunjangan tambahan diluar upah yang biasa mereka terima.

Berdasarkan metode tersebut, dapat disimpulkan bahwa usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dalam memberikan upah kepada tenaga kerjanya menerapkan beberapa metode. Untuk seluruh tenaga kerja (tenaga kerja tetap dan harian atau lepas), sistem upah yang diberikan dengan metode upah langsung (*straight salary*), yang merupakan bentuk pembayaran upah paling sederhana, karena pihak usaha memberikan upah kepada seluruh tenaga kerjanya per bulan. Kemudian, pihak usaha juga menerapkan metode tunjangan tambahan (*fringe benefit*), karena memberikan Tunjangan Hari Raya (THR) pada saat Hari Raya Idul Fitri. Khusus untuk tenaga kerja bagian produksi, pihak industri juga

menerapkan metode premi *shift* kerja (*shift premium*), karena selama tahun 2011 pihak usaha memberikan tambahan upah kepada tenaga kerja produksi karena adanya tambahan hari kerja diluar hari kerja biasanya. Dalam hal pemberian upah ini, biasanya pihak usaha melakukannya pada minggu pertama setiap bulannya dan upah ini langsung diberikan kepada masing-masing karyawan yang ada pada setiap kegiatan usaha.

Pemerintah Provinsi Sumatera Barat melalui Surat Keputusan Gubernur Nomor 840-479/2011, tanggal 26 Oktober 2011, menetapkan Upah Minimum Regional (UMR) sebesar Rp 1.150.000,-. Apabila upah yang diberikan oleh pihak usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini dikaitkan dengan Upah Minimum Regional (UMR) Sumatera Barat tersebut, maka diketahui bahwa upah yang diberikan oleh pihak usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama kepada tenaga kerjanya sudah diatas standar UMR yang berlaku.

Selain tenaga kerja, komponen lain yang sangat dibutuhkan dalam berproduksi dan sangat menentukan kelancaran proses produksi adalah adanya investasi dan peralatan-peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dipasarkan ke konsumen. Jenis investasi dan peralatan tersebut dapat dilihat pada Tabel 3 berikut :

Tabel 3. Jenis Investasi dan Peralatan pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011

No	Jenis Investasi / Peralatan	Jml (unit)	Harga beli / unit (Rp)	Fungsi
1	Alat pemanggang	1	300.000	Untuk memanggang rempah-rempah
2	Mesin penggiling	2	30.000.000	Untuk menghaluskan rempah-rempah
3	Mesin packing 5gr	1	40.000.000	Untuk mengemas produk
4	Mesin packing 40gr	2	40.000.000	Untuk mengemas produk
5	Mesin lem sealing	1	3.500.000	Untuk mengemas produk
6	Laptop Toshiba	1	3.500.000	Untuk administrasi
7	Motor Revo	1	14.000.000	Untuk pemasaran
8	Motor Kharisma	1	14.000.000	Untuk pemasaran
9	Motor Supra	1	12.000.000	Untuk pemasaran
10	Mitsubishi L300	1	120.000.000	Untuk pemasaran
11	Mitsubishi L300	1	125.000.000	Untuk pemasaran
12	Toyota Dyana	2	55.000.000	Untuk pemasaran

Sumber : Usaha Selamat Putera Pratama, 2012

Nilai penyusutan dari jenis unvestasi dan Peralatan yang ada pada Tabel 3 tersebut berbeda satu sama lainnya karena dipengaruhi oleh harga beli, nilai sisa dari peralatan, dan umur ekonomisnya. Total penyusutan peralatan pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini adalah sebesar Rp 74.628.000,- (Lampiran 11).

#### **b. Produksi**

##### **1. Bahan Baku dan Bahan Penolong**

Bahan baku yang digunakan oleh pihak usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama untuk produk Nikma dan Pemasak Kambing yaitu ketumbar *Bulgaria* yang dibeli dari pemasok ketumbar. Pemasok ketumbar untuk usaha ini berjumlah 3, yaitu 1 pemasok yang berada di Kota Padang dan 2 pemasok dari Medan. Adapun nama pemasok tersebut yaitu PT Bumi Andalas Lestari (Medan), PT Sinar Matahari (Medan) dan PT Sinar Jaya (Padang). Ketumbar yang digunakan merupakan ketumbar impor. Pembelian ketumbar dilakukan berdasarkan harga yang paling murah yang ditawarkan oleh pemasok barang yang diketahui pihak usaha dengan cara pihak usaha yang mencari tahu informasi harga produk tersebut dengan bertanya langsung kepada pemasok. Pembelian ini dilakukan 1 x 2 minggu sesuai dengan kebutuhan berkisar 8.500 kg. Pemesanan bahan baku dilakukan melalui telepon atau pun dengan mengirim email kepada usaha pemasok. Pembayaran untuk bahan baku tersebut dilakukan secara kredit melalui transfer ke rekening pemasok dengan tenggang waktu selama 1 bulan.

Bahan baku ketumbar yang digunakan dalam produksi produk selama tahun 2011 adalah sebanyak 14.308 kg untuk produk Nikma Kari (NK), dan sebesar 56.923,65 kg untuk produk Pemasak Kambing. Sedangkan bahan baku yang digunakan untuk produk Vetsin adalah msg yang diperoleh dari pemasok di Jakarta yaitu PT Metaco. Msg yang digunakan selama tahun 2011 adalah sebesar 136.442,5 kg. Untuk lebih jelasnya jumlah bahan baku ketumbar *Bulgaria* yang digunakan untuk produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK), dan Vetsin pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini dapat dilihat pada Tabel 4 berikut :

Tabel 4. Jumlah Bahan Baku Ketumbar dan Msg yang digunakan untuk Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011

No.	Bulan	NK	PK	Vetsin
		Ketumbar (kg)	Ketumbar (kg)	Msg (kg)
1.	Januari	860,30	3.025,15	11.162,5
2.	Februari	1.134,70	4.020,50	10.806,0
3.	Maret	952,70	3.762,10	12.825,0
4.	April	1.516,20	4.552,60	10.687,0
5.	Mei	1.304,80	4.872,20	13.775,0
6.	Juni	1.229,20	5.433,20	9.975,0
7.	Juli	826,70	6.412,40	9.975,0
8.	Agustus	1.104,60	4.390,25	12.350,0
9.	September	1.508,50	3.698,35	11.400,0
10.	Oktober	1.195,60	5.750,25	10.687,0
11.	November	1.706,60	5.736,65	12.825,0
12.	Desember	968,10	5.270,00	9.975,0
Total		14.308,00	56.923,65	136.442,5

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012

Bahan baku ketumbar paling banyak digunakan dalam proses produksi selama tahun 2011 untuk produk Nikma Kari (NK) adalah pada bulan November sebanyak 1.706,6 kg, dan untuk produk Pemasak Kambing (PK) adalah pada bulan Juli sebanyak 6.412,4 kg. Sementara untuk produk Vetsin, bahan baku msg paling banyak digunakan pada bulan Mei sebanyak 13.775 kg. Hal ini berarti bahwa pada bulan tersebut usaha CV Selamat Putera Pratama ini melakukan produksi dalam jumlah yang paling tinggi selama tahun 2011 yang didasarkan pada besarnya permintaan konsumen terhadap ketiga produk tersebut pada bulan tertentu dan berdasarkan stok persediaan produk jadi yang terdapat di gudang.

Adapun bahan penolong yang digunakan dalam memproduksi produk usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama adalah jintan, adas, pekak, sagang, KC, kunyit, cabe kering, merica hitam, merica putih, jahe, cengkeh, pala, gardamunggu lokal, kapulaga dan garam. Beberapa dari bahan penolong ini seperti adas, ketumbar, jintan, kapulaga, pekak, cabe kering, merica hitam dan merica putih merupakan bahan penolong impor yang diperoleh dari pemasok yang sama dengan pemasok bahan baku ketumbar. Sedangkan untuk bahan baku lainnya (KC, kunyit, jahe, cengkeh dan pala) diperoleh dari pemasok lokal (pedagang atau toke) yang menawarkan produk mereka melalui telepon dan

memberi informasi harga dari produk mereka serta kualitas produk tersebut. Pembayaran bahan penolong ini juga dilakukan secara kredit dengan transfer ke rekening pemasok ataupun dengan pembayaran langsung ke kasir yang dimiliki oleh pemasok tersebut dengan tenggang waktu selama 1 bulan setelah pembelian.

Bahan penolong yang digunakan untuk memproduksi produk NK dan PK adalah merica hitam, merica putih, kunyit, jintan, KC, pekak, cengkeh dan pala. Sedangkan bahan penolong untuk produk Vetsin adalah garam. Selama tahun 2011, jumlah seluruh bahan penolong yang digunakan adalah sebanyak 6.132 kg untuk produk NK, sebanyak 10.047,35 kg untuk produk PK dan sebanyak 7.182,5 kg untuk produk Vetsin. Untuk lebih jelasnya jumlah (kg) bahan penolong yang digunakan untuk produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dapat dilihat pada Lampiran 12 dan Lampiran 13.

## 2. Proses Produksi

Proses produksi pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dilakukan setiap hari secara terus-menerus yakni mulai pukul 08.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB. Sistem produksi yang dilakukan setiap harinya adalah dengan langsung memproduksi produk apa yang ingin diproduksi pada hari tersebut sesuai dengan jenis produknya. Penentuan produk yang akan diproduksi setiap harinya dilakukan oleh Manajer Umum dan Pembelian berdasarkan laporan dari adm *accounting*, penjualan dan produksi dengan pertimbangan produk mana yang paling banyak terjual serta stok produk jadi yang ada di gudang. Misalnya saja pada hari tersebut hanya untuk memproduksi jenis produk dari Nikma yaitu Nikma Kari dan Nikma Rendang. Kemudian produk yang telah jadi tersebut dimasukkan kedalam masing-masing drum yang telah berlabel nama dari jenis produk itu sendiri. Jadi produksi yang dilakukan setiap harinya tidak disatukan untuk seluruh produk yang ada, tetapi langsung dipisah dari awal proses produksi produk itu sendiri.

Secara garis besar tahap-tahap dari proses produksi terdiri atas :

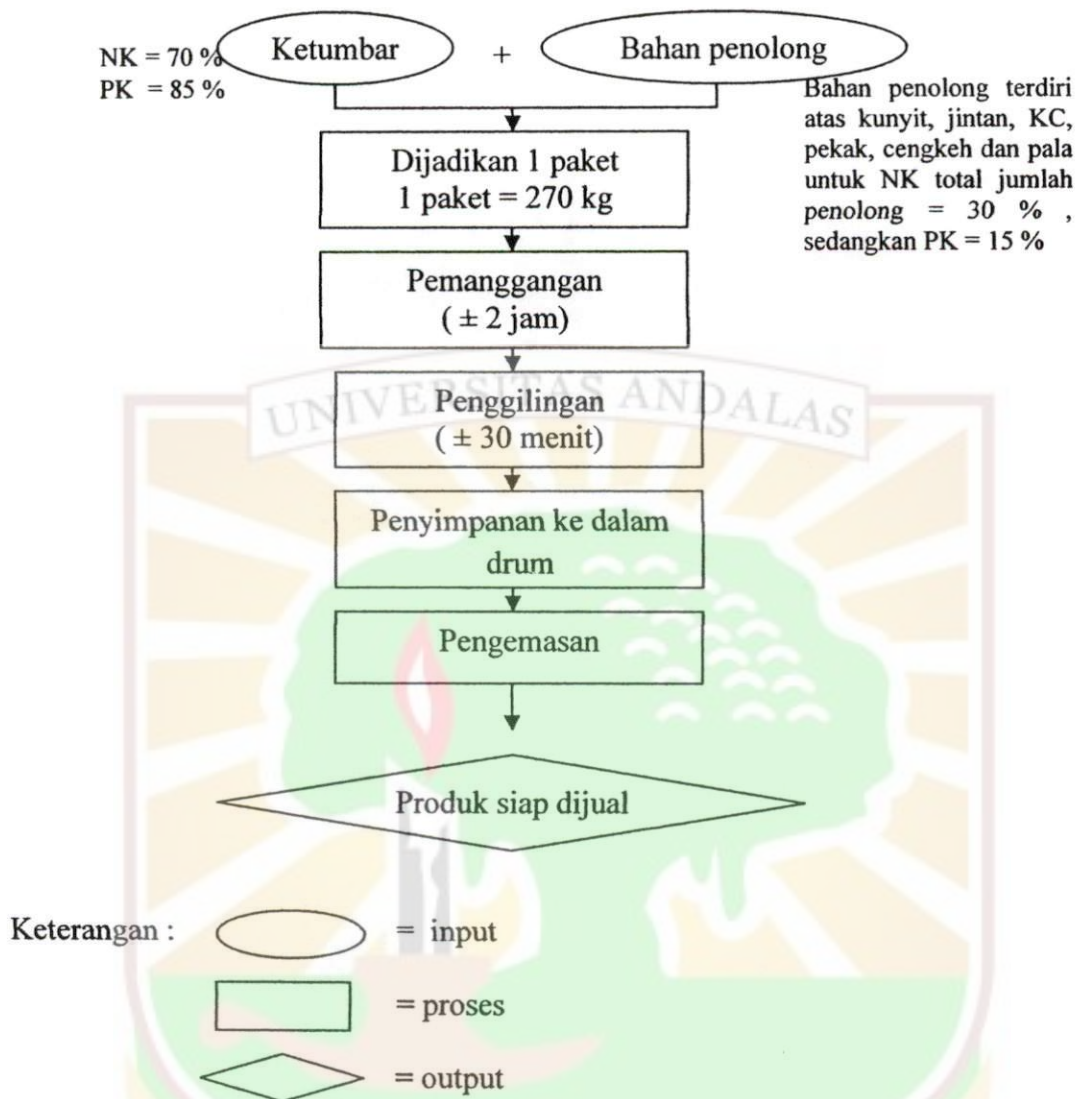
- a. Pemanggangan
- b. Penggilingan
- c. Pengemasan

Proses produksi untuk masing-masing produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin adalah sebagai berikut :

a. Nikma Kari (NK) dan Pemasak Kambing (PK)

Proses produksi antara Nikma Kari (NK) dan Pemasak Kambing secara keseluruhan adalah sama. Yang membedakan dari proses produksi tersebut adalah komposisi bahan baku dan bahan penolong yang digunakan selama proses produksi tersebut. Dimana untuk memproduksi Nikma Kari (NK), maka bahan baku ketumbar yang digunakan adalah 70 % dari total keseluruhan bahan yang akan diproduksi dan sisanya merupakan bahan penolong seperti merica hitam, merica putih, kunyit, jintan, KC, pekak, cengkeh dan pala. Sedangkan untuk produk Pemasak Kambing (PK), total bahan baku ketumbar yang digunakan dari keseluruhan bahan yang digunakan adalah 85 % dan sisanya merupakan bahan penolong.

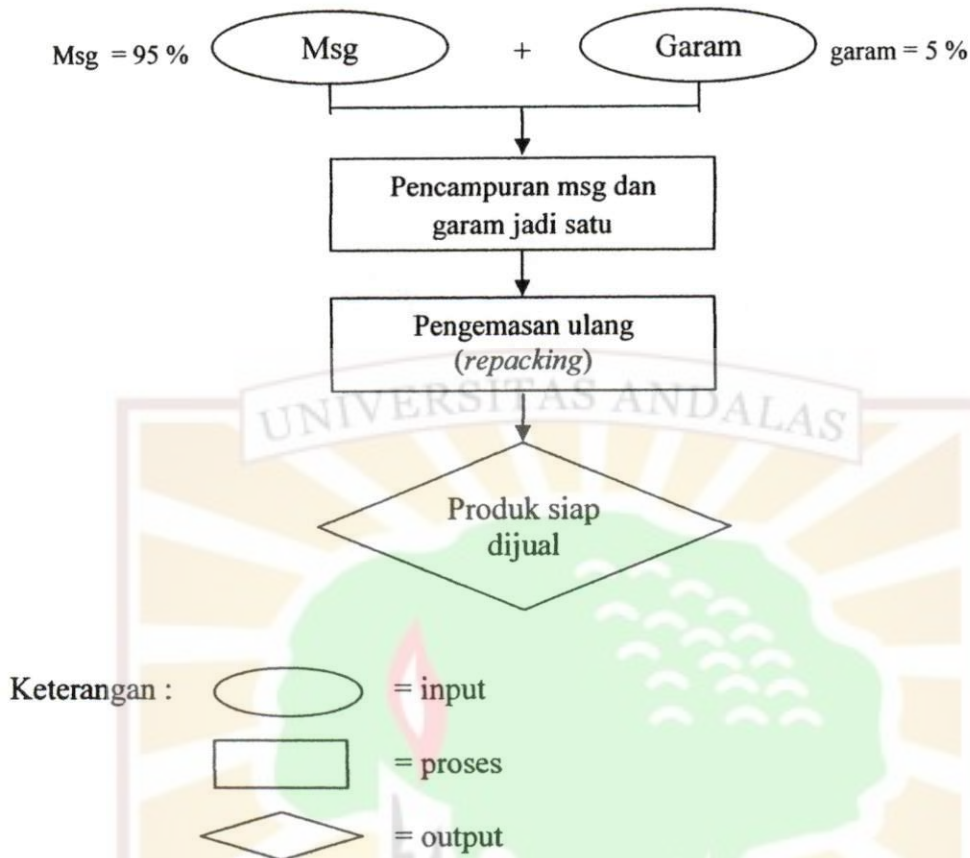
Ketumbar dan bahan penolong lainnya (merica hitam, merica putih, kunyit, jintan, KC, pekak, cengkeh dan pala) dijadikan satu paket dan kemudian dipanggang. Satu paket bahan baku ditambah bahan penolong yang telah dicampur jadi satu tersebut dengan berat  $\pm$  270 kg. Untuk satu paket tersebut membutuhkan proses pemanggangan selama lebih kurang 2 jam. Dalam satu hari bisa memanggang untuk 3-4 paket. Setelah melewati proses pemanggangan, semua bahan tersebut digiling dengan mesin penggiling hingga halus. Hasil gilingan tersebut kemudian dimasukkan kedalam drum yang telah berlabelkan nama produk Nikma Kari (NK) untuk produk NK atau Pemasak Kambing (PK) untuk produk PK. Drum-drum yang berisi hasil gilingan produk kemudian dikemas dengan menggunakan mesin packing berukuran 5 gram dan 40 gram yang langsung dikemas dengan plastik yang telah memiliki label dan merek produk serta komposisi dan cara penggunaan produk tersebut. Skema proses produksi Nikma Kari (NK) dan Pemasak Kambing (PK) dapat dilihat pada Gambar 3 berikut :



**Gambar 3. Skema Proses Produksi Nikma Kari (NK) dan Pemasak Kambing (PK)**

b. Vetsin

Produk vetsin ini tidak memerlukan proses produksi yang panjang. Tetapi hanya berupa *repacking* produk atau mengemas ulang kembali produk yang telah ada. Dimana vetsin ini menggunakan msg sebagai bahan baku utama. Msg yang digunakan pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini adalah msg yang berasal dari pemasok PT Metaco di Jakarta. Msg tersebut dicampur dengan sedikit garam dan kemudian dilakukan pengemasan ulang. Vetsin ini dikemas dengan kemasan plastik ukuran 50 gram, 250 gram dan 500 gram. Adapun skema proses *repacking* produk Vetsin seperti yang terlihat pada Gambar 4 berikut :



**Gambar 4. Skema Proses *Repacking* Produk Vetsin**

Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), proses produksi dapat dibedakan berdasarkan sifatnya menjadi empat golongan, yaitu :

1. Proses ekstraktif, adalah suatu proses produksi yang mengambil bahan-bahan langsung dari alam.
2. Proses analitik, adalah suatu proses pemisahan dari suatu bahan menjadi beberapa macam barang yang hampir menyerupai bentuk aslinya.
3. Proses fabrikasi, adalah suatu proses yang mengubah suatu bahan menjadi beberapa bentuk lain.
4. Proses sintetik, adalah metode pengkombinasian beberapa bahan kedalam bentuk suatu produk.

Berdasarkan sifat proses produksi diatas, maka pembuatan Nikma Kari (NK) dan Pemasak Kambing (PK) termasuk kedalam golongan proses fabrikasi dan proses sintetik. Termasuk proses fabrikasi karena pada proses produksi yang dilakukan, digunakan bahan baku ketumbar yang diolah menjadi bumbu Nikma Kari (NK) dan Pemasak Kambing (PK). Kemudian, termasuk proses sintetik

karena didalam pembuatan produk tersebut (NK dan PK), terdapat beberapa bahan yang dikombinasikan menjadi satu produk baru. Sementara itu, untuk produk Vetsin termasuk kedalam golongan proses sintetik, karena proses pembuatannya adalah dengan mengkombinasikan beberapa bahan (msg dan garam) jadi satu sehingga menjadi suatu produk baru.

### **c. Permasalahan yang Berkaitan dengan Aspek Operasional**

Usaha ini sudah melakukan produksi dengan penggunaan mesin yaitu mesin penggiling untuk proses penggilingan rempah-rempah menjadi bumbu masak *instant* dan penggunaan mesin *packing* untuk proses pengemasan produk. Untuk teknisi *service* mesin terhadap mesin penggiling dan mesin *packing* tersebut didatangkan langsung teknisi dari tempat pembelian mesin tersebut. Sebaiknya pihak usaha memberikan pelatihan dan keterampilan kepada tenaga kerja produksi dalam melakukan *service* mesin tersebut sehingga tidak perlu tergantung kepada pihak eksternal untuk selanjutnya. Hal ini tentu juga akan semakin memperkecil biaya yang harus dikeluarkan oleh usaha CV Selamat Putera Pratama.

## **4.1.3 Aspek Pemasaran**

### **a. Produk**

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke suatu pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli dan dipergunakan untuk konsumsi dan yang dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan (Kotler dan Amstrong, 2002). Dalam hal ini, usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama menawarkan produk rempah-rempah bumbu masak instant. Usaha ini memproduksi sebanyak 18 jenis produk yang terbagi dalam tiga kelompok, yaitu produk Nikma (terbagi atas 8 jenis produk), Selamat (terbagi atas 9 jenis produk) dan Vetsin (Lampiran 3).

Usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama menawarkan produknya ke pasaran berupa bumbu masak instant yang bisa langsung dipakai sebagai campuran bahan masakan oleh konsumen. Karakteristik dari produk yang dihasilkan oleh usaha ini adalah sebagai berikut :

#### **1) Klasifikasi Produk**

Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), menurut tujuan pemakaiannya, produk digolongkan menjadi produk konsumsi dan produk industri. Produk konsumsi merupakan produk yang dibeli oleh konsumen akhir untuk bisa

dikonsumsi. Sedangkan produk industri merupakan produk yang dibeli untuk diproses lagi atau untuk kepentingan industri, baik secara langsung atau tidak langsung dipakai untuk proses produksi.

Produk konsumsi dapat dikelompokkan menjadi (Swastha dan Sukotjo, 2002) :

- a. Produk konvenien, yaitu produk yang mudah dipakai, membelinya dapat disembarang tempat dan disetiap waktu.
- b. Produk *shopping*, yaitu produk yang harus dibeli dengan dicari terlebih dahulu dan harus diperhitungkan dengan seksama, misalnya dengan membandingkan mutu, harga, dan kemasan.
- c. Produk spesial, yaitu produk yang mempunyai ciri khas dan hanya dapat dibeli ditempat tertentu saja. Dalam hal ini, pembeli dalam membeli harus mengeluarkan pengorbanan tertentu.

Berdasarkan klasifikasi diatas, maka produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin dari usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini termasuk kedalam produk konsumsi yaitu berupa bumbu masak, karena produk tersebut dibeli langsung oleh konsumen untuk langsung dikonsumsi sebagai bahan campuran dalam masakan. Sebagai produk konsumsi (bumbu masak), ketiga produk tersebut digolongkan kembali kedalam produk konvenien karena produk tersebut mudah dipakai, mudah ditemukan (dapat dibeli dimana pun seperti toko atau warung) dan dapat ditemukan setiap waktu (bukan pada saat tertentu saja).

## 2) Mutu Produk

Mutu produk adalah kemampuan produk untuk melaksanakan fungsinya, termasuk keawetan, keandalan, kemudahan, dipergunakan dan diperbaiki serta atribut bernilai lainnya (Kotler dan Amstrong, 2002). Mutu suatu produk dapat dilihat dari dua sisi yakni sisi sebagai konsumen dan sisi sebagai produsen. Arti mutu dari segi produsen maupun konsumen bertujuan sama yakni kepuasan kedua belah pihak.

Produk yang dihasilkan oleh usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini sangat memperhatikan mutu produk mereka. Hal ini terlihat dari pemilihan bahan baku dan bahan penolong yang digunakan dalam memproduksi

produk adalah bahan-bahan dengan kualitas baik. Untuk bahan baku ketumbar, ketumbar yang digunakan adalah ketumbar impor yaitu ketumbar *Bulgaria*. Selain itu bahan penolong lainnya yang digunakan juga merupakan bahan-bahan dengan kualitas yang baik. Selain itu, produk dari usaha ini tidak menggunakan pengawet karena semua bahan telah melalui proses pemanggangan sehingga bakteri mati dan tidak dapat berkembang. Produk ini dapat bertahan 12-18 bulan.

### 3) Spesifikasi Produk

Produk dari usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini sangat khas dengan aroma ketumbar yang harum. Hal ini dikarenakan mutu dari bahan baku ketumbar yang digunakan adalah yang berkualitas baik dan juga setelah melalui proses pemanggangan agar bakteri tidak dapat berkembang dan aroma khas dari ketumbar semakin tajam.

### 4) Merek

Suatu produk dapat dibedakan dari produk lainnya dari segi merk (*brand*). Merk tersebut dapat dipakai sebagai alat untuk menciptakan pandangan tertentu dari para pembeli baik melalui periklanan maupun kegiatan promosi lainnya. Merek adalah suatu nama, istilah, atau desain (rancangan), atau kombinasinya yang dimaksudkan untuk memberi tanda pengenal barang atau jasa dari seorang penjual atau sekelompok penjual dan untuk membedakannya dari barang-barang yang dihasilkan oleh pesaing (Swastha dan Sukotjo, 2002).

Merek yang digunakan dalam usaha ini untuk produk Nikma Kari (NK) adalah NIKMA. Merek untuk produk Pemasak Kambing (PK) adalah SELAMAT. Sedangkan Vetsin dengan merek Vetsin.

### 5) Kemasan

Produk yang dihasilkan oleh usaha ini terbagi dalam beberapa kemasan. Untuk produk Nikma Kari (NK) terbagi atas kemasan 5 gr dan 40 gr. Produk Pemasak kambing (PK) terbagi atas kemasan 250 gr, 500 gr dan 1000 gr. Sedangkan Vetsin terbagi atas kemasan 50 gr, 250 gr dan 500 gr. Kemasan yang digunakan ketiga produk tersebut berupa plastik yang telah diberi merek, petunjuk penggunaan, komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, label halal dan nama usaha yang memproduksi.

## b. Harga

Harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta layanannya (Swastha dan Sukotjo, 2002). Harga adalah satu-satunya elemen pemasaran yang menghasilkan pendapatan. Semua elemen lain mewakili biaya. Harga jual adalah salah satu elemen paling fleksibel dari bauran pemasaran. Banyak perusahaan yang tidak menetapkan harga dengan baik. Kesalahan yang paling umum adalah penetapan harga yang terlalu memperhatikan biaya. Harga yang tidak direvisi cukup sering untuk mencerminkan perubahan pasar (Kotler dan Armstrong, 2002).

Penentuan harga merupakan salah satu keputusan yang penting bagi manajemen. Harga yang ditetapkan harus dapat menutupi biaya yang telah dikeluarkan dalam proses produksi serta dapat memberikan laba. Hendaknya harga yang ditetapkan untuk suatu produk dapat dijangkau oleh lapisan masyarakat banyak (Kotler dan Armstrong, 2002).

Penetapan harga jual rempah-rempah pada CV Selamat Putera Pratama ditentukan oleh direktur dari usaha ini. Harga yang ditetapkan terbagi atas harga distributor dan harga konsumen akhir. Untuk produk Nikma Kari (NK), harga distributor adalah Rp 30.625,-/kg, dan untuk konsumen akhir Rp 35.000,-/kg. Sedangkan untuk produk Pemasak Kambing (PK), harga distributor yang ditetapkan adalah Rp 26.250,-/kg dan Rp 30.000,-/kg untuk konsumen akhir. Dan untuk produk Vetsin, harga distributor adalah Rp 25.110,-/kg, sedangkan untuk konsumen akhir adalah Rp 27.000,-/kg. Rincian harga distributor dan harga konsumen ini dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rincian Harga Distributor dan Harga Konsumen Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011

No.	Jenis Produk	Harga Distributor (Rp/kg)	Harga Konsumen Akhir (Rp/kg)
1.	Nikma Kari	30.625	35.000
2.	Pemasak Kambing	26.250	30.000
3.	Vetsin	25.110	27.000

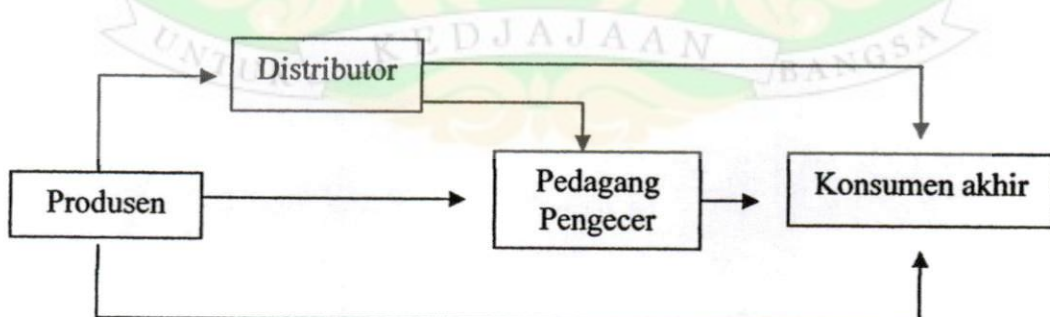
Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012

### c. Distribusi

Pemasaran merupakan kunci utama berhasil tidaknya suatu usaha, karena penjualan yang merupakan bagian dari pemasaran adalah sumber utama pendapatan suatu usaha. Berhasil atau tidaknya suatu usaha dalam memasarkan hasil produksinya akan mempengaruhi jumlah penghasilan usaha yang berasal dari produksinya.

Produk bumbu masak CV Selamat Putera Pratama yang berasal dari rempah-rempah sudah dipasarkan di wilayah kota Padang dan sekitarnya, sebagian besar daerah Sumatera Barat, Pekanbaru, sebagian kecil daerah Medan dan Aceh, Bengkulu dan Palembang. Usaha ini memiliki 10 orang tenaga kerja bagian penjualan (*sales*) yang bertanggung jawab untuk memasarkan produk-produk dari usaha ini ke beberapa daerah pemasaran hingga ke luar daerah Sumatera Barat tersebut. Produk-produk tersebut dibawa dan diantar langsung oleh para sales ke daerah pemasaran.

Usaha CV Selamat Putera Pratama juga memiliki toko sendiri untuk memasarkan produknya. Toko tersebut berada di Jalan Rawang No. 7 Padang. Distribusi produk yang dilakukan oleh usaha bisa secara langsung di Toko Selamat, dimana pedagang pengecer atau pun konsumen akhir datang ke Toko tersebut. Selain itu distribusi juga dilakukan melalui distributor. Distributor merupakan pedagang yang membeli produk dari usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dalam jumlah yang cukup besar. Untuk melihat saluran distribusi pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dapat dilihat pada Gambar 5 berikut :



**Gambar 5. Saluran Distribusi Usaha Rempah-Rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember 2011**

Dari Gambar 5. dapat dilihat bahwa terdapat beberapa saluran distribusi yang dilakukan oleh usaha. Pertama, distribusi dari produsen - distributor - pedagang pengecer - konsumen akhir. Kedua, distribusi dari produsen - distributor - konsumen akhir. Ketiga, distribusi dari produsen - pedagang pengecer - konsumen akhir dan keempat, distribusi dari produsen - konsumen akhir.

#### d. Promosi

Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), promosi merupakan salah satu cara yang digunakan oleh perusahaan untuk mengadakan komunikasi dengan pasarnya.

Kegiatan yang ada dalam promosi umumnya ada empat, yaitu :

1. Periklanan, adalah komunikasi non individu dengan sejumlah biaya, melalui berbagai media yang dilakukan oleh perusahaan, lembaga non laba, serta individu-individu
2. *Personal selling*, adalah interaksi antar individu, saling bertemu muka yang diajukan untuk menciptakan, memperbaiki, menguasai atau mempertahankan hubungan pertukaran yang saling menguntungkan dengan pihak lain.
3. Promosi penjualan, hanya merupakan suatu kegiatan dalam promosi. Dalam promosi penjualan ini perusahaan menggunakan alat-alat seperti peragaan, pameran, demonstrasi, hadiah, contoh barang, dan sebagainya.
4. Publisitas, merupakan salah satu kegiatan promosi yang dilakukan melalui suatu media, namun informasi yang tercantum tidak berupa berita

Pada saat ini, pihak usaha CV Selamat Putera Pratama baru melakukan promosi *personal selling* (yaitu promosi melalui mulut ke mulut), sedangkan promosi yang terencana melalui periklanan dan media massa belum pernah dilakukan oleh pihak usaha. Hal ini dikarenakan perusahaan sudah memiliki pelanggan yang tetap untuk produk mereka. Selain itu, tugas bagian penjualan untuk memasuki atau pun mencari peluang pasar yang baru. Oleh karena itu, pihak usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama tidak menggunakan media promosi dalam melakukan penjualan produk mereka.

#### **e. Permasalahan yang Berkaitan dengan Aspek Pemasaran**

##### **1. Produk**

Usaha CV Selamat Putera Pratama sudah melakukan diversifikasi produk hingga mencapai 18 jenis produk. Sebaiknya pihak usaha perlu mempertimbangkan lagi kebijakan diversifikasi yang dilakukan oleh usaha dengan pertimbangan bahwa produk yang penjualannya sedikit, misalnya dibawah 500 kg, untuk selanjutnya tidak usah diproduksi lagi karena tidak memberikan keuntungan yang terlalu besar. Sehingga proses produksi bisa lebih difokuskan terhadap produk yang memiliki nilai penjualan yang cukup tinggi (diatas 500 kg).

##### **2. Promosi**

Usaha CV Selamat Putera Pratama belum melakukan kegiatan promosi dengan menggunakan media elektronik (televisi, radio, internet, dsb-nya) maupun media cetak (surat kabar, pamflet, spanduk, baliho, dsb-nya). Hal ini dikarenakan pihak usaha kekurangan modal dalam pembiayaan kegiatan promosi tersebut. Ada baiknya jika pihak usaha mulai melakukan kegiatan promosi dengan biaya yang murah dan terjangkau oleh pihak usaha seperti dengan media internet.

#### **4.1.4 Aspek Keuangan**

##### **a. Sumber Modal**

Kondisi keuangan sangat perlu diperhatikan oleh perusahaan terutama ketersediaan modal. Modal yang digunakan pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama ini berasal dari modal sendiri dari keuntungan yang diperoleh yang diputar kembali menjadi modal untuk kegiatan usaha selanjutnya. Pada tahun 2010, usaha ini melakukan pinjaman ke Bank BNI sebesar Rp 250.000.000,- dengan jangka waktu pinjaman selama 2 tahun dan bunga pinjaman sebesar 10,25 % Pa. Untuk rincian pembayaran pinjaman pokok ditambah bunga dapat dilihat pada Lampiran 10.

##### **b. Pencatatan keuangan**

Pencatatan keuangan pada usaha ini sudah cukup baik walaupun belum sesuai dengan standar akuntansi yang berlaku. Pencatatan keuangan yang sudah ada pada usaha ini seperti pencatatan nilai investasi mesin dan peralatan setiap tahunnya, laporan penjualan bulanan dan tahunan, dan daftar stok produk jadi

yang terdapat pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama. Pembukuan ini mulai dijalankan dan dibenahi dari tahun 2010. Hal ini dikarenakan pihak usaha yang terkena musibah gempa pada tahun 2009 yang mengakibatkan hilangnya semua pencatatan tersebut.

### c. Analisis Keuntungan (Laba/Rugi)

#### 1. Pendapatan Penjualan

Pendapatan penjualan merupakan nilai rupiah yang diterima oleh pihak usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dari hasil penjualan produknya. Besarnya pendapatan penjualan usaha dapat dihitung dengan mengalikan jumlah produk yang terjual dengan harga produk yang bersangkutan. Pihak usaha membedakan antara harga jual kepada distributor dengan harga jual kepada konsumen akhir yang langsung dijual oleh pihak usaha. Untuk Nikma Kari (NK), harga jual distributor adalah Rp 30.625,-/kg, sedangkan harga jual konsumen akhir adalah Rp 35.000,-/kg. Untuk Pemasak Kambing (PK), harga jual distributor adalah Rp 26.250,-/kg, dan untuk konsumen akhir Rp 30.000,-/kg. Untuk produk Vetsin, harga jual untuk distributor adalah Rp 25.110,-/kg, dan harga jual untuk konsumen akhir adalah Rp 27.000,-/kg. Jumlah pendapatan penjualan dari ketiga produk tersebut (NK, PK dan Vetsin) dapat dilihat pada Tabel 6 berikut :

Tabel 6. Jumlah Pendapatan Penjualan dari Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin Tahun 2011

Bln	Penjualan (kg)			Pendapatan Penjualan (Rp)			Total Pendapatan Penjualan (Rp)
	NK	PK	Vetsin	NK	PK	Vetsin	
Jan	1.520	4.530	10.976	47.348.000	120.951.000	278.096.716,8	446.395.717
Feb	1.480	4.355	11.450	46.102.000	116.278.500	290.106.360,0	452.486.860
Mar	1.566	5.250	12.050	48.780.900	140.175.000	305.308.440,0	494.264.340
April	1.768	5.370	12.837	55.073.200	143.379.000	325.248.501,6	523.700.702
Mei	1.712	4.935	12.266	53.328.800	131.764.500	310.781.188,8	495.874.489
Juni	1.730	5.296	10.180	53.889.500	141.403.200	257.928.624,0	453.221.324
Juli	1.856	7.555	13.220	57.814.400	201.718.500	334.952.496,0	594.485.396
Agus	1.385	5.722	11.033	43.142.750	152.777.400	279.540.914,4	475.461.064
Sept	1.725	5.125	12.120	53.733.750	136.837.500	307.082.016,0	497.653.266
Okt	1.570	5.406	11.078	48.905.500	144.340.200	280.681.070,4	473.926.770
Nov	1.833	5.906	12.134	58.655.450	157.690.200	307.436.731,2	523.782.381
Des	1.544	8.030	11.708	48.095.600	214.401.000	296.643.254,4	559.139.854
Total	19.739	67.480	141.052	614.869.850	1.801.716.000	3.573.806.313,6	5.990.392.164
Rata-rata	1.645	5.623,3	11.754,3	51.239.154,2	150.143.000	297.817.192,8	499.199.347

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012 (data diolah)

Dari Tabel 6 tersebut dapat dilihat bahwa pendapatan penjualan paling tinggi dari ketiga produk tersebut diperoleh dari produk Vetsin yaitu sebesar Rp 3.573.806.313,6,-. Kemudian diikuti pendapatan penjualan dari Pemasak Kambing sebesar Rp 150.143.000,- dan Nikma Kari sebesar Rp 51.239.154,2,-. Dari tabel 6 juga dapat dilihat bahwa pendapatan penjualan rata-rata usaha dari ketiga jenis produk tersebut adalah  $\pm$  Rp 499.199.347,-/bulan. Penjualan tertinggi dari ketiga jenis produk tersebut didapatkan dibulan Juli sebesar Rp 594.485.396,-. Hal ini sehubungan dengan datangnya bulan ramadhan pada bulan selanjutnya, yaitu bulan Agustus yang menyebabkan permintaan terhadap produk pada bulan Juli menjadi tinggi.

## **2. Biaya**

Keuntungan dihitung dari selisih antara seluruh pendapatan penjualan dikurangi dengan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Dalam hal ini, keuntungan akan dihitung untuk keuntungan masing-masing produk dari produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin yang merupakan tiga produk dengan penjualan paling tinggi dari keseluruhan produk yang terdapat di usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama. Biaya yang dikeluarkan tersebut dibedakan atas biaya bersama, dan biaya total.

### **a. Biaya Bersama**

Biaya bersama dihitung untuk menghitung biaya variabel dan biaya tetap yang digunakan secara bersama untuk produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin. Hal ini dikarenakan kegiatan produksi untuk seluruh produk yang terdapat pada usaha ini dengan menggunakan peralatan dan mesin yang sama. Oleh karena itu perlu dihitung biaya bersama dengan cara pemisahan berdasarkan metode satuan fisik. Pemberian bobot untuk masing-masing produk (NK, PK, dan Vetsin) akan dihitung berdasarkan jumlah total produksi dari masing-masing produk tersebut selama tahun 2011 (Lampiran 14).

Biaya bersama variabel yang terdapat pada usaha ini terbagi atas biaya bersama variabel produksi dan biaya bersama variabel non produksi. Biaya bersama variabel produksi yaitu biaya pengemasan produk, biaya tenaga kerja lepas atau harian, konsumsi tenaga kerja produksi, biaya listrik, air dan telp, dan biaya pemeliharaan mesin. Biaya bersama variabel non produksi yaitu biaya

transportasi dan ekspedisi dan biaya konsumsi tenaga kerja non produksi. Sedangkan yang termasuk biaya bersama tetap adalah biaya tenaga kerja tetap yaitu tenaga kerja produksi, pemasaran, kasir & adm umum, adm akunting, penjualan & produksi dan manajer, gaji direktur, pembayaran pinjaman ditambah bunga pinjaman, pajak kendaraan, biaya penyusutan mesin dan peralatan dan abodemen listrik, air dan telepon.

Adapun alokasi total biaya bersama untuk produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK), dan Vetsin dapat dilihat pada Tabel 7 berikut :

Tabel 7. Alokasi Biaya Bersama Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011

No.	Jenis Biaya	NK	PK	Vetsin	Total
1.	*** (%)	6,94 %	22,74 %	48,77%	
2.	Biaya bersama variabel (Rp)	25.228.171	82.664.064	177.287.880	285.180.115
3.	Biaya bersama tetap (Rp)	89.517.394	293.317.802	627.706.965	1.010.542.161
	Total	114.745.565	375.981.866	804.994.845	1.230.218.879

Catt : \*\*\* = bobot biaya bersama dari total biaya bersama untuk masing-masing produk

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012 (data diolah)

Bobot yang dimaksud pada Tabel 7 diatas adalah persentase jumlah produksi dari masing-masing produk (NK, PK dan Vetsin) terhadap total produksi seluruh produk yang dihasilkan oleh usaha CV Selamat Putera Pratama pada periode Januari – Desember tahun 2011 yang dihitung berdasarkan metode satuan fisik. Menurut Halim (1998), perhitungan alokasi biaya bersama dalam metode ini adalah dengan membagi jumlah dari kuantitas masing-masing produk dengan jumlah total dari keseluruhan kuantitas semua produk. Hasilnya dikalikan dengan total biaya bersama akan mendapatkan alokasi biaya bersama dari masing-masing produk. Dengan bobot pada Tabel 7, biaya bersama untuk masing-masing produk dapat diperoleh, yaitu dengan cara mengalikan bobot terhadap total biaya bersama variabel dan total biaya bersama tetap. Untuk lebih jelasnya, hasil pembobotan tersebut dapat dilihat pada Lampiran 14.

### **b. Biaya Total**

Biaya total yang dimaksud adalah biaya variabel dan biaya tetap selain dari biaya variabel dan biaya tetap yang termasuk kedalam biaya bersama yang kemudian ditambah dengan biaya bersama yang telah dijelaskan sebelumnya (biaya bersama variabel dan biaya bersama tetap). Adapun biaya variabel adalah biaya produksi variabel yaitu biaya bahan baku dan BOP (Biaya *Overhead* Pabrik) variabel yaitu biaya bahan penolong. Bahan baku untuk produk NK dan PK adalah ketumbar. Sedangkan untuk produk Vetsin menggunakan bahan baku msg. Bahan penolong yang digunakan dalam memproduksi ketiga jenis produk tersebut adalah merica hitam, merica putih, kunyit, KC, pekak, jintan, cengkeh, pala dan garam. Biaya bahan baku dan bahan penolong yang harus dikeluarkan ini didapatkan dari pemakaian bahan baku dan bahan penolong tersebut.

Biaya yang harus dikeluarkan oleh pihak usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama selama tahun 2011 untuk bahan baku dari produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK), dan Vetsin adalah sebesar Rp 3.022.417.490,-. Dimana sebesar Rp 108.820.040,- merupakan biaya bahan baku ketumbar untuk produk Nikma Kari, Rp 435.188.950,- biaya bahan baku ketumbar untuk produk Pemasak Kambing dan Rp 2.478.408.500,- untuk biaya bahan baku msg produk Vetsin. Sedangkan total biaya yang harus dikeluarkan untuk BOP variabel adalah Rp 177.635.165,- untuk produk Nikma Kari (NK), Rp 325.089.380,- untuk produk Pemasak Kambing (PK) dan Rp 23.058.000,- untuk produk Vetsin. Total biaya bahan penolong untuk ketiga produk tersebut adalah Rp 525.782.545,-. Total biaya bersama variabel produksi untuk ketiga produk tersebut (NK, PK dan Vetsin) adalah Rp 120.590.670,-. Jadi Harga Pokok Produksi (HPP) untuk masing-masing produk adalah Rp 297.123.137,- untuk produk Nikma Kari (NK), Rp 795.233.484,- untuk produk Pemasak Kambing (PK) dan Rp 2.576.434.084,- untuk Vetsin. Total HPP untuk ketiga produk tersebut adalah Rp 3.645.732.705,-. Selain biaya bersama variabel produksi, usaha ini juga mengeluarkan biaya bersama variabel non produksi dimana total biaya bersama variabel non produksi untuk ketiga produk (NK, PK dan Vetsin) adalah Rp 164.589.445,-. Jadi total biaya variabel masing-masing produk adalah Rp 311.683.376,- untuk Nikma Kari (NK), Rp 842.942.394,- untuk Pemasak Kambing (PK) dan Rp 2.678.754.380,-

untuk Vetsin. Total biaya variabel untuk ketiga produk tersebut adalah sebanyak Rp 3.833.380.150,-. Untuk lebih jelasnya rincian biaya bahan baku dan bahan penolong yang digunakan untuk ketiga produk tersebut (NK, PK dan Vetsin) dapat dilihat pada Lampiran 13.

Rincian biaya variabel lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 8 berikut :

Tabel 8. Rincian Biaya Variabel Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama periode Januari-Desember Tahun 2011

Keterangan	NK (Rp)	PK (Rp)	Vetsin (Rp)	Total (Rp)
<b>Biaya Produksi Variabel</b>				
<i>A. Biaya Bahan Baku</i>				
- Ketumbar	108.820.040	435.188.950	-	544.008.990
- Msg	-	-	2.478.408.500	2.478.408.500
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>	<b>108.820.040</b>	<b>435.188.950</b>	<b>2.478.408.500</b>	<b>3.022.417.490</b>
<i>B. Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel</i>				
<i>1. Biaya Bahan Penolong</i>				
- Merica hitam	50.570.000	82.719.500		133.289.500
- Merica putih	7.959.450	12.007.900		19.967.350
- Kunyit	21.462.000	35.158.725		56.620.725
- Jintan	57.188.400	62.576.225		119.764.625
- KC	2.606.660	8.520.100		11.126.760
- Pekak	16.915.720	55.548.760		72.464.480
- Cengkeh	9.306.735	30.510.420		39.817.155
- Pala	11.626.200	38.047.750		49.673.950
- Garam	-	-	23.058.000	23058000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel</b>	<b>177.635.165</b>	<b>325.089.380</b>	<b>23.058.000</b>	<b>525.782.545</b>
<i>C. Biaya Bersama Variabel</i>				
<i>1. Biaya Bersama Variabel Produksi</i>				
- Biaya tenaga kerja lepas atau harian	916.080	3.001.680	6.437.640	10.355.400
- Pengemasan produk	3.065.381	10.044.201	21.541.587	34.651.169
- Konsumsi TK produksi	4.570.287	14.975.264,5	32.117.135	51.662.687
- Listrik, air dan telp	1.749.356	5.732.040	12.293.386	19.774782
- Pemeliharaan mesin	366.828	1.201.968	2.577.836	4.146.632
<b>Total Biaya Bersama Variabel Produksi</b>	<b>10.667.932</b>	<b>34.955.154</b>	<b>74.967.584</b>	<b>120.590.670</b>
<b>Harga Pokok Produksi (HPP)</b>	<b>297.123.137</b>	<b>795.233.484</b>	<b>2.576.434.084</b>	<b>3.645.732.705</b>
<i>2. Biaya Bersama Variabel Non Produksi</i>				
- Konsumsi TK Non Produksi	6.093.717	19.967.019,5	42.822.847	68.883.584
- Transportasi dan ekspedisi	8.466.522	27.741.890	59.497.449	95.705.861
<b>Total Biaya Bersama Variabel Non Produksi</b>	<b>14.560.239</b>	<b>47.708.910</b>	<b>102.320.296</b>	<b>164.589.445</b>
<b>Total Biaya Bersama Variabel</b>	<b>25.228.171</b>	<b>82.664.064</b>	<b>177.287.880</b>	<b>285.180.115</b>
<b>Total Biaya Variabel (Biaya A + B + C)</b>	<b>311.683.376</b>	<b>842.942.394</b>	<b>2.678.754.380</b>	<b>3.833.380.150</b>

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012 (data diolah)

Berdasarkan Tabel 8, biaya variabel yang paling tinggi dikeluarkan usaha adalah biaya variabel untuk produk Vetsin sebesar Rp 2.678.754.380,-. Berdasarkan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), Vetsin juga merupakan produk yang memiliki HPP paling tinggi, yaitu sebesar Rp 2.576.434.084,-. Hal ini dikarenakan jumlah produksi untuk produk Vetsin merupakan jumlah yang paling tinggi dari ketiga jenis produk tersebut (NK, PK dan Vetsin). Oleh karena itu, total biaya variabel dan HPP yang paling tinggi diperoleh dari produk Vetsin.

Dalam memproduksi ketiga jenis produk ini (NK, PK dan Vetsin) tidak terdapat biaya tetap untuk masing-masing produk. Akan tetapi yang ada adalah biaya bersama tetap. Hal ini dikarenakan pihak usaha memproduksi 18 jenis produk yang berbeda dengan penggunaan biaya tetap yang sama. Karena itu, dalam usaha ini biaya tetap yang ada adalah berupa biaya bersama tetap.

Dari keseluruhan biaya total yang ada, biaya yang paling tinggi yang harus dikeluarkan usaha adalah biaya variabel seperti yang dapat dilihat pada Tabel 9 berikut :

Tabel 9. Biaya Total Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011

No	Keterangan	NK (Rp)	PK (Rp)	Vetsin (Rp)	Total (Rp)
	<b>Biaya Variabel</b>				
1.	a. Bi. Bahan Baku	108.820.040	435.188.950	2.478.408.500	3.022.417.490
	b. BOP (Biaya Overhead Pabrik)	177.635.165	325.089.380	23.058.000	525.782.545
	c. Biaya bersama variabel	25.228.171	82.664.064	177.287.880	285.180.115
2.	<b>Total Biaya Variabel</b>	<b>311.683.376</b>	<b>842.942.394</b>	<b>2.678.754.380</b>	<b>3.833.380.150</b>
	<b>Biaya Tetap</b>				
3.	a. Biaya bersama tetap	89.517.394	293.317.802	629.072.525	1.011.907.721
4.	<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>89.517.394</b>	<b>293.317.802</b>	<b>629.072.525</b>	<b>1.011.907.721</b>
5.	<b>Biaya Total = Biaya Variabel + Biaya Tetap</b>	<b>401.200.770</b>	<b>1.136.260.196</b>	<b>3.307.826.905</b>	<b>4.845.287.871</b>

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012 (data diolah)

Total biaya yang harus dikeluarkan oleh pihak usaha untuk ketiga jenis produk (NK, PK dan Vetsin) adalah Rp 4.845.287.871,-. Dimana dengan rincian total biaya variabel sebesar Rp 3.833.380.150,- dan total biaya tetap adalah sebesar Rp 1.011.907.721,-. Untuk produk NK, total biaya yang harus dikeluarkan

Rp 401.200.770,-. Sedangkan produk PK sebesar Rp 1.136.260.196,- dan total biaya yang harus dikeluarkan untuk produk Vetsin yang merupakan biaya yang paling tinggi dari ketiga jenis produk tersebut adalah sebesar Rp 3.307.826.905,-. Untuk rincian dari masing-masing biaya dapat dilihat pada Lampiran 15.

### 3. Keuntungan

Dari pendapatan penjualan dan pengeluaran biaya total, maka dapat dilihat keuntungan yang diperoleh untuk produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK), dan Vetsin pada Tabel 10 berikut :

Tabel 10. Persentase Biaya Total, Pendapatan Penjualan dan Keuntungan Produk NK, PK dan Vetsin yang Diterima Usaha Rempah-rempah Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember 2011

No	Jenis produk	Biaya Total (Rp)	(%)	Pendapatan penjualan (Rp)	(%)	Keuntungan (Rp)	(%)
1	NK	401.200.770	6,47	614.869.850	7,86	213.669.080	13,13
2	PK	1.136.260.196	18,30	1.801.716.000	23,00	665.455.804	40,90
3	Vetsin	3.307.826.905	53,40	3.573.806.313,6	45,70	265.979.409	16,35
	Total	4.845.287.871	78,17	5.990.392.164	76,56	1.145.104.293	70,38

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012 (data diolah)

Dari Tabel 10 dapat dilihat bahwa total pendapatan penjualan dari produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin untuk periode Januari - Desember 2011 adalah Rp 5.990.392.164,-. Sementara itu, biaya total yang harus dikeluarkan untuk ketiga jenis produk tersebut adalah sebesar Rp 4.845.287.871,-. Maka keuntungan yang diperoleh usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dari ketiga jenis produk tersebut adalah Rp 1.145.104.293,-. Dengan adanya keuntungan yang diperoleh tersebut, usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama dapat terus bertahan untuk terus menjalankan usahanya. Untuk lebih rincinya tentang laba-rugi dari usaha ini dapat dilihat pada Lampiran 15.

Berdasarkan Lampiran 16, maka dapat diketahui persentase biaya, pendapatan penjualan dan keuntungan dari keseluruhan keuntungan yang diterima oleh usaha ini untuk produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin. Persentase biaya untuk Nikma Kari (NK) adalah sebesar 6,47 %, Pemasak Kambing (PK) sebesar 18,30 % dan Vetsin sebesar 53,40 %. Dari pendapatan penjualan, persentase pendapatan penjualan untuk NK adalah sebesar 7,86 %, PK sebesar 23 % dan untuk Vetsin sebesar 45,70 %. Sedangkan berdasarkan

keuntungan, persentase keuntungan yang diterima NK adalah sebesar 13,13 %, PK sebesar 40,90 % dan Vetsin sebesar 16,35 %. Dari biaya total yang ada, produk Vetsin merupakan produk yang paling tinggi biaya yang harus dikeluarkan oleh produk tersebut (53,40 %). Oleh karena itu, keuntungan yang diterima dari produk tersebut tidak terlalu besar (16,35 %) meskipun pendapatan yang diterimanya juga besar (45,70 %). Jadi keuntungan yang paling tinggi diperoleh dari produk Pemasak Kambing (PK) yaitu sebesar 40,90 %, karena pendapatan penjualan yang diterima produk tersebut cukup tinggi (23 %) sedangkan biaya yang dikeluarkannya tidak terlalu tinggi (18,30 %). Dari ketiga produk tersebut, Nikma Kari (NK) merupakan produk yang memiliki keuntungan paling rendah (13,13 %) karena pendapatan penjualan yang diterima dari produk tersebut juga paling rendah (7,86 %). Untuk lebih jelasnya, persentase dan diagram biaya total, pendapatan penjualan dan keuntungan untuk seluruh produk (18 produk) yang diterima oleh usah rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama untuk Tahun 2011 dapat dilihat pada Lampiran 16 dan Lampiran 17.

Keuntungan usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama selama tahun 2011 juga dapat dilihat dengan membandingkan keuntungan atau laba per unit (Rp/kg) dengan harga jual per unit (Rp/kg) yang ditetapkan oleh pihak usaha seperti yang dapat dilihat pada Tabel 11 berikut :

Tabel 11. Perhitungan Laba per Unit (Rp/kg) yang Diterima Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011

No	Uraian	Nilai		
		NK	PK	Vetsin
1	Volume produksi (kg)	20.440	66.969	143.625
2	HPP (Rp)	297.123.137	795.233.484	2.576.434.084
3	HPP / unit (Rp/kg)	14.536,36	11.874,65	17.938,62
4	Bi. Non Produksi (Rp)	98.282.941	322.039.494	690.671.334
5	Bi. Non Produksi / unit (Rp/kg)	5.092	5.092	5.092
6	Laba / unit (Rp/kg)	10.997	9.283	2.079
7	Harga jual (Rp/kg)	30.625	26.250	25.110

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012 (data diolah)

Dari Tabel 11 dapat dilihat bahwa keuntungan atau laba per unit (Rp/kg) paling tinggi diperoleh dari produk Nikma Kari (NK) yaitu dengan laba per unit sebesar Rp 10.997,-/kg. Laba per unit untuk Pemasak Kambing (PK) yaitu sebesar Rp 9.283,-/kg dan untuk Vetsin Rp 2.079,-/kg. Laba per unit paling rendah adalah laba per unit dari produk Vetsin. Hal ini karena produk Vetsin tidak melalui proses produksi yang mengubah bahan mentah menjadi suatu produk yang baru tetapi proses produksinya hanya berupa *repacking* atau pengemasan ulang produk yang sudah ada sebelumnya.

Jadi, jika dilihat dari Tabel 10 dan Tabel 11, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa keuntungan paling tinggi berdasarkan total keuntungan atau laba yang diterima oleh Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama selama Tahun 2011 diperoleh dari produk Pemasak Kambing (PK) sebesar 40,90 % karena pendapatan penjualannya yang juga cukup tinggi (23 %). Meskipun pendapatan penjualan yang paling tinggi diperoleh dari produk Vetsin (45,70 %), tetapi biaya total yang harus dikeluarkan untuk produk Vetsin juga merupakan biaya total yang paling tinggi per produknya (53,40 %). Oleh karena itu, keuntungan yang diterima oleh produk Vetsin tidak setinggi yang diterima oleh produk Pemasak Kambing (PK). Jika dilihat berdasarkan keuntungan atau laba per unit yang diterima oleh masing-masing produk seperti pada Tabel 11, maka keuntungan atau laba per unit paling tinggi diperoleh dari produk Nikma Kari (NK), yaitu sebesar Rp 10.997,-/kg. Tetapi dari keuntungan atau laba total yang diterima per produk selama tahun 2011, keuntungan atau laba produk Nikma Kari (NK) ini adalah yang paling rendah dari ketiga produk tersebut (NK, PK dan Vetsin) karena pendapatan penjualannya juga paling rendah diantara ketiga produk tersebut.

#### d. Analisis Titik Impas

Dalam memproduksi suatu produk, tidak hanya aspek kualitas saja yang diperlukan, namun perlu juga dicermati tentang aspek biaya-volume-laba atau aspek kuantitas dari produk yang akan diproduksi. Alat analisa untuk menyusun perencanaan produksi yang menyangkut aspek kuantitasnya adalah *break even analyst* (Subanar, 1994).

Menurut Mulyadi (2001), impas (*break even*) menggambarkan suatu usaha yang tidak memperoleh laba dan juga tidak menderita rugi. Dengan kata lain, suatu usaha dikatakan impas jika jumlah pendapatan (*revenue*) sama dengan jumlah biaya, atau apabila laba kontribusi hanya dapat digunakan untuk menutupi biaya tetap saja. Analisa impas adalah suatu cara untuk mengetahui volume minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi tetapi juga belum memperoleh laba (laba sama dengan nol).

Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), dalam metode titik impas, perusahaan akan mendapatkan laba bilamana penjualan yang dicapai berada di atas titik *break even* (impas). Jika penjualan berada di bawah titik *break even* (impas), maka perusahaan akan menderita kerugian. Titik impas dapat dihitung dengan mencari titik pertemuan antara biaya total dengan pendapatan penjualan total.

Analisis titik impas merupakan metode yang dapat digunakan untuk melihat pada tingkat penjualan berapa usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama tidak mengalami kerugian dan juga tidak memperoleh keuntungan dalam usahanya. Dalam analisa impas, semua biaya dikelompokkan kedalam biaya variabel dan biaya tetap dan nilainya dikelompokkan menjadi nilai titik impas dalam satuan unit dan nilai titik impas dalam satuan rupiah. Adapun unsur-unsur yang diperlukan dalam perhitungan impas adalah biaya tetap total, biaya variabel total dan biaya variabel per unit, volume produksi selama periode tertentu dan harga jual produk. Titik impas akan dihitung untuk masing-masing produk dari produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK), dan Vetsin.

Analisis titik impas bertitik tolak dari konsep pemisahan biaya yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Mengenai jumlah biaya variabel dan biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama periode Januari – Desember 2011 serta uraian perhitungan titik impas masing-masing produk dapat dilihat pada Lampiran 18. Titik impas dalam kuantitas dan dalam rupiah penjualan dapat dilihat pada Tabel 12. berikut :

Tabel 12. Titik Impas dalam Kuantitas dan Rupiah Penjualan pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember 2011

No	Uraian	Nilai		
		NK	PK	Vetsin
1	Volume produksi (kg)	20.440	66.969	143.625
2	Biaya tetap (Rp)	89.517.394	293.317.802	629.072.525
3	Biaya variabel (Rp)	311.683.376	842.942.394	2.678.754.380
4	Biaya var/unit (Rp/kg)	15.248,7	12.587	18.651
5	Harga jual (Rp/kg)	30.625	26.250	25.110
6	Penjualan (Rp)	614.869.850	1.801.716.000	3.573.806.313,6
7	Impas kuantitas (kg)	5.821,8	21.468	97.394,7
8	Impas penjualan (Rp)	179.034.788	564.072.696	2.419.509.711,5
9	Penjualan riil (kg)	19.739	67.480	141.052

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012

Dari Tabel 12 dapat dilihat bahwa usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama tidak akan mengalami kerugian dan tidak juga memperoleh keuntungan (impas) pada tingkat produksi sebesar 5.821,8 kg untuk produk Nikma Kari (NK), 21.468 kg untuk Pemasak Kambing (PK) dan 97.394,7 kg untuk Vetsin. Besarnya nilai penjualan dalam keadaan impas ini adalah Rp 179.034.788,- untuk produk Nikma Kari (NK), Rp 564.072.696,- untuk produk Pemasak Kambing (PK), dan Rp 2.419.509.711,5,- untuk produk Vetsin.

Apabila produk yang terjual pada usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama berada dibawah nilai tersebut, maka pihak usaha akan mengalami kerugian dan apabila penjualan yang dilakukan usaha berada di atas titik impas, maka akan memperoleh keuntungan. Dari hasil analisis yang dilakukan, didapatkan hasil penjualan untuk masing-masing produk sudah berada di atas titik impas yang berarti pihak usaha rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama sudah mendapatkan keuntungan dari usaha yang dijalankannya selama periode Januari-Desember 2011. Dimana besarnya penjualan untuk produk Nikma Kari (NK) adalah sebesar Rp 614.869.850,- atau setara dengan 19.739 kg, untuk produk Pemasak Kambing (PK) sebesar Rp 1.801.716.000,- atau setara dengan 67.480 kg, dan untuk Vetsin sebesar Rp 3.573.806.313,6,- atau setara dengan 141.052 kg. Grafik titik impas tersebut dapat dilihat pada Lampiran 19.

### e. Permasalahan yang berkaitan dengan Aspek Keuangan

Adapun permasalahan yang berkaitan dengan aspek keuangan adalah masalah modal kerja. Karena selama ini pihak usaha melakukan pembelian bahan baku secara kredit. Dengan adanya modal kerja yang cukup, pihak usaha dapat membeli bahan baku secara tunai dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan kredit. Jika pihak usaha dapat membeli bahan baku secara tunai, maka biaya yang harus dikeluarkan untuk produksi tentu akan semakin kecil dan keuntungan bisa ditingkatkan. Dimana untuk tahun 2011 pihak usaha membutuhkan bahan baku ketumbar sebanyak 96.157 kg atau setara dengan nilai Rp 753.377.466,-, untuk bahan baku msg sebanyak 136.610 kg atau setara dengan nilai Rp 2.481.821.296,-. Total biaya yang dibutuhkan oleh CV Selamat Putera Pratama untuk memperoleh bahan baku dan bahan penolong selama tahun 2011 adalah Rp 4.654.386.469,- seperti yang dapat dilihat pada Tabel 13. Sedangkan biaya total untuk keseluruhan kegiatan yang ada pada usaha CV Selamat Putera Pratama selama tahun 2011 (biaya bersama variabel + biaya bersama tetap + biaya bahan baku dan bahan penolong) adalah sebesar Rp 6.199.581.809,-. Adapun rincian penggunaan bahan baku dan penolong serta biaya dan harga per kg nya dapat dilihat pada Lampiran 20 dan Lampiran 21.

Tabel 13. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk Seluruh Produk pada CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember 2011

No	Produk	Biaya Bersama Variabel (Rp)	Biaya Bersama Tetap (Rp)	Bi. Bahan Baku + Bi. Bahan Penolong (Rp)	Biaya Total (Rp)
1.	NR	11.196.364	39.728.181	140.655.895	191.580.440
2.	NK	25.228.171	89.517.394	286.455.205	401.200.770
3.	NS	3.635.183	12.898.760	39.111.769	55.645.712
4.	NO	654.333	2.321.777	8.998.300	8.554.919
5.	NT	11.559.882	41.018.057	237.095.701	184.875.720
6.	NM	3.053.554	10.834.958	40.336.894	54.225.406
7.	NZ	6.979.552	24.765.619	83.990.344	115.735.515
8.	Nikma	472.574	1.676.839	8.192.400	10.341.813
9.	ST	12.614.085	44.758.697	116.915.611	174.288.393
10.	MS	4.035.053	14.317.624	18.188.164	36.540.841
11.	SS	3.780.590	13.414.710	17.295.860	34.491.160
12.	PK	82.664.064	293.317.802	760.278.330	1.136.260.196
13.	Minyak S	16.285.620	57.786.445	365.467.334,5	439.539.399,5
14.	Saji	1.345.018	4.772.541	17.856.118,5	23.973.677,5
15.	Spk	1.090.555	3.869.628	994.682	5.954.865
16.	B.Super	581.629	2.063.802	6.309.226	8.954.657
17.	Alamia	1.054.203	3.740.640	4.796.577	9.591.420
18.	Vetsin	177.287.880	629.072.525	2.501.466.500	3.307.826.905
	<b>Total</b>	<b>363.518.310</b>	<b>1.289.876.000</b>	<b>4.654.404.911</b>	<b>6.199.581.809</b>

Sumber : CV Selamat Putra Pratama, 2012(data diolah)

Dari Tabel 13, dapat dilihat bahwa biaya bahan baku dan bahan penolong yang paling tinggi adalah untuk produk Vetsin sebesar Rp 2.501.466.500,-. Begitu juga halnya dengan biaya bersama variabel dan biaya bersama tetap yang paling tinggi dikeluarkan adalah dari produk Vetsin. Hal ini dikarenakan bahwa produksi yang dilakukan untuk produk Vetsin merupakan produksi yang paling besar dari keseluruhan produk yang ada (Lampiran 6). Sehingga biaya total paling tinggi dikeluarkan untuk produk Vetsin sebesar Rp 3.307.826.905.

Dari Tabel 13 dapat disimpulkan bahwa usaha ini membutuhkan biaya total yang cukup besar selama tahun 2011 yaitu sebesar Rp 6.199.581.809,- dengan keuntungan total sebesar Rp 1.626.874.819,- (Lampiran 16). Dengan modal kerja yang cukup, diharapkan usaha dapat melakukan pembelian biaya bahan baku dan penolong secara tunai sehingga akan memperkecil pengeluaran biaya yang ada.



## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian pada usaha CV Selamat Putera Pratama, maka dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Pada aspek operasional, usaha ini telah berjalan selama 69 tahun dan memiliki 28 orang tenaga kerja dengan tingkat pendidikan yang berbeda. Pada kegiatan produksi, usaha menggunakan bahan baku ketumbar impor untuk sebagian besar dari 18 jenis produk yang ada dengan total produksi pada tahun 2011 sebanyak 294.465 kg.
2. Pada aspek pemasaran, usaha melakukan pemasaran di sebagian besar daerah Sumatera Barat, Pekanbaru dan sebagian kecil daerah Medan, Aceh, Bengkulu dan Palembang. Kegiatan distribusi yang dilakukan selama ini berupa *personal selling*, yaitu promosi melalui mulut ke mulut, sedangkan promosi yang terencana melalui periklanan dan media massa belum pernah dilakukan oleh pihak usaha.
3. Pada aspek keuangan, berdasarkan total keuntungan dari seluruh produk yang diterima pada tahun 2011, didapatkan keuntungan paling tinggi dari produk Pemasak Kambing (PK). Meskipun pendapatan penjualan paling tinggi diperoleh dari Vetsin, tetapi total biaya yang harus dikeluarkan untuk produk tersebut juga merupakan biaya yang paling tinggi. Oleh karena itu, total keuntungan yang diterima tidak terlalu tinggi. Sementara itu, jika dilihat berdasarkan perhitungan keuntungan per unit (Rp/kg), maka keuntungan per unit (Rp/kg) paling tinggi diperoleh dari produk Nikma Kari (NK).

### 4.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan sebagai berikut :

1. Bagi pihak pemerintah disarankan untuk bisa memberdayakan pertanian komoditi rempah-rempah sehingga dapat memenuhi kebutuhan rempah-rempah untuk didalam negeri dan dapat memperkecil tingkat impor untuk komoditi rempah-rempah tersebut.

2. Bagi pihak usaha disarankan untuk menggunakan media promosi seperti internet agar produk mereka dapat dikenal tidak hanya di wilayah Sumatera tetapi juga di luar Sumatera bahkan hingga ke luar Indonesia.



## DAFTAR PUSTAKA

- Anugerah Business Riview, 2011. *Kuesioner Manajemen Operasional*. PT Kreasi Multimedia-Business Review. Jakarta.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2008. *Analisis Profil Perusahaan/Usaha Sumatera Barat*. Padang.
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. 2010. *Padang dalam Angka*. Padang.
- Dinas Koperasi, Perindustrian, dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat. 2010. *Industri Perdagangan Sumbar dalam Angka*. Padang.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Padang. 2011. *Perkembangan Industri Menurut Cabang Industri*. Padang.
- Erwin, Lily T. 2011. *Masak Sajian dari Bumbu Dasar dalam 30 Menit*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Feryanto. 2010. *Peranan Agribisnis dalam Pembangunan Pertanian dan Ekonomi*. <http://feryanto.wk.staff.ipb.ac.id/2010/05/20/peranananagribisnis-dalam-pembangunan-pertanian-dan-ekonomi/> [4 November 2011].
- GS1 Indonesia.2012. <http://www.gs1.or.id/index.php>. [ 15 Juli 2012 ].
- Halim, Abdul. 1998. *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*. BPF. Yogyakarta.
- Ibrahim, Yacob.1997. *Study Kelayakan Bisnis*.Jakarta.Rineka Cipta.
- Kotler, P. dan Armstrong, Gerry. 2002. *Manajemen Pemasaran*. PT Phenhalindo. Jakarta.
- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran; Analisa, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian*. Jilid I, edisi kedelapan. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Kurnia, Deddi. 2012. *Analisis Usaha pada Industri Kecil Tahu (Studi Kasus : Usaha Keluarga Saiyo di Kecamatan Kuranji Kota Padang)*. [Skripsi}. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Liantifa, Melfia. 2003. *Analisa Usaha Pembuatan Dodol Kentang pada Industri Kecil Putri Pancuran Tujuh Kecamatan Gunung Kerinci Kabupaten Kerinci*. [Skripsi}. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen*. STIE YKPN. Yogyakarta.

- Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Penerbit Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Prawirosentono, Suyadi. 2002. *Pengantar Bisnis Modern*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Priyono, Hari. 2011. *Pameran Agro dan Expo ke-11, JCC, 26-29 Mei 2011*. [Artikel]. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Bogor. [http://perkebunan.litbang.deptan.go.id/index.php/en/berita/282\\_files/AgroFood](http://perkebunan.litbang.deptan.go.id/index.php/en/berita/282_files/AgroFood) [23 Februari 2012].
- Purnomo, Hari. 2010. *Rempah-rempah Lokal Untuk Keamanan Pangan*. <http://prasetya.ub.ac.id/berita/Prof-Hari-Purnomo-Rempah-Rempah-Lokal-Untuk-Kemamanan-Pangan-677-id.html>. [15 Januari 2012].
- Rahayu, Winiati Pudji. 2000. *Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri terhadap Bakteri Patogen dan Perusak*. [Buletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XI, No.2, Tahun 2000]. IPB. Bogor.
- Saragih, B. 1999. *Pembangunan Agribisnis Merupakan Strategi Pembangunan Daerah dan Kerakyatan*. Seminar Nasional FPUA. Padang.
- \_\_\_\_\_. 2000. *Agribisnis Sebagai Landasan Pembangunan Ekonomi Indonesia Dalam Era Millenium Baru*. [Jurnal Studi Pembangunan, Kemasyarakatan dan Lingkungan, Vol. 2, No.1/Feb. 2000, 1-9].
- Soekartawi. 2001. *Pengantar Agroindustri*. Edisi Pertama. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Subanar, Harimurti. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. BPFE. Yogyakarta.
- Suharno, B dan Nazaruddin. 1994. *Ternak Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriyadi. 2009. *Analisis Usaha Itik*. Gramedia. Jakarta.
- Swastha dan Sukotjo, Ibnu. 2002. *Pengantar Bisnis Modern*. Edisi Ketiga. Liberty. Yogyakarta.
- Umar, Husein. 2007. *Studi Kelayakan Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yasin, A. Z. Fachri. 2002. *Masa Depan Agribisnis Riau*. Unri Press. Pekanbaru.

Lampiran 1. Volume Ekspor-Import Rempah-rempah di Indonesia Tahun 2009-2011

Tahun	Ekspor	Impor
2009	US\$ 796 juta	US\$ 409 juta
2010	US\$ 1,165 miliar	US\$ 539 juta
2011	US\$ 1,3 milyar	US\$ 800 juta

Sumber : BPS 2012



Lampiran 2. Daftar Beberapa Industri Rempah-rempah atau Bumbu Masak Di Kota Padang Tahun 2010

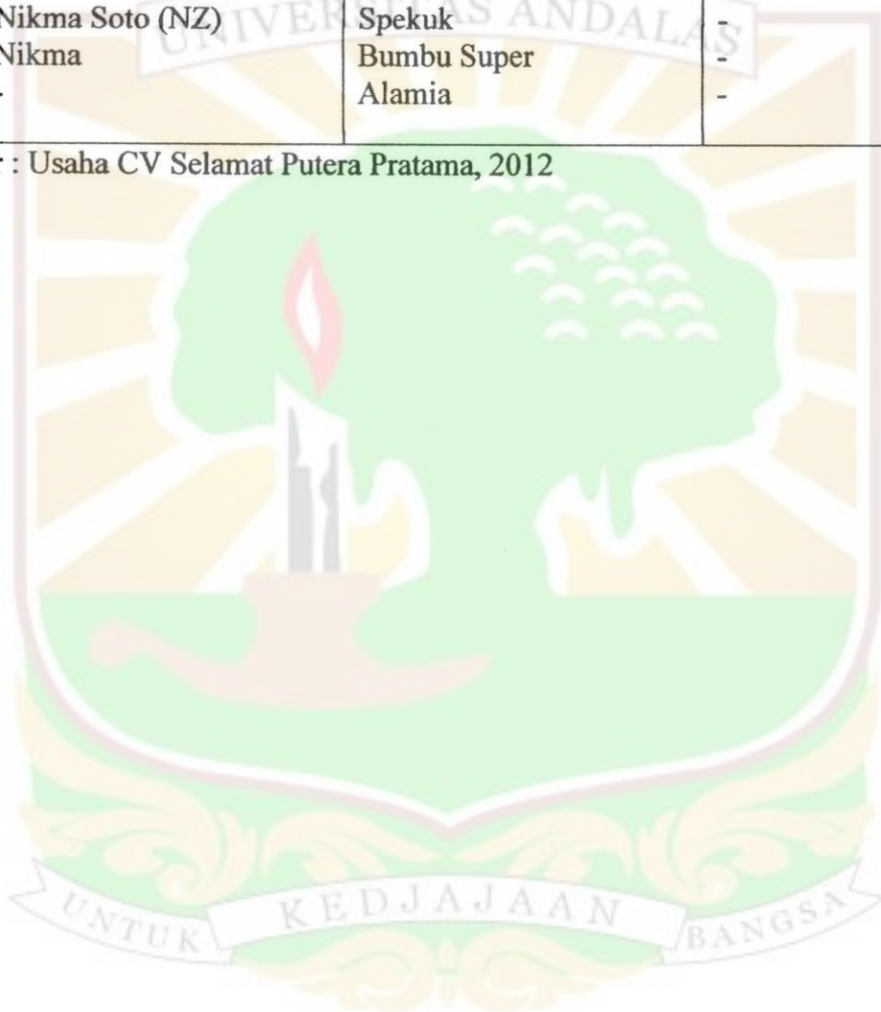
No	Nama Industri	Alamat	Jenis Produk	Produksi / Tahun (Ton)	Jumlah Tenaga Kerja
1	CV Selamat Putera Pratama	Jl. Rawang No.7 Pasar Raya Padang	Bumbu masak dan penyedap rasa	180	28 orang
2	PT. Anugerah Agung Citratama	Jl. Pramuka No.20, Lolong Belanti	Bumbu masak rendang, bumbu dendeng, dan bumbu rendang telur	17	15 orang
3	PO. Bina Usaha Keluarga	Jl. Palinggam No. 32 Rt. 004/Rw. 004 Pasa Gadang, Padang Selatan	Sambal saus, kecap, cuka	5	15 orang

Sumber : Disperindag Kota Padang, 2011

## Lampiran 3. Jenis Produk Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama

No.	Jenis Produk		
	Nikma	Selamat	Vetsin
1	Nikma Rendang (NR)	Sate Selamat	Vetsin
2	Nikma Kari (NK)	Miso Selamat	-
3	Nikma Selamat (NS)	Soto Selamat	-
4	Nikma Opor (NO)	Pemasak Kambing (PK)	-
5	Nikma Sate (NT)	Minyak Selamat	-
6	Nikma Miso (NM)	Saji	-
7	Nikma Soto (NZ)	Spekuk	-
8	Nikma	Bumbu Super	-
9	-	Alamia	-

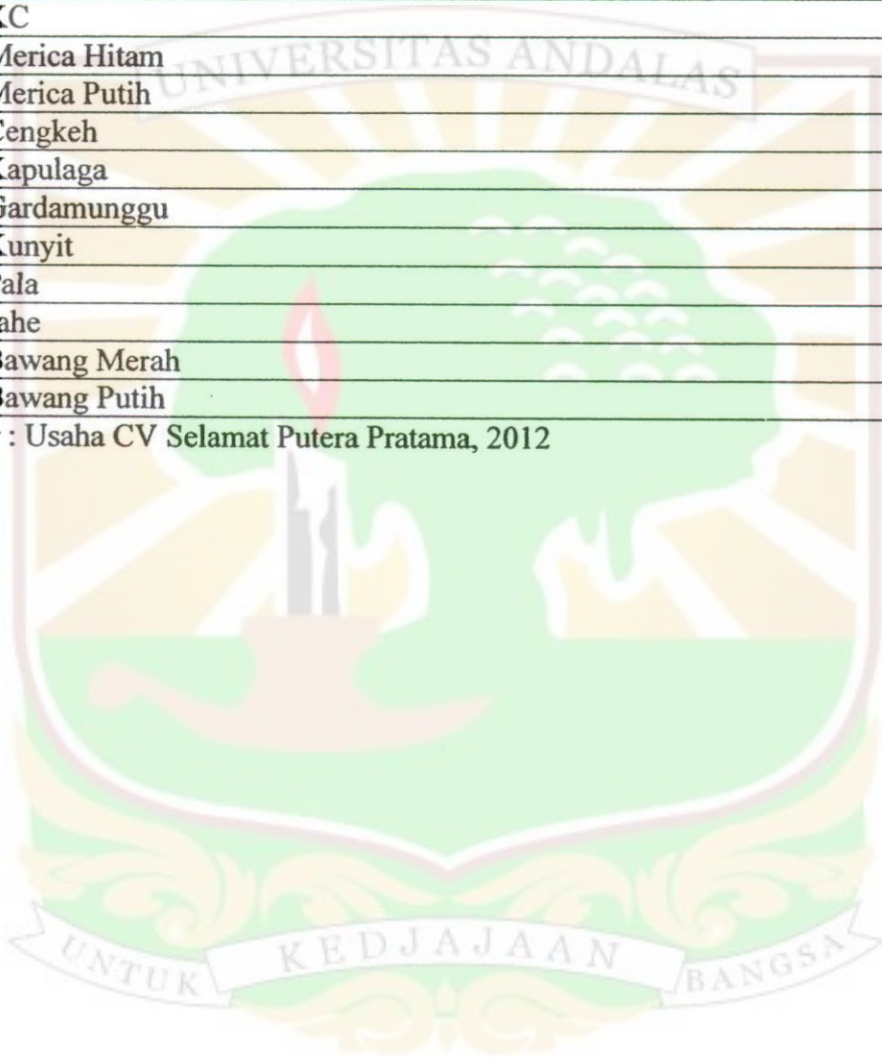
Sumber : Usaha CV Selamat Putera Pratama, 2012



Lampiran 4. Rempah-Rempah yang Dijadikan Sebagai Bahan Baku dan Bahan Penolong Pada CV Selamat Putera Pratama

No	Jenis rempah-rempah
1.	Ketumbar
2.	Pekak
3.	Jintan
4.	Adas
5.	Sagang
6.	KC
7.	Merica Hitam
8.	Merica Putih
9.	Cengkeh
10.	Kapulaga
11.	Gardamunggu
12.	Kunyit
13.	Pala
14.	Jahe
15.	Bawang Merah
16.	Bawang Putih

Sumber : Usaha CV Selamat Putera Pratama, 2012



Lampiran 5. Volume Penjualan (Kg) Masing-masing Produk Usaha CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011

No	Jenis Produk	Bulan												Total							
		Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agus	Sept	Okt	Nov	Des								
1.	Nikma																				
	N.Randang (NR)	756	535	679	840	701	777	1.230	902	725	788	1.089	720	9.742							
	N.Kari (NK)	1.520	1.480	1.566	1.768	1.712	1.730	1.856	1.385	1.725	1.570	1.883	1.544	19.739							
	N.Selamat (NS)	230	205	185	210	257	216	278	152	180	262	400	202	2.777							
	N.Opor (NO)	9	27	32	49	35	23	47	15	10	35	35	20	337							
	N.Sate (NT)	779	743	781	802	787	805	851	625	666	654	677	871	9.041							
	N.Miso (NM)	125	117	142	178	243	261	359	248	225	243	251	283	2.675							
	N.Soto (NZ)	424	445	482	477	464	547	540	427	430	425	446	476	5.583							
	Nikma	-	15	20	60	15	7	-	-	20	255	50	130	572							
	2.	Selamat																			
		Sate S.	851	828	879	888	857	845	898	703	656	638	615	816	9.474						
Miso S.		35	68	59	77	114	149	188	98	112	137	128	232	1.397							
Soto S.		106	99	135	112	144	148	135	83	95	107	79	126	1.369							
Pemasaak Kambing (PK)		4.530	4.355	5.250	5.370	4.935	5.296	7.555	5.722	5.125	5.406	5.906	8.030	67.480							
Minyak S.		23	75	112	90	273	296	245	508	2205	2025	2441	4810	13.103							
Saji		85	120	90	128	147	106	125	90	115	130	150	399	1.685							
Spekuk		8	15	9	4	17	41	5	30	12	2	7	4	154							
Bumbu Super		32	25	37	25	25	42	52	33	14	24	35	35	379							
Alamnia		55	30	44	55	28	60	49	23	15	27	15	95	496							
Vetsin		10.976	11.450	12.050	12.837	12.266	10.180	13.220	11.033	12.120	11.078	12.134	11.708	141.052							
Total	20.544	20.632	22.552	23.970	23.020	21.529	27.633	22.077	24.450	23.806	26.341	30.501	287.055								

Sumber : Usaha CV Selamat Putera Pratama, 2012



## Lampiran 7. Sertifikat Halal MUI Sumatera Barat

**MAJELIS ULAMA INDONESIA SUMATERA BARAT**  
**THE INDONESIA COUNCIL OF ULAMA WEST SUMATERA**

**شهادة**  
**SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE**

Nomor : LP.POM-MUI 13060002310610

بناء على الاختبارات والمراجعات والمبائنات التي قام بها مجلس العلماء الإندونيسي لمطري الغربية, نشهد بان

Berdasarkan pengujian yang telah dilakukan Majelis Ulama Indonesia Sumatera Barat, maka :

Based on inspection carried out by the Indonesia Council of Ulama West Sumatera, it is here by certificated that :

Jenis Produk Type of Product	: <b>BUMBU</b>	نوع المنتجات
Nama Produk Name of Product	: <b>NIKMA, SERO, PEMASAK KAMBING, AIAMIA TIJAN SELAMAT</b>	اسم المنتجات
Nama Perusahaan Name of Company	: <b>CV. SELAMAT PUTRA PRATAMA</b>	اسم الشركة
Alamat Perusahaan Company's Address	: <b>PINANG SORI III PADANG</b>	عنوان الشركة

حلالا للفريعة الإسلامية

Dinyatakan "HALAL" menurut Hukum Islam  
Is "HALAL" in accordance with the Islamic Law

Dikeluarkan di Padang Pada Issued in Padang on	:	16 Juni 2010	تاريخ إصدار هذه الشهادة في بادنج
Berlaku Sampai dengan Valid until	:	16 Juni 2012	تاريخ انتهاء صلاحية

UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Ketua Komisi Fatwa MUI,  
Dr. H. MUCHLIS BAHAR, Lc

Direktur LP.POM MUI  
dr. H. ZUBIR YUNUS

MUI Prov. Sumatera Barat

PROF. DR. H. NASRUN HAROEN, MA

Lampiran 8. Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dari Dinas Kesehatan Kota Padang



PEMERINTAH KOTA PADANG  
DINAS KESEHATAN



Jl. Diponegoro No.2 Padang

Telp. (0751) 20530  
Fax. (0751) 34961

UNIVERSITAS ANDALAS  
SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P - IRT No. 211137101483

Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang memberikan Sertifikat kepada :

Nama Perusahaan : CV.SELAMAT PUTERA PRATAMA  
Nama Pemilik : H.Abdul Majid,SE  
Alamat : Jl.Pinang Sori III No.9A RT 04 RW 02,  
Kelurahan Air Tawar Timur,  
Kecamatan Padang Utara  
Jenis Produksi : Aneka Bumbu Masakan

Yang telah memenuhi persyaratan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. : HK.00.05.5.1.1640 tanggal 30 April 2003 yang diselenggarakan di :

Kota : Padang  
Propinsi : Sumatera Barat  
Pada tanggal : 18 Desember 2007



Kepala,

*Dr. H. Efrida Aziz, M. Sc*  
Peminda Tk. I. NIP. 140 113 650

Lampiran 9. Sertifikat Keanggotaan GS1



**Sertifikat Keanggotaan**  
*Certificate of Membership*

UNIVERSITAS ANDALAS

Dengan ini dinyatakan bahwa  
*This is to certify that*

**TOKO SELAMAT**

Adalah anggota  
*is a member of*

**GS1 Indonesia**

Nomor Anggota <i>Company Prefix No</i>	Nomor GLN <i>Global Location Number</i>	No. Sertifikat <i>Certificate No</i>
899 515420	8995154207004	
Anggota Sejak <i>Member Since</i>	Periode Tahun <i>Period Year</i>	
11/11/2002	11/11 - 11/14	



KEDIRIANTAN BANGSA

  
CEO  
*Chief Executive Officer*

06 Desember 2011  
Tanggal  
*Date*

GS1 Indonesia adalah satu-satunya perusahaan yang diberi wewenang oleh GS1 Global untuk mengalokasikan dan mengurus penomoran barcode standard GS1 System di Indonesia

Lampiran 10. Perhitungan Biaya Variabel dan Biaya Tetap pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011

1. Biaya Variabel

a. Rincian biaya transportasi dan ekspedisi

No	Bulan	Biaya (Rp)
1.	Januari	8.388.000
2.	Februari	10.640.000
3.	Maret	8.332.000
4.	April	9.772.000
5.	Mei	8.816.000
6.	Juni	8.528.000
7.	Juli	11.064.000
8.	Agustus	11.896.000
9.	September	10.944.000
10.	Oktober	10.812.000
11.	November	10.940.000
12.	Desember	11.864.000
Total		121.996.000

b. Rincian Biaya Konsumsi

No	Bulan	Biaya (Rp)
1.	Januari	13.520.000
2.	Februari	11.960.000
3.	Maret	14.560.000
4.	April	13.520.000
5.	Mei	14.500.000
6.	Juni	13.000.000
7.	Juli	14.700.000
8.	Agustus	***
9.	September	12.480.000
10.	Oktober	14.720.000
11.	November	16.140.000
12.	Desember	14.560.000
Total		153.660.000

Catt : \*\*\* = bulan puasa

## c. Rincian Listrik , air dan telepon

No	Bulan	Biaya (Rp)
1.	Januari	2.415.319
2.	Februari	2.315.836
3.	Maret	2.338.515
4.	April	1.931.052
5.	Mei	2.153.460
6.	Juni	1.942.395
7.	Juli	1.682.081
8.	Agustus	2.386.020
9.	September	1.879.853
10.	Oktober	1.863.200
11.	November	1.766.605
12.	Desember	2.532.524
Total		25.206.860

## d. Rincian biaya pemeliharaan mesin

No	Bulan	Biaya (Rp)
1.	Januari	320.300
2.	Februari	319.500
3.	Maret	305.400
4.	April	118.000
5.	Mei	883.000
6.	Juni	677.500
7.	Juli	381.000
8.	Agustus	805.000
9.	September	382.500
10.	Oktober	516.000
11.	November	270.000
12.	Desember	307.500
Total		5.285.700

## e. Rincian biaya pembelian bahan baku ketumbar dan Msg

No	Bulan	Ketumbar (Rp)	Msg (Rp)	Total (Rp)
1.	Januari	33.930.000	223.250.000	257.180.000
2.	Februari	47.040.000	216.120.000	263.160.000
3.	Maret	39.405.600	256.500.000	295.905.600
4.	April	55.598.400	213.740.000	269.338.400
5.	Mei	61.092.500	275.500.000	336.592.500
6.	Juni	55.535.200	199.500.000	255.035.200
7.	Juli	80.052.336	199.500.000	279.552.336
8.	Agustus	63.975.600	247.000.000	310.975.600
9.	September	64.225.980	233.700.000	297.925.980
10.	Oktober	82.451.880	219.083.000	301.534.880
11.	November	98.492.520	262.912.000	361.404.520
12.	Desember	76.814.640	204.487.500	281.302.140
	Total	758.614.656	2.751.293.500	3.509.908.156

## f. Rincian biaya pembelian bahan penolong

No	Bulan	Biaya (Rp)
1.	Januari	152.667.400
2.	Februari	150.155.390
3.	Maret	141.835.850
4.	April	103.788.915
5.	Mei	148.900.900
6.	Juni	247.110.450
7.	Juli	261.512.600
8.	Agustus	293.623.700
9.	September	275.944.585
10.	Oktober	366.503.350
11.	November	307.938.750
12.	Desember	288.813.400
	Total	2.738.792.290

## g. Rincian upah TK Lepas / Harian

No	Bulan	Jumlah (orang)	Jumlah (hari)	Upah (Rp/orang/hari)	Total (Rp)
1.	Januari	15	-	40.000	-
2.	Februari	15	-	40.000	-
3.	Maret	15	-	40.000	-
4.	April	15	-	40.000	-
5.	Mei	15	5	40.000	3.000.000
6.	Juni	15	-	40.000	-
7.	Juli	15	4	40.000	2.400.000
8.	Agustus	15	2	40.000	1.200.000
9.	September	15	-	40.000	-
10.	Oktober	15	4	40.000	2.400.000
11.	November	15	7	40.000	4.200.000
12.	Desember	15	-	40.000	-
Total			22		13.200.000

Total Upah TK Lepas / harian Tahun 2011 :

$$\begin{aligned}
 \text{Upah} &= \text{jml hari kerja} \times \text{upah (Rp/org/hari)} \times \text{jml TK lepas} \\
 &= 22 \times \text{Rp } 40.000,- \times 15 \text{ orang} \\
 &= 13.200.000,-
 \end{aligned}$$

## h. Rincian biaya pengemasan produk

No	Bulan	Biaya (Rp)
1.	Januari	2.903.550
2.	Februari	3.242.850
3.	Maret	3.276.450
4.	April	3.453.150
5.	Mei	4.170.600
6.	Juni	3.389.100
7.	Juli	3.921.750
8.	Agustus	3.825.450
9.	September	3.682.800
10.	Oktober	3.931.950
11.	November	4.706.100
12.	Desember	3.666.000
Total		44.169.750

## 2. Biaya Tetap

## a. Upah TK Produksi

Bulan	Jml (org)	Upah (Rp/org)	Lembur		THR (Rp/orang)	Total (Rp)
			Jml (hari)	Upah (Rp/og/hari)		
Januari	12	1.200.000	1	40.000		14.880.000
Februari	12	1.200.000	1	40.000		14.880.000
Maret	12	1.200.000	1	40.000		14.880.000
April	12	1.200.000	1	40.000		14.880.000
Mei	12	1.200.000	-	40.000		14.400.000
Juni	12	1.200.000	1	40.000		14.880.000
Juli	12	1.200.000	-	40.000		14.400.000
Agustus	12	1.200.000	-	40.000	600.000	21.600.000
September	12	1.200.000	1	40.000		14.880.000
Oktober	12	1.200.000	-	40.000		14.400.000
November	12	1.200.000	1	40.000		14.880.000
Desember	12	1.200.000	1	40.000		14.880.000
<b>Total</b>			<b>8</b>			<b>183.840.000</b>

Total upah lembur selama tahun 2011 :

$$\begin{aligned}
 \text{Upah lembur} &= \text{jml hari lembur} \times \text{upah (Rp/org/hari)} \times \text{jmlh tnaga kerja} \\
 &= 8 \times \text{Rp } 40.000,- \times 12 \text{ orang} \\
 &= \text{Rp } 3.840.000,-
 \end{aligned}$$

## b. Upah TK Pemasaran

No.	Bulan	Jumlah (orang)	Upah (Rp/orang)	THR (Rp/orang)	Total (Rp)
1.	Januari	10	1.200.000		12.000.000
2.	Februari	10	1.200.000		12.000.000
3.	Maret	10	1.200.000		12.000.000
4.	April	10	1.200.000		12.000.000
5.	Mei	10	1.200.000		12.000.000
6.	Juni	10	1.200.000		12.000.000
7.	Juli	10	1.200.000		12.000.000
8.	Agustus	10	1.200.000	600.000	18.000.000
9.	September	10	1.200.000		12.000.000
10.	Oktober	10	1.200.000		12.000.000
11.	November	10	1.200.000		12.000.000
12.	Desember	10	1.200.000		12.000.000
<b>Total</b>					<b>150.000.000</b>

## c. Upah Kasir &amp; Adm Umum

No.	Bulan	Jumlah (orang)	Upah (Rp/orang)	THR (Rp/orang)	Total (Rp)
1.	Januari	2	1.200.000		2.400.000
2.	Februari	2	1.200.000		2.400.000
3.	Maret	2	1.200.000		2.400.000
4.	April	2	1.200.000		2.400.000
5.	Mei	2	1.200.000		2.400.000
6.	Juni	2	1.200.000		2.400.000
7.	Juli	2	1.200.000		2.400.000
8.	Agustus	2	1.200.000	600.000	3.600.000
9.	September	2	1.200.000		2.400.000
10.	Oktober	2	1.200.000		2.400.000
11.	November	2	1.200.000		2.400.000
12.	Desember	2	1.200.000		2.400.000
Total					30.000.000

## d. Upah Adm Akunting, Penjualan dan Produksi

No.	Bulan	Jumlah (orang)	Upah (Rp/orang)	THR (Rp/orang)	Total (Rp)
1.	Januari	2	1.200.000		2.400.000
2.	Februari	2	1.200.000		2.400.000
3.	Maret	2	1.200.000		2.400.000
4.	April	2	1.200.000		2.400.000
5.	Mei	2	1.200.000		2.400.000
6.	Juni	2	1.200.000		2.400.000
7.	Juli	2	1.200.000		2.400.000
8.	Agustus	2	1.200.000	600.000	3.600.000
9.	September	2	1.200.000		2.400.000
10.	Oktober	2	1.200.000		2.400.000
11.	November	2	1.200.000		2.400.000
12.	Desember	2	1.200.000		2.400.000
Total					30.000.000

## e. Manajer Umum &amp; Pembelian dan Manajer Kontroling &amp; Akunting

No.	Bulan	Jumlah (orang)	Upah (Rp/orang)	THR (Rp/orang)	Total (Rp)
1.	Januari	2	2.500.000		5.000.000
2.	Februari	2	2.500.000		5.000.000
3.	Maret	2	2.500.000		5.000.000
4.	April	2	2.500.000		5.000.000
5.	Mei	2	2.500.000		5.000.000
6.	Juni	2	2.500.000		5.000.000
7.	Juli	2	2.500.000		5.000.000
8.	Agustus	2	2.500.000	1.250.000	7.500.000
9.	September	2	2.500.000		5.000.000
10.	Oktober	2	2.500.000		5.000.000
11.	November	2	2.500.000		5.000.000
12.	Desember	2	2.500.000		5.000.000
Total					62.500.000

## f. Direktur

No.	Bulan	Jumlah (orang)	Upah (Rp/orang)	THR (Rp/orang)	Total (Rp)
1.	Januari	1	50.000.000		50.000.000
2.	Februari	1	50.000.000		50.000.000
3.	Maret	1	50.000.000		50.000.000
4.	April	1	50.000.000		50.000.000
5.	Mei	1	50.000.000		50.000.000
6.	Juni	1	50.000.000		50.000.000
7.	Juli	1	50.000.000		50.000.000
8.	Agustus	1	50.000.000		50.000.000
9.	September	1	50.000.000		50.000.000
10.	Oktober	1	50.000.000		50.000.000
11.	November	1	50.000.000		50.000.000
12.	Desember	1	50.000.000		50.000.000
Total					600.000.000

Total seluruh upah tenaga kerja = upah tenaga kerja produksi + upah tenaga kerja pemasaran + upah tenaga kerja kasir kasir & adm umum + upah tenaga kerja adm akunting, penjualan & produksi + upah tenaga kerja manajer umum & pembelian dan manajer kontroling & akunting  
 = Rp (183.840.000 + 150.000.000 + 30.000.000 + 30.000.000 + 62.500.000 + 600.000.000 )  
 = Rp 1.056.340.000,-

## g. Rincian pembayaran pinjaman + bunga pinjaman

No.	Bulan	Pinjaman pokok (Rp)	Bunga (Rp)	Total (Rp)
1.	Januari	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
2.	Februari	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
3.	Maret	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
4.	April	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
5.	Mei	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
6.	Juni	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
7.	Juli	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
8.	Agustus	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
9.	September	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
10.	Oktober	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
11.	November	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
12.	Desember	10.416.666,7	2.135.000	12.551.666,70
Total		125.000.000,40	25.620.000	150.620.000,40

Pinjaman = Rp 250.000.000 (jangka waktu = 2 tahun)

Bunga = 10,25 % Pa

## h. Rincian biaya penyusutan investasi / tahun

No.	Jenis Investasi	Biaya Penyusutan / Tahun (Rp)
1.	Alat pemanggang	28.000
2.	Mesin penggiling	5.600.000
3.	Mesin packing 5gr	3.650.000
4.	Mesin packing 40gr	7.300.000
5.	Mesin lem sealing	320.000
6.	Laptop	580.000
7.	Motor Revo	1.260.000
8.	Motor Karisma	1.260.000
9.	Motor Supra	1.080.000
10.	Mitsubishi L300	10.800.000
11.	Mitsubishi L300	11.250.000
12.	Toyota Dyana	31.500.000
Total		74.628.000

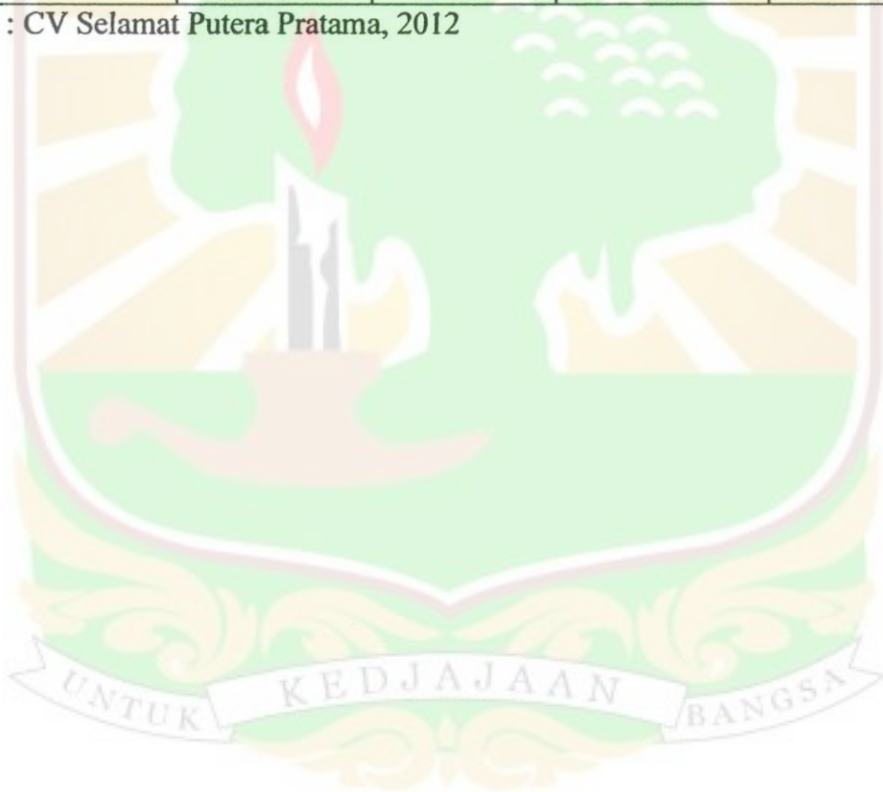
## i. Rincian biaya pajak kendaraan

No.	Kendaraan	Jumlah (unit)	Biaya Pajak / tahun (Rp)
1.	Motor	3	600.000
2.	Mitsubishi L 300	2	2.800.000
3.	Toyota Dyana	2	4.000.000
Total			7.400.000

## j. Rincian biaya abodemen listrik, air dan telepon

No.	Bulan	Listrik (Rp)	Air (Rp)	Telepon (Rp)	Total (Rp)
1.	Januari	24.000	20.000	30.000	74.000
2.	Februari	24.000	20.000	30.000	74.000
3.	Maret	24.000	20.000	30.000	74.000
4.	April	24.000	20.000	30.000	74.000
5.	Mei	24.000	20.000	30.000	74.000
6.	Juni	24.000	20.000	30.000	74.000
7.	Juli	24.000	20.000	30.000	74.000
8.	Agustus	24.000	20.000	30.000	74.000
9.	September	24.000	20.000	30.000	74.000
10.	Oktober	24.000	20.000	30.000	74.000
11.	November	24.000	20.000	30.000	74.000
12.	Desember	24.000	20.000	30.000	74.000
<b>Total</b>		<b>288.000</b>	<b>240.000</b>	<b>360.000</b>	<b>888.000</b>

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012



Lampiran 11. Jenis Investasi dan Peralatan dan Nilai Penyusutan pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011

Jenis Investasi	Jml (unit)	Harga Beli / unit (Rp/unit)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Sisa / unit (Rp/unit)	Penyusutan / tahun / unit (Rp/thn/unit)	Jml Penyusutan / thn (Rp/thn)
	unit	P	N	S	$D = (P-S) / N$	$D \times \text{unit}$
Alat pemanggang	1	300.000	10	20.000	28.000	28.000
Mesin penggiling	2	30.000.000	10	2.000.000	2.800.000	5.600.000
Mesin packing 5gr	1	40.000.000	10	3.500.000	3.650.000	3.650.000
Mesin packing 40gr	2	40.000.000	10	3.500.000	3.650.000	7.300.000
Mesin lem sealing	1	3.500.000	10	300.000	320.000	320.000
Laptop	1	3.500.000	5	600.000	580.000	580.000
Motor Revo	1	14.000.000	10	1.400.000	1.260.000	1.260.000
Motor Karisma	1	14.000.000	10	1.400.000	1.260.000	1.260.000
Motor Supra	1	12.000.000	10	1.200.000	1.080.000	1.080.000
Mitsubishi L300	1	120.000.000	10	12.000.000	10.800.000	10.800.000
Mitsubishi L300	1	125.000.000	10	12.500.000	11.250.000	11.250.000
Toyota Dyana	2	175.000.000	10	17.500.000	15.750.000	31.500.000
Total						74.628.000

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012



Lampiran 12. Jumlah Bahan Penolong (kg) yang digunakan untuk Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011

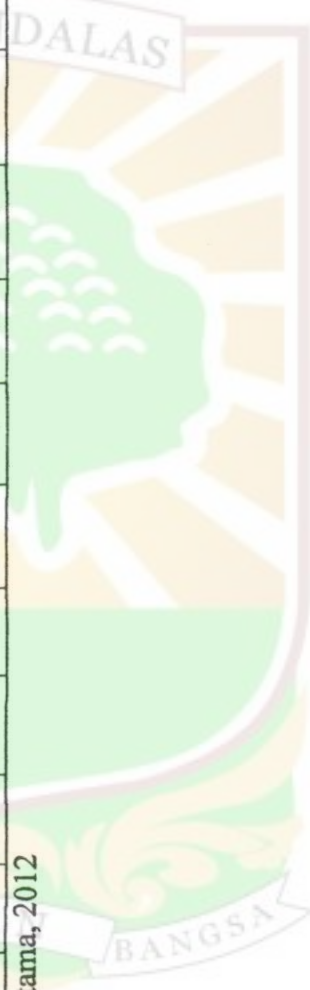
Bln	NK (kg)										PK (kg)										Vetsin (kg)	
	MH	MP	Kunyit	Jintan	KC	Pekak	Cgkh	Pala	MH	MP	Kunyit	Jintan	KC	Pekak	Cgkh	Pala	Vetsin	Garam				
Jan	53,00	8,44	61,45	184,35	24,58	24,58	6,14	6,14	76,90	12,10	88,97	177,95	71,18	71,18	17,79	17,79	587,5	587,5				
Feb	70,00	11,00	81,05	243,15	32,45	32,45	8,10	8,10	102,20	16,00	118,25	236,50	94,60	94,60	23,65	23,65	569,0	569,0				
Mar	58,80	9,25	68,05	204,15	27,22	27,22	6,80	6,80	95,60	15,00	110,65	221,30	88,52	88,52	22,13	22,13	675,0	675,0				
Apr	93,60	14,70	108,30	324,90	43,32	43,32	10,83	10,83	115,70	18,20	133,90	267,80	107,12	107,12	26,78	26,78	563,0	563,0				
Mei	80,50	12,70	93,20	279,60	37,28	37,28	9,32	9,32	123,80	19,50	143,30	287,65	115,06	115,06	28,76	28,76	725,0	725,0				
Juni	75,90	11,90	87,80	263,40	35,12	35,12	8,78	8,78	138,10	21,70	159,80	319,60	127,84	127,84	31,96	31,96	525,0	525,0				
Juli	51,00	8,00	59,05	177,15	23,62	23,62	5,90	5,90	163,00	25,60	188,60	377,20	150,88	150,88	37,72	37,72	525,0	525,0				
Ags	68,20	10,70	78,90	236,70	31,56	31,56	7,89	7,89	111,50	17,62	129,12	258,25	103,30	103,30	25,82	25,82	650,0	650,0				
Sept	93,10	14,65	107,75	323,25	43,10	43,10	10,77	10,77	94,00	14,77	108,77	217,55	87,02	87,02	21,75	21,75	600,0	600,0				
Okt	73,80	11,60	85,40	256,20	34,16	34,16	8,54	8,54	146,10	23,00	169,12	338,25	135,30	135,30	33,82	33,82	563,0	563,0				
Nov	105,30	16,60	121,90	365,70	48,76	48,76	12,19	12,19	145,70	23,00	168,72	337,45	135,98	135,98	33,74	33,74	675,0	675,0				
Des	59,70	9,45	69,12	207,45	27,66	27,66	6,91	6,91	134,00	21,00	155,00	310,00	124,00	124,00	31,00	31,00	525,0	525,0				
Tot	882,90	138,99	1022,00	3066,00	408,83	408,83	102,20	102,20	1446,60	227,49	1.674,22	3.349,50	1.339,80	1.339,80	334,97	334,97	7.182,5	7.182,5				

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012

Keterangan :

MH : Merica Hitam

MP : Merica Putih



Lampiran 13. Rincian Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Tahun 2011

1. Rincian Biaya Bahan Baku

Bln	NK	PK	Vetsin	Total (Rp)
	Ketumbar (Rp)	Ketumbar (Rp)	Msg (Rp)	
Jan	6.022.100	21.176.050	200.925.000	228.123.150
Feb	7.942.900	28.143.500	194.508.000	230.594.400
Mar	6.859.440	27.087.120	230.850.000	264.796.560
Apr	10.916.640	32.778.720	192.366.000	236.061.360
Mei	9.133.600	34.105.400	247.950.000	291.189.000
Juni	8.604.400	38.032.400	179.550.000	226.186.800
Juli	6.448.260	50.016.720	179.550.000	236.014.980
Agst	8.615.880	34.243.950	222.300.000	265.159.830
Sept	11.766.300	28.847.130	210.900.000	251.513.430
Okt	10.043.040	48.302.100	197.709.500	256.054.640
Nov	14.335.440	48.187.860	237.262.500	299.785.800
Des	8.132.040	44.268.000	184.537.500	236.937.540
<b>Total</b>	<b>108.820.040</b>	<b>435.188.950</b>	<b>2.478.408.500</b>	<b>3.022.417.490</b>



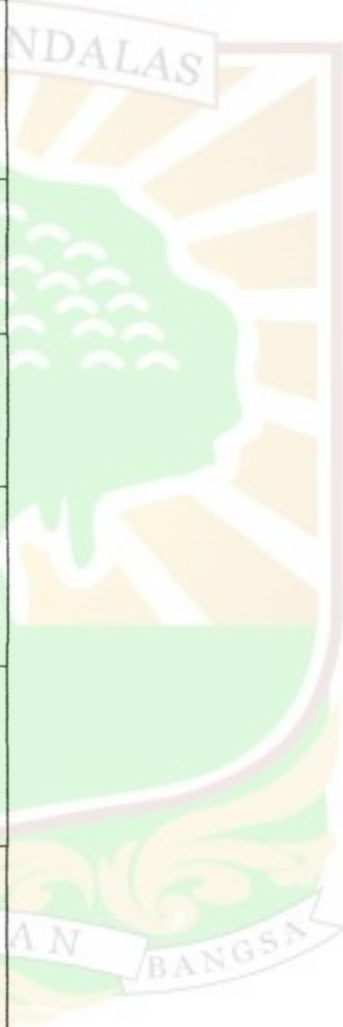
## 2. Rincian Biaya Bahan Penolong

## a. Nikma Kari (NK)

Bln	Merica Hitam (Rp)	Merica Putih (Rp)	Kunyit (Rp)	Jintan (Rp)	KC (Rp)	Pekak (Rp)	Cgkeh (Rp)	Pala (Rp)	Total (Rp)
Jan	2.925.000	464.200	1.290.450	3.318.300	147.480	983.200	553.050	675.950	10.357.630
Feb	3.850.000	605.000	1.702.050	4.376.700	194.700	1.298.000	729.450	891.550	13.647.450
Mar	3.234.000	508.750	1.429.050	3.674.700	163.320	1.088.800	612.450	748.550	11.459.620
Apr	5.148.000	808.500	2.274.300	6.010.650	259.920	1.732.800	974.700	1.191.300	18.400.170
Mei	4.427.500	698.500	1.957.200	5.172.600	223.680	1.565.760	848.120	1.025.200	15.918.560
Juni	4.174.500	654.500	1.843.800	4.872.900	210.720	1.475.040	798.980	965.800	14.996.240
Juli	2.805.000	440.000	1.240.050	3.365.850	141.720	992.040	537.355	649.550	10.171.565
Ags	4.092.000	642.000	1.656.900	4.497.300	189.360	1.325.520	717.990	867.900	13.988.970
Sept	5.586.000	879.000	2.262.750	6.141.750	301.700	1.810.200	991.300	1.293.000	19.265.700
Okt	4.428.000	696.000	1.793.400	4.867.800	239.120	1.434.720	785.680	1.024.800	15.269.520
Nov	6.318.000	996.000	2.559.900	6.948.300	341.320	2.047.920	1.121.480	1.462.800	21.795.720
Des	3.582.000	567.000	1.452.150	3.941.550	193.620	1.161.720	636.180	829.800	12.364.020
Total	50.570.000	7.959.450	21.462.000	57.188.400	2.606.660	16.915.720	9.306.735	11.626.200	177.635.165

## b. Pemasak Kambing (PK)

Bln	Merica Hitam (Rp)	Merica Putih (Rp)	Kunyit (Rp)	Jintan (Rp)	KC (Rp)	Pekak (Rp)	Cgkeh (Rp)	Pala (Rp)	Total (Rp)
Jan	4.229.500	665.500	1.868.475	3.203.100	427.080	2.847.200	1.601.550	1.957.450	16.799.855
Feb	5.621.000	880.000	2.483.250	4.257.000	567.600	3.784.000	2.128.500	2.601.500	22.322.850
Mar	5.258.000	825.000	2.323.650	3.983.400	531.120	3.540.800	1.991.700	2.434.300	20.887.970
Apr	6.363.500	1.001.00	2.811.900	4.954.300	642.720	4.284.800	2.410.200	2.945.800	24.413.220
Mei	6.809.000	1.072.500	3.009.300	5.321.525	690.360	4.832.520	2.617.615	3.164.150	27.516.970
Juni	7.595.500	1.193.500	3.355.800	5.921.600	767.040	5.369.280	2.908.360	3.515.600	30.626.680
Juli	8.965.000	1.408.000	3.960.600	7.166.800	905.280	6.336.960	3.432.520	4.149.200	36.324.360
Agus	6.690.000	1.057.200	2.711.625	4.906.750	619.800	4.338.600	2.350.075	2.840.750	25.514.800
Sept	5.640.000	886.200	2.284.275	4.133.450	609.140	3.654.840	2.001.460	2.610.600	21.819.965
Okt	8.766.000	1.380.000	3.551.625	6.426.750	947.100	5.682.600	3.111.900	4.059.000	33.924.975
Nov	8.742.000	1.380.000	3.543.225	6.411.550	944.860	5.669.160	3.104.540	4.049.400	33.844.735
Des	8.040.000	1.260.000	3.255.000	5.890.000	868.000	5.208.000	2.852.000	3.720.000	31.093.000
Tot	82.719.500	12.007.900	35.158.725	62.576.225	8.520.100	55.548.760	30.510.420	38.047.750	325.089.380



## c. Vetsin

No	Bulan	Garam (Rp)
1	Januari	1.762.500
2	Februari	1.707.000
3	Maret	2.025.000
4	April	1.689.000
5	Mei	2.175.000
6	Juni	1.575.000
7	Juli	1.575.000
8	Agustus	2.275.000
9	September	2.100.000
10	Oktober	1.975.000
11	November	2.362.500
12	Desember	1.837.500
Total		23.058.000

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012



Lampiran 14. Perhitungan Biaya Bersama pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011

a. Biaya Bersama untuk Seluruh Produk

Biaya Bersama Variabel		Biaya Bersama Tetap	
Jenis Biaya	Jmlh Biaya (Rp)	Jenis Biaya	Jmlh Biaya (Rp)
Bi. Transportasi dan ekspedisi	121.996.000	TK.Produksi	183.840.000
Bi.Konsumsi TK	153.660.000	TK.Pemasaran	150.000.000
Bi.Listrik, air & telp	25.206.860	Kasir & adm umum	30.000.000
Bi.Pemeliharaan mesin	5.285.700	Adm akunting, penjualan & produksi	30.000.000
Bi.TK Lepas/Harian	13.200.000	Gaji manajer	62.500.000
Bi.Pengemasan	44.169.750	Gaji direktur	600.000.000
		Abodemen listrik, air & telp	888.000
		Pajak kendaraan	7.400.000
		Pinjaman + bunga	150.620.000,40
		Bi.Penyusutan	74.628.000
<b>Total</b>	<b>363.518.310</b>	<b>Total</b>	<b>1.289.876.000</b>

Dalam menghitung biaya bersama untuk masing-masing produk, digunakan metode satuan fisik.

Alokasi dari biaya bersama untuk masing-masing produk = % bobot X bi.bersama  
 % bobot =  $\frac{\text{Jumlah produksi (kg) dari masing-masing produk}}{\text{Jumlah produksi (kg) seluruh produk}} \times 100\%$

Jumlah produksi (kg) seluruh produk

No	Produk	Produksi (kg)	%	Biaya Bersama Variabel (Rp)	Biaya Bersama Tetap (Rp)
1.	NR	9.076	3,08	11.196.364	39.728.181
2.	NK	20.440	6,94	25.228.171	89.517.394
3.	NS	2.927	0,99	3.635.183	12.898.760
4.	NO	533	0,18	654.333	2.321.777
5.	NT	9.370	3,18	11.559.882	41.018.057
6.	NM	2.469	0,84	3.053.554	10.834.958
7.	NZ	5.660	1,92	6.979.552	24.765.619
8.	Nikma	395	0,13	472.574	1.676.839
9.	ST	10.212	3,47	12.614.085	44.758.697
10.	MS	3.266	1,11	4.035.053	14.317.624
11.	SS	3.068	1,04	3.780.590	13.414.710
12.	<b>PK</b>	<b>66.969</b>	<b>22,74</b>	<b>82.664.064</b>	<b>293.317.802</b>
13.	Minyak S	13.186	4,48	16.285.620	57.786.445
14.	Saji	1.099	0,37	1.345.018	4.772.541
15.	Spk	881	0,30	1.090.555	3.869.628
16.	B.Super	486	0,17	581.629	2.063.802
17.	Alamia	843	0,29	1.054.203	3.740.640
18.	Vetsin	143.625	48,77	177.287.880	629.072.525
<b>Total</b>		<b>294.465</b>	<b>100,00</b>	<b>363.518.310</b>	<b>1.289.876.000</b>

## b. Alokasi Biaya Bersama untuk Masing-masing Produk (NK, PK dan Vetsin)

No.	Biaya	NK (Rp)	PK (Rp)	Vetsin (Rp)	Total (Rp)
		6,94 %	22,74 %	48,77 %	
<b>A. Biaya Bersama Variabel</b>					
1.	Transportasi dan ekspedisi	8.466.522	27.741.890	59.497.449	95.705.861
2.	Konsumsi TK	10.664.004	34.942.284	74.939.982	120.546.270
3.	Listrik, air, & telp	1.749.356	5.732.040	12.293.386	19.774.782
4.	Pemeliharaan mesin	366.828	1.201.968	2.577.836	4.146.632
5.	Upah TK Lepas	916.080	3.001.680	6.437.640	10.355.400
6.	Pengemasan produk	3.065.381	10.044.201	21.541.587	34.651.169
<b>Total</b>		<b>25.228.171</b>	<b>82.664.063</b>	<b>177.287.880</b>	<b>285.180.114</b>
<b>B. Biaya Bersama Tetap</b>					
1.	TK.Produksi	12.758.496	41.805.216	89.658.768	144.222.480
2.	TK.Pemasaran	10.410.000	34.110.000	73.155.000	117.675.000
3.	Kasir&adm umum	2.082.000	6.822.000	14.631.000	23.535.000
4.	Adm akunting, penjualan & produksi	2.082.000	6.822.000	14.631.000	23.535.000
5.	Gaji manajer	4.337.500	14.212.500	30.481.250	49.031.250
6.	Gaji direktur	41.640.000	136.440.000	292.620.000	470.700.000
7.	Abodemen listrik, air & telp	61.627	201.931	433.078	696.636
8.	Pajak kendaraan	513.560	1.682.760	3.608.980	5.805.300
9.	Pinjaman + bunga	10.453.028	34.250.988	73.457.374,20	118.161.390
10.	Bi.Penyusutan	5.179.183	16.970.407	36.396.076	56.349.066
<b>Total</b>		<b>89.517.394</b>	<b>293.317.802</b>	<b>629.072.525</b>	<b>1.011.907.721</b>
<b>Total B.B.Variabel + B.B.Tetap</b>		<b>114.745.565</b>	<b>375.981.865</b>	<b>806.360.405</b>	<b>1.297.087.835</b>

Sumber : CV Selamat Putra Pratama, 2012(data diolah)



Lampiran15.Laporan Laba-Rugi Produk NK, PK dan Vetsin pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011

Keterangan	NK (Rp)	PK (Rp)	Vetsin (Rp)	Total (Rp)
<b>Pendapatan Penjualan</b>	<b>614.869.850</b>	<b>1.801.716.000</b>	<b>3.573.806.313,6</b>	<b>5.990.392.164</b>
<b>Biaya Variabel :</b>				
<b>Biaya Produksi Variabel :</b>				
<b>Biaya Bahan Baku :</b>				
Ketumbar	108.820.040	435.188.950	-	544.008.990
Msg	-	-	2.478.408.500	2.478.408.500
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>	<b>108.820.040</b>	<b>435.188.950</b>	<b>2.478.408.500</b>	<b>3.022.417.490</b>
<b>Biaya Overhead Pabrik (BOP) :</b>				
<b>Biaya Bahan Penolong</b>				
Merica hitam	50.570.000	82.719.500		133.289.500
Merica putih	7.959.450	12.007.900		19.967.350
Kunyit	21.462.000	35.158.725		56.620.725
Jintan	57.188.400	62.576.225		119.764.625
KC	2.606.660	8.520.100		11.126.760
Pekak	16.915.720	55.548.760		72.464.480
Cengkeh	9.306.735	30.510.420		39.817.155
Pala	11.626.200	38.047.750		49.673.950
Garam	-	-	23.058.000	23058000
<b>Total BOP</b>	<b>177.635.165</b>	<b>325.089.380</b>	<b>23.058.000</b>	<b>525.782.545</b>
<b>Biaya Bersama Variabel</b>				
<b>Biaya Bersama Variabel Produksi</b>				
Upah TK Lepas / harian	916.080	3.001.680	6.437.640	10.355.400
Konsumsi TK produksi	4.570.287	14.975.264,5	32.117.135	51.662.686,5
Pengemasan produk	3.065.381	10.044.201	21.541.587	34.651.169
Listrik, air, & telp	1.749.356	5.732.040	12.293.386	19.774.782
Pemeliharaan mesin	366.828	1.201.968	2.577.836	4.146.632
<b>Total Biaya Bersama Var. Produksi</b>	<b>10.667.932</b>	<b>34.955.154</b>	<b>74.967.584</b>	<b>120.590.670</b>
<b>Harga Pokok Produksi (HPP)</b>	<b>297.123.137</b>	<b>795.233.484</b>	<b>2.576.434.084</b>	<b>3.645.732.705</b>
<b>Biaya Bersama Variabel Non Produksi</b>				
Konsumsi TK non produksi	6.093.717	19.967.019,5	42.822.847	68.883.583,5
Biaya Transportasi & ekspedisi	8.466.522	27.741.890	59.497.449	95.705.861
<b>Total Biaya Bersama Variabel Non Produksi</b>	<b>14.560.239</b>	<b>47.708.910</b>	<b>102.320.296</b>	<b>164.589.445</b>
<b>Total Biaya Bersama Variabel</b>	<b>25.228.171</b>	<b>82.664.064</b>	<b>177.287.880</b>	<b>285.180.115</b>
<b>Total Biaya Variabel (Biaya Variabel + Biaya Bersama Variabel)</b>	<b>311.683.376</b>	<b>842.942.394</b>	<b>2.678.754.380</b>	<b>3.833.380.150</b>
<b>Laba Kontribusi</b>	<b>303.186.474</b>	<b>958.773.607</b>	<b>895.051.933,60</b>	<b>2.157.012.015</b>
<b>Biaya Tetap</b>				
<b>Biaya Bersama Tetap</b>				
TK.Produksi	12.758.496	41.805.216	89.658.768	144.222.480
TK.Pemasaran	10.410.000	34.110.000	73.155.000	117.675.000
Kasir&adm umum	2.082.000	6.822.000	14.631.000	23.535.000
Adm akunting, penjualan & produksi	2.082.000	6.822.000	14.631.000	23.535.000
Gaji manajer	4.337.500	14.212.500	30.481.250	49.031.250
Gaji direktur	41.640.000	136.440.000	292.620.000	470.700.000
Abodemen listrik, air & telp	61.627	201.931	433.078	696.636
Pajak kendaraan	513.560	1.682.760	3.608.980	5.805.300
Pinjaman + bunga	10.453.028	34.250.988	73.457.374,20	118.161.390
Bi.Penyusutan	5.179.183	16.970.407	36.396.076	56.349.066
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>89.517.394</b>	<b>293.317.802</b>	<b>629.072.525</b>	<b>1.011.907.721</b>
<b>Total Bi. Variabel + Bi. Tetap</b>	<b>401.200.770</b>	<b>1.136.260.196</b>	<b>3.307.826.905</b>	<b>4.845.287.871</b>
<b>Laba Bersih</b>	<b>213.669.080</b>	<b>665.455.805</b>	<b>265.979.408,60</b>	<b>1.145.104.294</b>

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012 (data diolah)

Lampiran 16. Persentase Biaya Total, Pendapatan Penjualan dan Keuntungan untuk Seluruh Produk yang Diterima Usaha Rempah-rempah Selamat Putra Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011

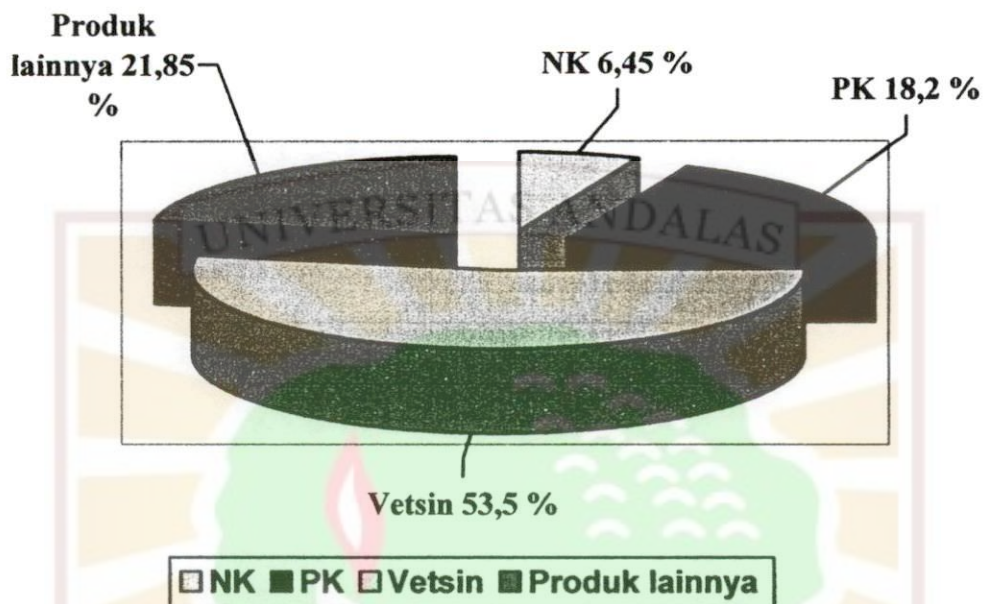
No	Jenis produk	Biaya Total (Rp)	Persentase Biaya (%)	Pendapatan Penjualan (Rp)	Persentase Penerimaan (%)	Keuntungan (Rp)	Persentase Keuntungan (%)
1.	NR	191.580.440	3,09	303.463.300	3,88	111.882.860	6,87
2.	NK	<b>401.200.770</b>	<b>6,47</b>	<b>614.869.850</b>	<b>7,86</b>	<b>213.669.080</b>	<b>13,13</b>
3.	NS	55.645.712	0,90	86.503.550	1,11	30.857.838	1,89
4.	NO	8.554.919	0,14	11.974.410	0,15	3.419.491	0,21
5.	NT	184.875.720	2,98	289.673.640	3,70	104.797.920	6,44
6.	NM	54.225.406	0,87	88.087.750	1,13	33.862.344	2,08
7.	NZ	115.735.515	1,87	183.848.190	2,35	68.112.675	4,18
8.	Nikma	10.341.813	0,17	17.817.800	0,23	7.475.987	0,46
9.	ST	174.288.393	2,81	257.175.898,5	3,29	82.887.506	5,09
10.	MS	36.540.841	0,59	41.029.890	0,52	4.489.049	0,27
11.	SS	34.491.160	0,56	38.989.120	0,50	4.497.960	0,27
12.	PK	<b>1.136.260.196</b>	<b>18,30</b>	<b>1.801.716.000</b>	<b>23,00</b>	<b>665.455.804</b>	<b>40,90</b>
13.	Minyak S	439.539.399,5	7,09	451.529.380	5,77	11.989.981	0,73
14.	Saji	23.973.677,5	0,39	38.990.900	0,50	15.017.223	0,92
15.	Spk	5.954.865	0,10	2.672.737,8	0,03	-3.282.127	-0,20
16.	B.Super	8.954.657	0,14	13.492.400	0,17	4.537.743	0,27
17.	Alamia	9.591.420	0,15	10.815.498	0,14	1.224.078	0,07
18.	Vetsin	<b>3.307.826.905</b>	<b>53,4</b>	<b>3.573.806.313,6</b>	<b>45,70</b>	<b>265.979.409</b>	<b>16,35</b>
	Total	6.199.581.809	100,00	7.826.456.628	100,00	1.626.874.819	100,00

Sumber : CV Selamat Putra Pratama, 2012(data diolah)

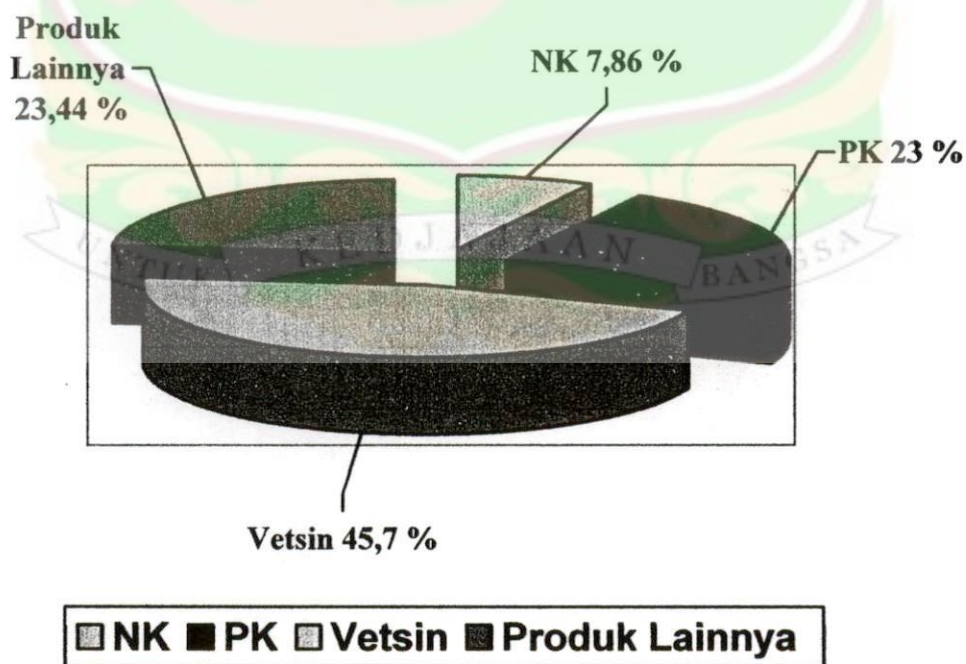


Lampiran 17. Diagram Persentase Biaya Total, Pendapatan Penjualan dan Keuntungan Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011

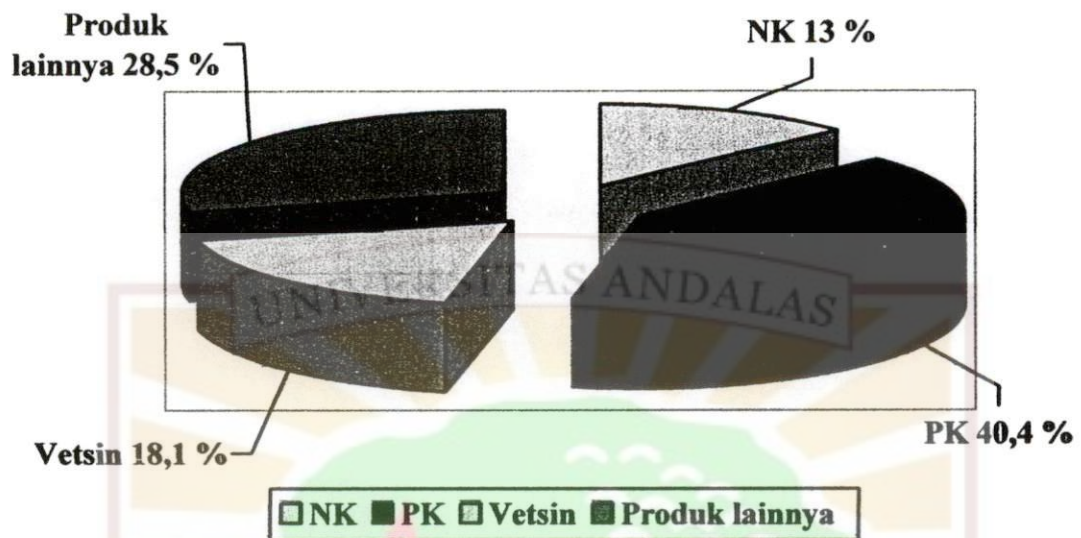
a. Diagram Persentase Biaya Total



b. Diagram Persentase Pendapatan Penjualan



## c. Diagram Persentase Keuntungan



Lampiran 18. Perhitungan Titik Impas pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putra Pratama Periode Januari-Desember Tahun 2011

a. Produk Nikma Kari (NK)

Volume produksi (Januari-Desember 2011) = 20.440 kg

Total biaya tetap = Rp 89.517.394

Total biaya variabel = Rp 311.683.376

Harga jual per kg = Rp 30.625

Biaya variabel / kg =  $\frac{\text{Total biaya variabel}}{\text{Jumlah produksi}}$

$$= \frac{\text{Rp } 311.683.376}{20.440 \text{ kg}}$$

$$= \text{Rp } 15.248,7/\text{kg}$$

Impas kuantitas =  $\frac{\text{Total biaya tetap}}{\text{Harga jual/kg} - \text{biaya variabel/kg}}$

$$= \frac{\text{Rp } 89.517.394}{\text{Rp } 30.625/\text{kg} - \text{Rp } 15.248,7/\text{kg}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 89.517.394}{\text{Rp } 15.376,3/\text{kg}}$$

$$= 5.821,8 \text{ kg}$$

Impas penjualan =  $\frac{\text{Total biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel / kg}}{\text{Harga jual / kg}}}$

$$= \frac{\text{Rp } 89.517.394}{1 - \frac{\text{Rp } 15.248,7/\text{kg}}{\text{Rp } 30.625/\text{kg}}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 89.517.394}{1 - 0,50}$$

$$= \text{Rp } 179.034.788,-$$

## b. Produk Pemasak Kambing (PK)

Volume produksi = 66.969 kg

Total biaya tetap = Rp 293.317.802

Total biaya variabel = Rp 842.942.394

Harga jual per kg = Rp 26.250

Biaya variabel / kg =  $\frac{\text{Total biaya variabel}}{\text{Jumlah produksi}}$

$$= \frac{\text{Rp } 842.942.394}{66.969 \text{ kg}}$$

$$= \text{Rp } 12.587/\text{kg}$$

Impas kuantitas =  $\frac{\text{Total biaya tetap}}{\text{Harga jual/kg} - \text{biaya variabel/kg}}$

$$= \frac{\text{Rp } 293.317.802}{\text{Rp } 26.250/\text{kg} - \text{Rp } 12.587/\text{kg}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 293.317.802}{\text{Rp } 13.663/\text{kg}}$$

$$= 21.468 \text{ kg}$$

Impas penjualan =  $\frac{\text{Total biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel / kg}}{\text{Harga jual / kg}}}$

$$= \frac{\text{Rp } 293.317.802}{1 - \frac{\text{Rp } 12.587/\text{kg}}{\text{Rp } 26.250/\text{kg}}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 293.317.802}{1 - 0,48}$$

$$= \text{Rp } 564.072.696,-$$

## c. Produk Vetsin

Volume produksi	=	143.625 kg
Total biaya tetap	= Rp	629.072.525
Total biaya variabel	= Rp	2.678.754.380
Harga jual per kg	= Rp	25.110

$$\text{Biaya variabel / kg} = \frac{\text{Total biaya variabel}}{\text{Jumlah produksi}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 2.678.754.380}{143.625}$$

$$= \text{Rp } 18.651/\text{kg}$$

$$\text{Impas kuantitas} = \frac{\text{Total biaya tetap}}{\text{Harga jual/kg} - \text{biaya variabel/kg}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 629.072.525}{\text{Rp } 25.110/\text{kg} - \text{Rp } 18.651/\text{kg}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 629.072.525}{\text{Rp } 6.459/\text{kg}}$$

$$= 97.394,7 \text{ kg}$$

$$\text{Impas penjualan} = \frac{\text{Total biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel / kg}}{\text{Harga jual / kg}}}$$

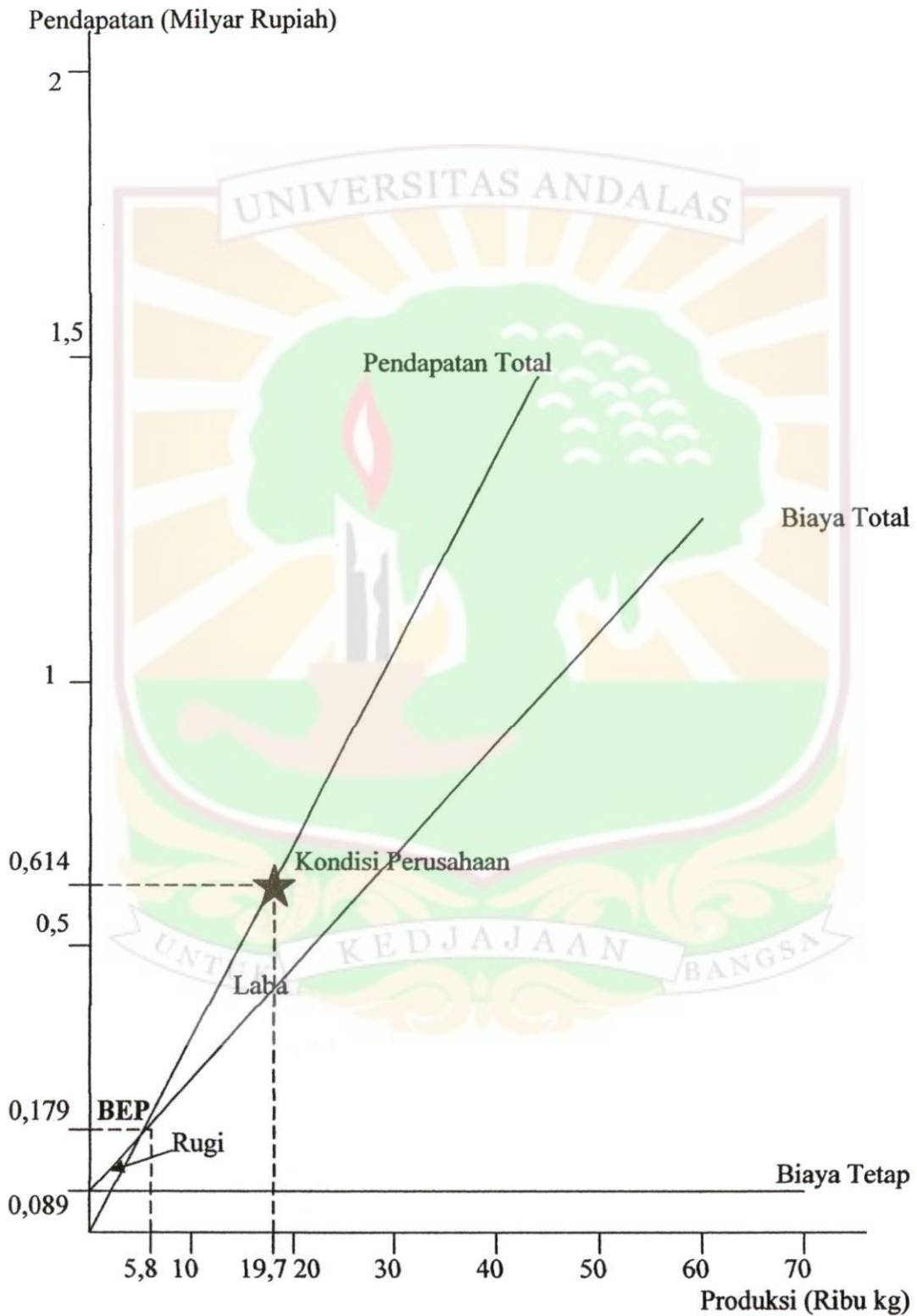
$$= \frac{\text{Rp } 629.072.525}{1 - \frac{\text{Rp } 18.651/\text{kg}}{\text{Rp } 25.110/\text{kg}}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 629.072.525}{1 - 0,74}$$

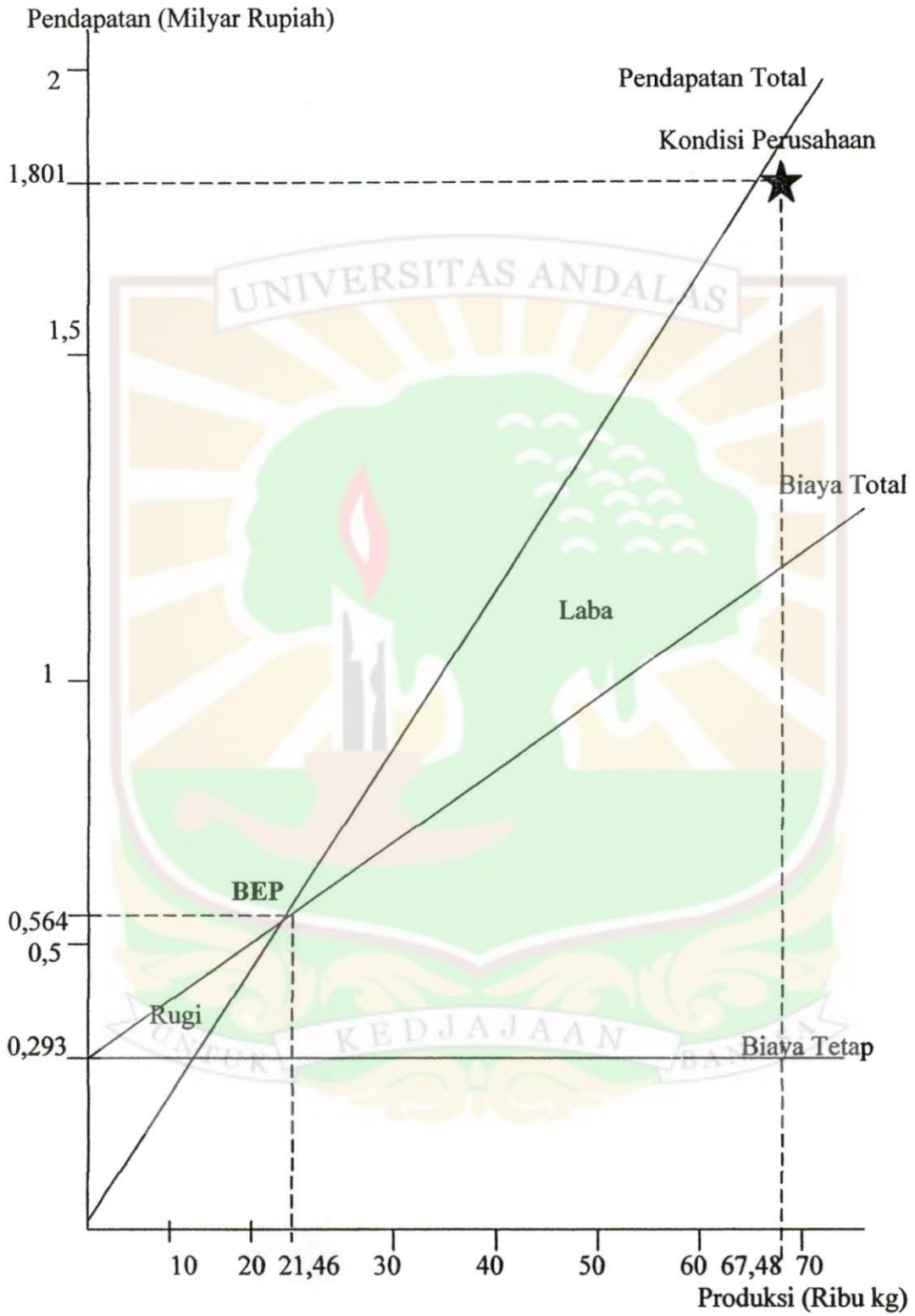
$$= \text{Rp } 2.419.509.711,5$$

Lampiran 19. Grafik Titik Impas pada Usaha Rempah-rempah CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011

a. Nikma Kari (NK)

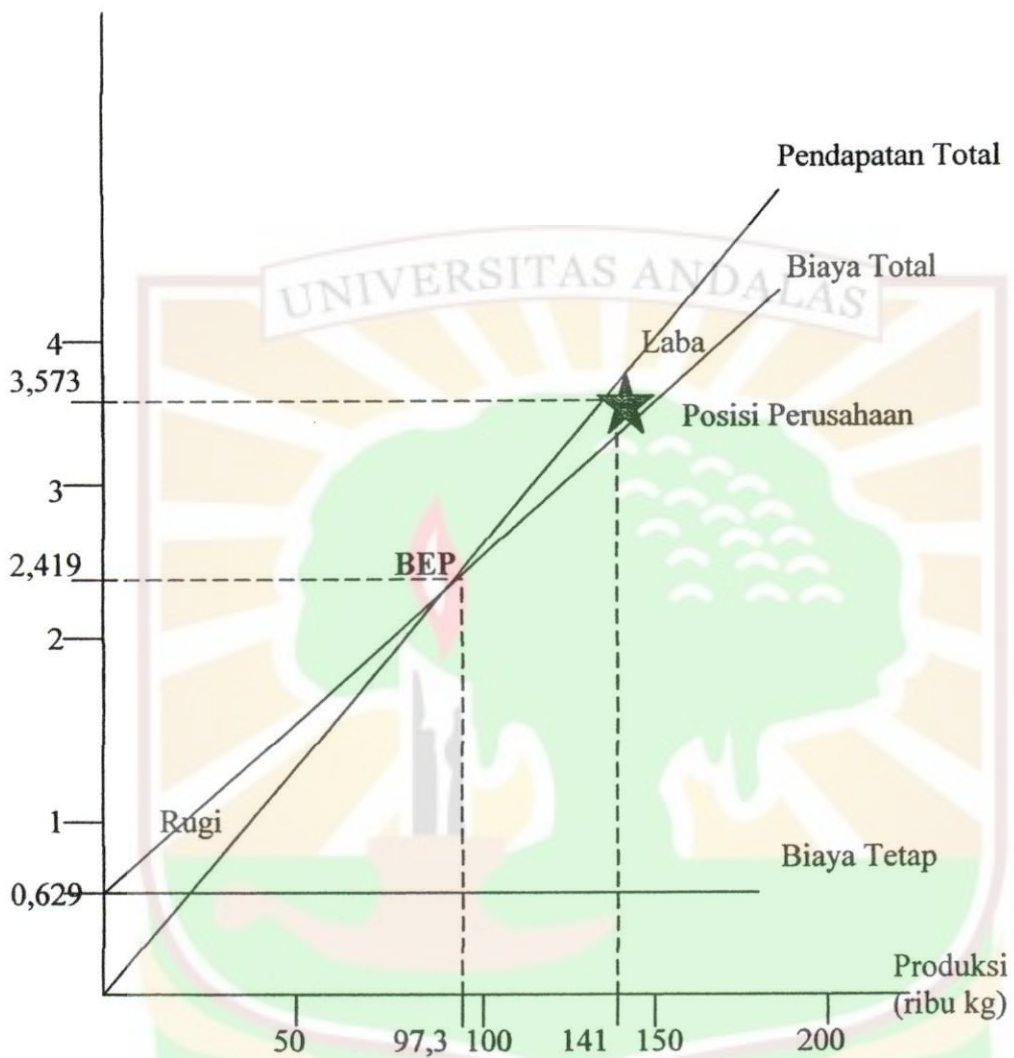


## b. Pemasak Kambing (PK)



## c. Vetsin

Pendapatan (Milyar rupiah)



UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

Lampiran 20. Rincian Harga Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk Seluruh Produk pada CV Selamat Putera Pratama Periode Januari – Desember Tahun 2011

No	Jenis Bahan Baku atau Bahan Penolong	Harga (Rp/kg)	Jumlah (kg)	Jumlah (Rp)
1.	Ketumbar	8.400	96.156	753.377.466
2.	Pekak	42.000	2.384	116.809.562
3.	Jintan	19.000	12.485	235.093.400
4.	Adas	15.000	282	4.227.811
5.	Sagang	14.000	282	3.945.957
6.	KC	7.000	2.579	16.936.331
7.	Merica Hitam	55.000	4.549,18	255.372.022,50
8.	Merica Putih	60.000	1.072,32	62.437.820,44
9.	Cengkeh	92.000	915	83.803.446
10.	Kapulaga	45.000	282	12.683.433
11.	Gardamunggu	65.000	282	18.320.515
12.	Kunyit	21.000	4.661	97.888.354
13.	Pala	120.000	906	105.915.541
14.	Jahe	40.000	282	11.274.163
15.	Tepung	6.000	103	619.287
16.	Msg	20.500	136.609	2.481.821.296
17.	Bawang Merah	13.000	170	2.206.312
18.	Bawang Putih	15.000	170	2.545.745
19.	Garam	3.500	7.349	23.640.672
20.	Minyak + bumbu	21.716	13.186	365.467.334,50
Total				4.654.386.468

Sumber : CV Selamat Putera Pratama, 2012 (data dioalah)



Lampiran 21. Rincian Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penolong untuk Masing-masing Produk pada CV Selamat Putera Pratama Periode Januari–Desember Tahun 2011

a. Rincian Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penolong (Kg)

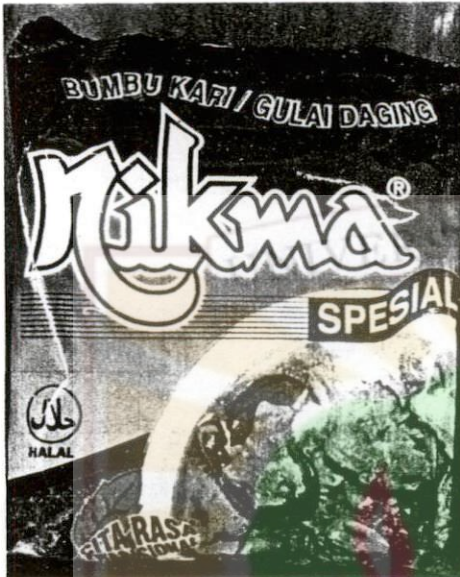
No	Produk	Ketumbar	Pekak	Jintan	Adas	Sagang	KC	Merica Him	Merica Putih	Cengkeh	Kapulaga	Grmgeu	Kunyit	Pala	Jahc	Tepung	Msg	Bawang M	Bawang P	Garam	Minyak
1.	NR	6.363	90	1.478			183	451,38	65	50			502	48							
2.	NK	14.308	409	3.066			409	882,9	136,99	102			1.022	102							
3.	NS	1.769	25	411			51	125,51	18	14			139	13							
4.	NO	407	6	95			12	28,88	4	3			32	3							
5.	NT	10.726	152	2.491			308	760,86	110	84			846	80							
6.	NM		71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71					
7.	NZ		148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148	148					
8.	Nikma	371	5	86			11	26,29	4	3			29	3							
9.	TS	5.289	75	1.228			152	375,19	54	41			417	40							
10.	MS		32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32					
11.	ZS		31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31					
12.	PK	56.923,65	1.339,80	3.349,50			1.339,80	1.446,60	227,49	334,97			1.674,22	334,97							
13.	Minyak S																				13.186
14.	Saji							103	103,21							103	100	103	103	100	
15.	Spk						114			2				0,415							
16.	B.Super								38	38								38	38	38	
17.	Alamia								29	29								29	29	29	
18.	Vetsin																				
	Total	96.157	2.384	12.487	282	282	2.580	4.483	1.072	983	282	282	4.661	906	282	103	136.442,50	170	170	7.182,50	13.186

b. Rincian Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Penolong (Rp)

No	Produk	Ketumbar	Pekak	Jintan	Adas	Sagang	KC	Merica Him	Merica Pth	Cengkch	Kapulaga	Ordmggu	Kunyit	Pala	Jahc	Tepung	Msg	Bawang M	Bawang P	Garam	Minyak
1.	NR	53.449.240	8.298.698	28.074.917			1.279.969	24.825.765,50	3.910.234	4.571.317			10.535.126	5.710.629							
2.	NK	108.820.040	16.915.720	57.188.400			2.606.660	50.570.000	7.959.450	9.306.735			21.462.000	11.626.200							
3.	NS	14.862.472	2.307.594	7.806.709			355.917	6.903.227	1.087.307	1.271.132			2.929.471,50	1.587.938							
4.	NO	3.419.354	530.900	1.796.061			81.885	1.588.200	250.153	292.445			673.973	365.331							
5.	NT	90.096.366	13.988.646	47.324.302			2.157.571	41.847.391	6.591.260,50	7.705.610			17.758.468	9.626.085							
6.	NM		2.987.918	1.351.677	1.067.114	995.973		3.912.750	4.268.454	6.544.963	3.201.341	4.624.159									
7.	NIZ		6.221.507	2.814.491	2.221.967	2.073.836		8.147.211	8.887.867	13.628.063	6.665.900	9.628.523									
8.	Nikma	3.113.112	483.352	1.635.203			74.551	1.445.959	227.749	266.253			613.611	332.611							
9.	TS	44.427.932	6.898.021	23.336.356			1.063.932	20.635.605	3.250.254	3.799.757			8.756.979	4.746.774							
10.	MS		1.347.271	609.480	481.168	449.090,5		1.764.284	1.924.673	2.951.166	1.443.505	2.085.063									
11.	ZS		1.281.175	579.579	457.562	427.058		1.677.729	1.889.536	2.806.383	1.372.687	1.982.770									
12.	PK	435.188.950	55.548.760	62.576.225			8.520.100	82.719.500	12.007.900	30.510.420			35.158.725	38.047.750							
13.	Minya k S																				365.467.334,50
14.	Saji							5.676.801	6.192.873,50							619.287	2.049.509	1.341.789	1.548.218	349.916	
15.	Spk									149.202											
16.	B.Supe r							2.077.889	2.266.788												
17.	Alamia Vetsin							1.579.711	1.723.321												
18.	Total	753.377.466	116.809.562	235.093.400	4.227.811	3.945.957	16.936.331	255.372.023	62.437.820	83.803.446	12.683.433	18.320.515	97.888.354	105.915.541	11.274.163	619.287	2.481.821.296	2.206.312	2.545.745	23.640.672	365.467.335

Lampiran 22. Merek dan Kemasan Produk Nikma Kari (NK), Pemasak Kambing (PK) dan Vetsin

a. Nikma Kari (NK)



Tampak Depan



Tampak Belakang

b. Pemasak Kambing (PK)



Tampak Depan



Tampak Belakang

## c. Vetsin

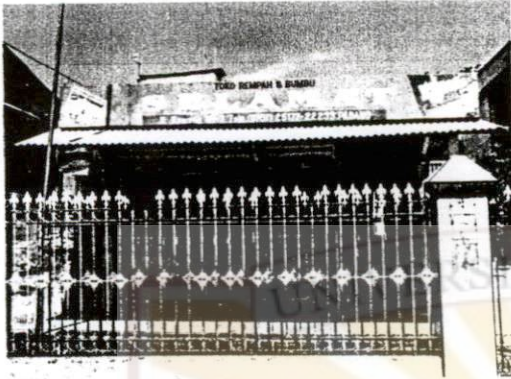


Tampak Depan



Tampak Belakang

Lampiran 23. Dokumentasi Kegiatan Usaha Rempah-rempah pada CV Selamat Putera Pratama



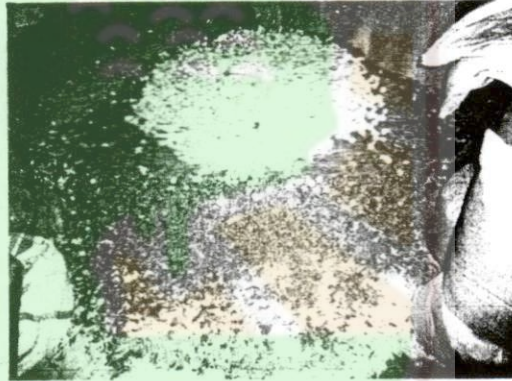
a. Tampak Depan Toko Selamat



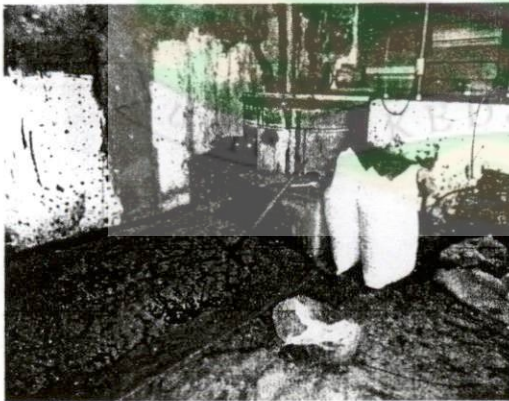
b. Suasana Toko Selamat



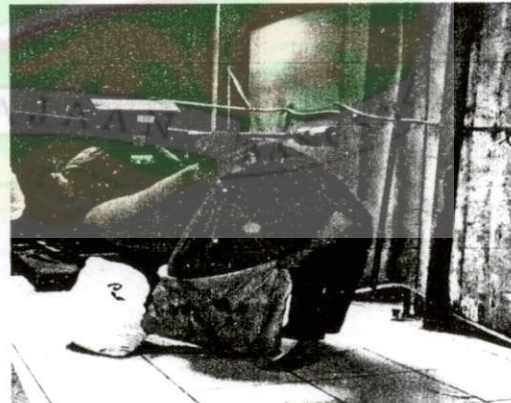
c. Alat Pemanggang



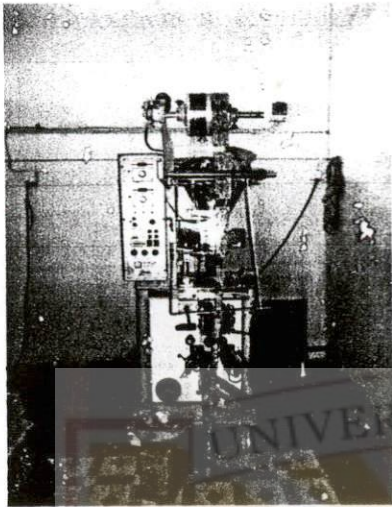
d. Bahan Baku + bahan Penolong  
(sebelum dipanggang)



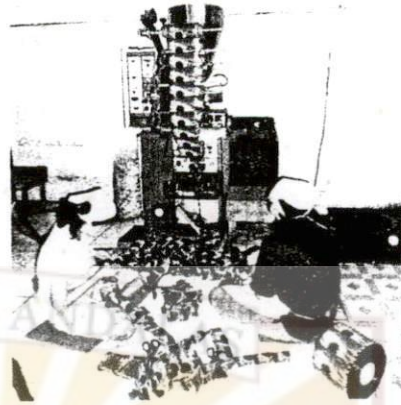
e. Bahan Baku + Bahan Penolong  
(setelah dipanggang)



f. Bahan Baku + Bahan Penolong  
(proses penggilingan)



g. Mesin *Packing*



h. Proses *Packing* Produk



i. Stok Produk Jadi



j. Stok Produk jadi

