PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KERIPIK SALAK DAN KERIPIK NANGKA

by Komang Suryandari

FILE	JRMA_SURYANDARI_V3_N3_2015_18689-35593-2-PB.PDF (375.55K)		
TIME SUBMITTED	05-AUG-2016 12:24AM	WORD COUNT	3410
SUBMISSION ID	693702515	CHARACTER COUNT	19008

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KERIPIK SALAK DAN KERIPIK NANGKA KELOMPOK TANI ADI GUNA HARAPAN KARANGASEM BALI

Ni Komang Suryandari[1], I Ketut Satriawan[2], Amna Hartiati[2]

[1] Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UNUD
[2] Dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UNUD
Email : komang.suryandari@gmail.com

ABSTRACT

Cost of production is an overall charge that is used to create the product in the company. The accuracy of determining the cost of production to be crucial for the company, because the cost of production becomes a reference selling price and affect the company's revenue. The purpose of this study was to calculate all components of the cost production consists of raw material costs, labour costs and factory overhead costs, as well as applying method of determining the cost production for the product salacca and jackfruit chips in Farmers Group Adi Guna Harapan Karangasem Bali. The study used two methods of determining the cost production, that is full costing and variable costing. Results of the study period in February 2015 shows the components of production costs consist of raw material costs, labour costs and factory overhead costs in manufacturing salacca and jackfruit chips. Raw material costs of salacca chips to produce 100 grams packs is Rp 3,732,000,-, jackfruit chips Rp 3,912,000,-, direct labour costs each one Rp 3,348,000,-, factory overhead costs each one Rp 1,560,236,- and non-production costs Rp 1,169,875,-. Cost production of salacca chips with full costing method is Rp 10,000,- with a selling price Rp 12,900,- of 100 grams, while jackfruit chips Rp 10,200,- with a selling price Rp 13,100,- of 100 grams. The cost production of salacca chips with variable costing method is Rp 9,000,- with a selling price Rp 14,300,- of 100 grams, while jackfruit chips Rp 9,200,- with a selling price Rp 14,500,- of 100 grams.

Keywords: *salacca chips, jackfruit chips, cost production, selling price, full costing, variable costing.*

PENDAHULUAN

Harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya produksi yang terserap ke dalam unit produk yang dihasilkan perusahaan (Hanggana, 2008). Secara umum biaya produksi dibagi menjadi tiga elemen biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Ketepatan penentuan harga pokok produksi menjadi hal yang penting bagi perusahaan, karena menjadi acuan ketepatan harga jual dan mempengaruhi pendapatan perusahaan (Wahyuningsih, 2009). Faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual adalah faktor dari dalam seperti biaya dan kualitas barang atau jasa maupun luar perusahaan seperti permintaan dan penawaran pasar, tipe pasar, kebijakan pemerintah dan pesaing (Hapsari *et al*., 2008).

Kabupaten Karangasem merupakan sentra tanaman salak di Provinsi Bali dan dianggap daerah asal tanaman salak yang dapat dilihat dari jumlah panen salak tahun 2013 sebanyak 26.484 ton (Badan Pusat Statistik, 2014). Saat musim panen raya produksi buah salak melimpah sedangkan

permintaan sedikit sehingga petani menjadi kebingungan menjual hasil kebunnya karena harga jual buah salak turun, bahkan busuk di pohon karena tidak bisa terjual. Panen biasanya dilakukan dua kali dalam setahun yaitu panen raya pada bulan Oktober – Januari dan masa panen kecil pada bulan Juli – September (Damayanti, 1999). Harga salak di saat musim panen raya mencapai Rp 1.000,- per kg. Kabupaten Karangasem juga merupakan sentra tanaman nangka terbesar kedua di Bali, yaitu sebanyak 9.151 ton pada tahun 2013 (Badan Pusat Statistik, 2014).

Kelompok Tani Adi Guna Harapan yang berlokasi di Dusun Perang Sari Kelod, Desa Duda Utara, Kec. Selat, Karangasem Bali merupakan salah satu kelompok tani yang mengolah buah salak dan nangka menjadi manisan, dodol, keripik, cokelat dan pia. Kelompok ini merupakan UKM yang sedang berkembang dan dalam menentukan harga jual produk khususnya keripik salak dan nangka masih belum menghitung total biaya secara rinci. Keripik salak dan nangka ukuran 100 gram dipilih dalam penelitian ini karena merupakan produk yang diproduksi paling banyak dan sangat diminati oleh konsumen. Keripik salak dan keripik nangka adalah keripik hasil olahan buah salak dan nangka yang digoreng dengan mesin penggoreng hampa pada suhu sekitar 60°-70°C (Molla *et al*., 2008). Buah salak dan nangka merupakan bahan baku utama di Kelompok Tani Adi Guna Harapan. Buah salak dan nangka merupakan buah khas Indonesia yang dapat tumbuh di daerah iklim tropis (Lestari *et al*., 2011).

Penelitian menggunakan metode *full costing* yaitu metode yang memperlakukan semua biaya produksi sebagai harga pokok baik biaya variabel atau biaya tetap (Garrison dan Noreen, 2000) dan *variable costing* yaitu metode penentuan harga pokok dimana biaya produksi variabel saja yang dibebankan sebagai harga pokok (Mahfoedz, 1993). Metode penentuan harga jual adalah strategi *markup* (Sexton and Chenguang, 2013). Tujuan penelitian ini adalah untuk menghitung seluruh komponen biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya produksi lainnya yang diperlukan serta menerapkan metode penentuan harga pokok produksi pada produk keripik salak dan keripik nangka di Kelompok Tani Adi Guna Harapan Karangasem Bali.

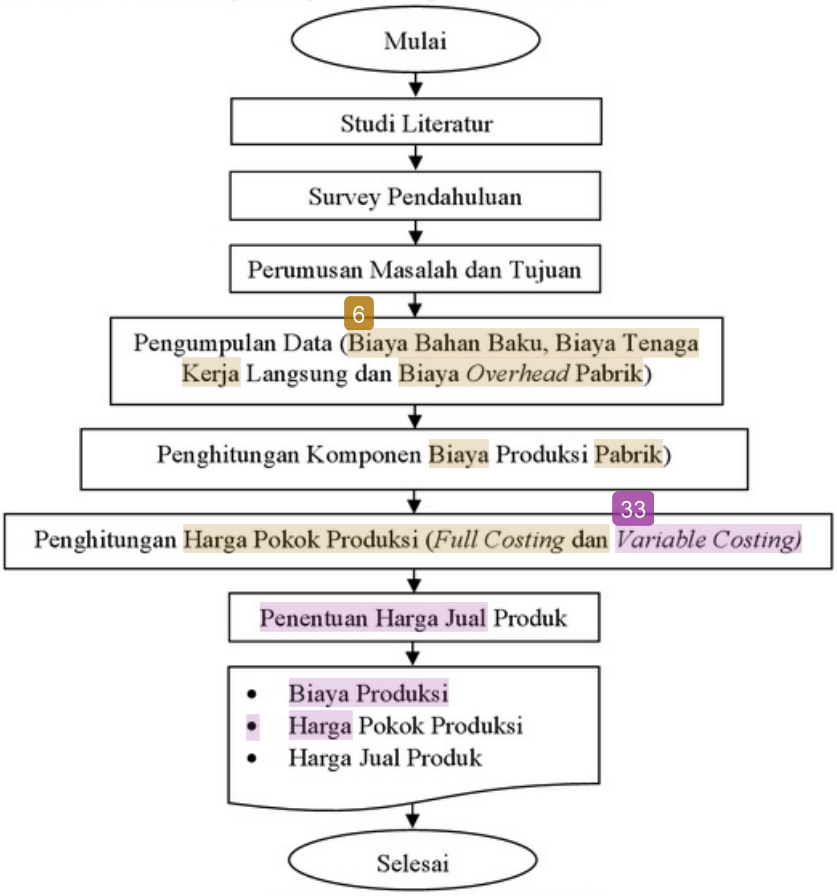
METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kelompok Tani Adi Guna Harapan yang berlokasi di Dusun Perang Sari Kelod, Desa Duda Utara, Kecamatan Selat, Kabupaten Karangasem Bali. Waktu penelitian pada bulan Februari sampai dengan Maret 2015.

Tahapan Penelitian

Tahapan penelitian penentuan harga pokok produksi keripik salak dan keripik nangka di Kelompok Tani Adi Guna Harapan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Penelitian

Data yang digunakan untuk analisis harga pokok produksi keripik salak dan keripik nangka adalah data bulan Februari 2015. Metode yang digunakan adalah metode *full costing* dan *variable costing*.

1. Metode *Full Costing* dengan penambahan *markup*

   Taksiran biaya yang digunakan terdiri dari biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (variabel dan tetap) serta biaya non produksi yaitu biaya administrasi dan umum serta biaya pemasaran (Reinaldo *et al*., 2012).

   % *markup* = (laba yang diharapkan + biaya non produksi) / total biaya produksi x 100%

   Laba = total biaya produksi x *markup*

   Harga jual = (total biaya produksi + laba) / unit produk

2. Metode *variable costing* dengan penambahan *markup*

   Taksiran biaya yang digunakan terdiri dari unsur biaya variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel). *Markup* yang ditambahkan harus cukup untuk menutup semua biaya dan laba yang diharapkan oleh perusahaan (Mulyadi, 2005).

   % *markup* = (laba yang diharapkan + biaya produksi tetap) / biaya produksi variabel x 100%

   Laba = biaya produksi variabel x *markup*

   Harga jual = (total biaya produksi + laba) / unit produk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

Kelompok Tani Adi Guna Harapan yang berlokasi di Dusun Perang Sari Kelod, Desa Duda Utara, Kec. Selat, Karangasem ini berdiri tanggal 1 Agustus 2007. Kelompok ini, pada awalnya memfokuskan usaha dibidang pengolahan buah salak segar menjadi berbagai produk olahan salak. Sejalan dengan berkembangnya permintaan pasar, kelompok juga mengolah buah nangka dan sirsak menjadi manisan, dodol, keripik, cokelat dan pia. Buah salak dan buah nangka merupakan bahan baku utama sehingga keripik salak dan keripik nangka merupakan produk yang diproduksi dalam jumlah yang banyak dan sangat diminati dipasaran serta setiap harinya produk habis terjual.

Kelompok Tani Adi Guna Harapan secara teknis mampu memenuhi bahan baku yang diperoleh dari produksi wilayah sendiri, yaitu dari lahan anggota kelompok dan petani sekitarnya. Produk yang dihasilkan sudah mendapat No P-IRT dan sertifikat halal dari LPPOM MUI Provinsi Bali. Hasil produksi dipasarkan ke kabupaten Klungkung, Gianyar, Badung dan Denpasar, serta sudah masuk ke *supermarket* dan *outlet* oleh-oleh Bali. Tahapan proses pengolahan buah salak dan nangka menjadi keripik buah, yaitu sortasi, pengirisan, pencucian, penirisan, penggorengan vakum, penirisan minyak, pendinginan dan pengemasan.

Perhitungan Biaya Produksi

1. Biaya bahan baku

   Bahan baku utama keripik salak dan keripik nangka adalah buah salak bali, nangka dan minyak goreng. Perhitungan biaya bahan baku untuk produksi keripik salak di Kelompok Tani Adi Guna Harapan dapat dilihat pada Tabel 1 dan untuk produksi keripik nangka pada Tabel 2.

   Tabel 1. Perhitungan biaya bahan baku keripik salak

Komposisi	Volume	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Buah salak	360 kg	4.500,-	1.620.000,-
Minyak goring	192 liter	11.000,-	2.112.000,-
Total			3.732.000,-

Tabel 2. Perhitungan biaya bahan baku keripik nangka

Komposisi	Volume	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Buah nangka	360 kg	5.000,-	1.800.000,-
Minyak goring	192 liter	11.000,-	2.112.000,-
Total			3.912.000,-

Biaya bahan baku keripik salak sebesar Rp 3.732.000,- (Tabel 1) dan biaya bahan baku keripik nangka sebesar Rp 3.912.000,- (Tabel 2). Setiap hari buah salak dan nangka yang digunakan masing-masing sebanyak 15 kg dengan memperoleh 3 kg keripik sehingga rendemennya 20%. Apabila terdapat kelebihan bahan baku maka akan dilakukan penyimpanan didalam freezer dengan suhu 0^0 C selama 1-5 hari. Perlakuan ini bertujuan untuk mencegah kerusakan bahan baku dari aktivitas enzim, metabolisme kimia dan penurunan gizi. Pembekuan dapat pula membuka dinding sel buah sehingga pengeluaran air dalam sel lebih cepat yang dapat mempercepat proses penggorengan (Wrasiati *et al*., 2012).

Minyak goreng yang digunakan selama sebulan masing-masing 192 liter dengan biaya Rp 2.112.000, dimana kapasitas minyak goreng dalam mesin sebesar 80 liter yang digunakan selama 5 hari atau 10 kali penggorengan. Minyak goreng yang sudah tidak digunakan dijual kepada pengepul minyak goreng bekas dengan harga Rp 1.000,- per liter dan hasil tersebut masuk ke dalam pendapatan kelompok tani.

2. Biaya tenaga kerja

Perhitungan biaya tenaga kerja untuk produksi keripik salak atau keripik nangka di Kelompok Tani Adi Guna Harapan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan biaya tenaga kerja

Tenaga Kerja	Jumlah (Orang)	Tarif (Rp)	Jumlah (Rp)
Tenaga kerja sortasi, pengupasan dan pengirisan	1	900.000,-	900.000,-
Tenaga kerja pengolahan	1	720.000,-	720.000,-
Tenaga kerja pengemasan	4	432.000,-	1.728.000,-
Total			3.348.000,-

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja untuk produksi keripik salak dan keripik nangka masing-masing Rp 3.348.000,-. Tarif tenaga kerja dibayarkan sesuai dengan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tenaga kerja sortasi dibayarkan Rp 2.500,- per kilogram dikali 15 kg buah sehingga total biaya Rp 900.000,-. Biaya tenaga kerja pengolahan dibayarkan Rp 30.000,- setiap hari untuk mengolah masing-masing 15 kg buah salak dan nangka, sehingga total biaya Rp 720.000,-. Biaya tenaga kerja pengemasan dibayarkan Rp 500,- per kemasan untuk satu orang tenaga kerja, sehingga total biaya Rp 1.728.000,-.

3. Biaya *overhead* pabrik

Perhitungan biaya *overhead* pabrik untuk produksi keripik salak dan keripik nangka di Kelompok Tani Adi Guna Harapan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Perhitungan biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead*	**Jumlah (Rp)**
Biaya *overhead* tetap :	
Biaya penyusutan gedung	39.000,-
Biaya penyusutan mesin	84.150,-
Biaya listrik	100.800,-
Biaya air	107.486,-
Biaya tambahan gaji	504.000,-
Sub total	835.436,-
Biaya *overhead* variabel :	
Biaya plastik	129.600,-
Biaya label	388.800,-
Biaya gas LPG	206.400,-
Sub total	724.800,-
Total	1.560.236,-

Biaya *overhead* pabrik untuk keripik salak dan keripik nangka bulan Februari 2015 masing-masing Rp 1.560.236,-. Biaya penyusutan gedung dibebankan pada produk keripik sebesar 40% dari keseluran produk yang diproduksi masing-masing Rp 39.000. Plastik kemasan yang digunakan adalah jenis PP (*Polypropilen*) 0,12 mm yang mempunyai sifat tahan minyak/lemak, warna transparan, tahan temperatur tinggi, permeabilitas uap air rendah, tahan terhadap alkali, tahan terhadap asam dan lebih kaku dari PE (Syarief et al., 1989).

Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Perhitungan Harga pokok produksi keripik salak dengan metode *full costing* di Kelompok Tani Adi Guna Harapan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan harga pokok produksi keripik salak dengan metode *full costing*

Biaya	Harga (Rp)
Biaya bahan baku salak	1.620.000,-
Biaya bahan baku minyak goreng	2.112.000,-
Biaya tenaga kerja langsung	3.348.000,-
Biaya *overhead* pabrik tetap	835.436,-
Biaya *overhead* pabrik variabel	724.800,-
Total biaya produksi	8.640.236,-
Harga pokok produksi per 100 gram	10.000,-

Keterangan : jumlah produk sebanyak 864 bungkus

Tabel 5 menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk keripik salak adalah Rp 8.640.236,- dengan jumlah produk 864 bungkus keripik salak dengan harga pokok sebesar Rp 10.000,- per 100 gram. Perhitungan harga jual keripik salak dengan metode *full costing* ditentukan dengan menghitung laba dan presentase *markup* terlebih dahulu. Laba yang diharapkan oleh perusahaan

sebesar 15% yaitu Rp 1.296.035,-. Presentase *markup* sebesar 29% diperoleh keuntungan Rp 2.465.911,- sehingga harga jualnya Rp 12.900,- per 100 gram. Harga pokok produksi diperoleh Rp 10.000,- dengan harga jual Rp 12.900,- menunjukkan bahwa Kelompok Tani Adi Guna Harapan mendapatkan laba Rp 2.900,- setiap unit berukuran 100 gram.

Perhitungan Harga pokok produksi keripik nangka dengan metode *full costing* di Kelompok Tani Adi Guna Harapan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Perhitungan harga pokok produksi keripik nangka dengan metode *full costing*

Biaya	Harga (Rp)
Biaya bahan baku nangka	1.800.000,-
Biaya bahan baku minyak goreng	2.112.000,-
Biaya tenaga kerja langsung	3.348.000,-
Biaya *overhead* pabrik tetap	835.436,-
Biaya *overhead* pabrik variabel	724.800,-
Total biaya produksi	8.820.236,-
Harga pokok produksi per 100 gram	10.200,-

Keterangan : jumlah produk sebanyak 864 bungkus

Tabel 6 menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk keripik nangka adalah Rp 8.820.236,- dengan jumlah produk 864 bungkus keripik nangka dengan harga pokok Rp 10.200,- per 100 gram. Perhitungan harga jual keripik nangka dengan metode *full costing* ditentukan dengan menghitung laba dan presentase *markup* terlebih dahulu. Laba yang diharapkan oleh perusahaan sebesar 15% yaitu Rp 1.323.035,-. Presentase *markup* sebesar 28% diperoleh keuntungan Rp 2.492.911,- sehingga harga jualnya Rp 13.100,- per 100 gram. Harga pokok produksi diperoleh Rp 10.200,- dengan harga jual Rp 13.100,- menunjukkan bahwa Kelompok Tani Adi Guna Harapan mendapatkan laba Rp 2.900,- setiap unit berukuran 100 gram.

Harga Pokok Produksi dengan Metode *Variable Costing*

Perhitungan Harga pokok produksi keripik salak dengan metode *variable costing* di Kelompok Tani Adi Guna Harapan dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Perhitungan harga pokok produksi keripik salak dengan metode *variable costing*

Biaya	Harga (Rp)
Biaya bahan baku salak	1.620.000,-
Biaya bahan baku minyak goreng	2.112.000,-
Biaya tenaga kerja langsung	3.348.000,-
Biaya *overhead* pabrik variabel	724.800,-
Total biaya produksi	7.804.800,-
Harga pokok produksi per 100 gram	9.000,-

Keterangan : jumlah produk sebanyak 864 bungkus

Tabel 7 menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk keripik salak Rp 7.804.800,- yang menghasilkan 864 bungkus keripik salak dengan harga pokok Rp 9.000,- per 100 gram. Rincian biaya produksi tetap dan biaya produksi variabel dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Perhitungan biaya produksi tetap dan variabel untuk keripik salak

Biaya	Harga (Rp)
Biaya tetap :	
Biaya tenaga kerja	3.348.000,-
Total biaya produksi tetap	3.348.000,-
Biaya variabel :	
Biaya bahan baku	3.732.000,-
Biaya *overhead* pabrik variabel	724.800,-
Total biaya produksi variabel	4.456.800,-

Tabel 8 menunjukkan biaya produksi tetap untuk keripik salak dengan metode *variable costing* Rp 3.348.000,- dan biaya produksi variabel Rp 4.456.800,-. Perhitungan harga jual keripik salak dengan metode *variable costing* ditentukan dengan menghitung laba dan presentase *markup* terlebih dahulu. Laba yang diharapkan oleh perusahaan sebesar 15% yaitu Rp 1.170.720,-. Presentase *markup* sebesar 101% diperoleh keuntungan Rp 4.518.720,- sehingga harga jualnya Rp 14.300,- per 100 gram. Harga pokok produksi diperoleh Rp 9.000,- dengan harga jual Rp 14.300,- per 100 gram menunjukkan bahwa Kelompok Tani Adi Guna Harapan mendapatkan laba Rp 5.300,- setiap unit berukuran 100 gram.

Perhitungan Harga pokok produksi keripik nangka dengan metode *variable costing* di Kelompok Tani Adi Guna Harapan dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Perhitungan harga pokok produksi keripik nangka dengan metode *variable costing*

Biaya	Harga (Rp)
Biaya bahan baku nangka	1.800.000,-
Biaya bahan baku minyak goreng	2.112.000,-
Biaya tenaga kerja langsung	3.348.000,-
Biaya *overhead* pabrik variabel	724.800,-
Total biaya produksi	7.984.800,-
Harga pokok produksi per 100 gram	9.200,-

Keterangan : jumlah produk sebanyak 864 bungkus

Tabel 9 menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk keripik nangka adalah Rp 7.984.800,- yang menghasilkan 864 bungkus keripik nangka dengan harga pokok Rp 9.200,- per 100 gram. Rincian biaya produksi tetap dan biaya produksi variabel dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Perhitungan biaya produksi tetap dan variabel untuk keripik nangka

Biaya	Harga (Rp)
Biaya tetap :	
Biaya tenaga kerja	3.348.000,-
Total biaya produksi tetap	3.348.000,-
Biaya variabel :	
Biaya bahan baku	3.912.000,-
Biaya *overhead* pabrik variabel	724.800,-
Total biaya produksi variabel	4.636.800,-

Tabel 10 menunjukkan biaya produksi tetap untuk keripik nangka dengan metode *variable costing* Rp 3.348.000,- dan biaya produksi variabel Rp 4.636.800,-. Perhitungan harga jual keripik nangka dengan metode *variable costing* ditentukan dengan menghitung laba dan presentase *markup* terlebih dahulu. Laba yang diharapkan oleh perusahaan sebesar 15% yaitu Rp 1.197.720,-. Presentase *markup* sebesar 98% diperoleh keuntungan Rp 4.545.720,- sehingga harga jualnya Rp 14.500,- per 100 gram. Harga pokok produksi diperoleh Rp 9.200,- dengan harga jual Rp 14.500,- per 100 gram. Perhitungan ini menunjukkan bahwa Kelompok Tani Adi Guna Harapan mendapatkan laba Rp 5.300,- setiap unit berukuran 100 gram.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Komponen biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik dalam pembuatan keripik salak dan keripik nangka. Biaya bahan baku keripik salak Rp 3.732.000,-, keripik nangka Rp 3.912.000,-, biaya tenaga kerja langsung masing-masing Rp 3.348.000,-, biaya overhead pabrik masing-masing Rp 1.560.236,- dan biaya non produksi masing-masing sebesar Rp 1.169.875,-.
2. Harga pokok produksi keripik salak dengan metode *full costing* sebesar Rp 10.000,- dengan harga jual Rp 12.900,- per 100 gram, sedangkan untuk keripik nangka Rp 10.200,- dengan harga jual Rp 13.100,- per 100 gram. Harga pokok produksi keripik salak dengan metode *variable costing* sebesar Rp 9.000,- dengan harga jual Rp 14.300,- per 100 gram, sedangkan untuk keripik nangka Rp 9.200,- dengan harga jual Rp 14.500,- per 100 gram.

Saran

Pemilik usaha selaku penentu harga jual sebaiknya menggunakan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* karena memperhitungkan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan baik tetap atau variabel, sehingga penetapan biaya dapat dilakukan secara tepat agar harga yang dibebankan kepada konsumen tidak terlalu tinggi. Metode *full costing* sudah mencakup keseluruhan biaya, sehingga fluktuasi harga variabel bisa tidak berpengaruh pada perhitungan selain itu metode *full costing* digunakan dalam perencanaan laba jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik, 2014. *Bali dalam Angka 2014*. BPS Provinsi Bali. Denpasar.

Damayanti, P. G. 1999. *Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Sistem Pemasaran Salak Bali: Studi Kasus Desa Sibetan Kabupaten Karangasem Bali.* Skripsi. (Tidak dipublikasikan). Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Garrison, R dan E. W. Noreen. 2000. *Akuntansi Manajerial. Terjemahan A. Totok Budisantoso, SE., Akt*. Salemba Empat. Jakarta.

Hanggana, S. 2008. *Modul Akuntansi Biaya*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Hapsari, H., E. Djuwendah. dan T. Karyani. 2008. *Peningkatan Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Salak Manonjaya.* Jurnal Agrikultura, 19 (3) : 208-215.

Lestari, R., G. Ebert. and S. Huyskens. 2011. *Growth and Physiological Responses of Salak Cultivars (Salacca zalacca (Gaertn.) Voss) to Different Growing Media.* Journal of Agricultural Science, 3(4) : 261-271.

Mahfoedz, M. 1993. *Akuntansi Manajemen, Buku Satu, Edisi IV, Cetakan Ketiga*. BPFE - Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Molla M. M., T. A. A. Nasrin, M. N. Islam. and M. A. J. Bhuyan. 2008. *Preparation and Packaging of Jackfruit Chips.* Int. J. Sustain. Crop Prod, 3(6) : 41-47.

Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya, Edisi 5, Cetakan ke-7.* Unit Penerbit dan Percetakan YKPN. Yogyakarta.

Reinaldo, G., C. Edgard. and K. Roberto. 2012. *Determining the 'Plus' in Cost-Plus Pricing: A Time-Based Management Approach.* Journal of Applied Management Accounting Research, 10(1) : 1-15.

Sexton, R. and L. Chenguang. 2013. *Grocery-Retailer Pricing Behavior with Implications for Farmer Welfare*. Journal of Agricultural and Resource Economics, 38(2) : 141–158.

Syarief, R., S. Sassya. dan B. S. T. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan.* Laboratorium Rekayasa Proses Pangan PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Wahyuningsih, W. 2[illegible]. *Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi pada Pembuatan Tahu Fajar di Jumantono*. Skripsi. (Tidak dipublikasikan). Fakultas Ekonomi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Wrasiati, L. P., W. Arnata., W. G. S. Yoga. dan P. Suwariani. 2012. *Aplikasi Pembekuan sebagai Perlakuan Pendahuluan pada Proses Produksi Chip Salak.* Prosiding Seminar Nasional APTA : 128-139.

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI KERIPIK SALAK DAN KERIPIK NANGKA

ORIGINALITY REPORT

21%	20%	2%	9%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ejurnal.untag-smd.ac.id Internet Source	2%
2	ejournal.unsrat.ac.id Internet Source	1%
3	Submitted to Universitas Sebelas Maret Student Paper	1%
4	Submitted to Udayana University Student Paper	1%
5	upi-yptk.ac.id Internet Source	1%
6	docplayer.info Internet Source	1%
7	www.damandiri.or.id Internet Source	1%
8	ojs.unud.ac.id Internet Source	1%
9	repository.maranatha.edu Internet Source	1%

10	cidsbd.org Internet Source	1%
11	kreasiumbiku.blogspot.com Internet Source	1%
12	Submitted to Saint Leo University Student Paper	1%
13	krbogor.lipi.go.id Internet Source	1%
14	elib.unikom.ac.id Internet Source	1%
15	Submitted to Unika Soegijapranata Student Paper	1%
16	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	1%
17	www.waeaonline.org Internet Source	1%
18	ejournal.undip.ac.id Internet Source	1%
19	ibn.ac.id Internet Source	<1%
20	www.dudung-duhara.com Internet Source	<1%
21	fr.slideshare.net Internet Source	<1%
	blog123456789.student.umm.ac.id	

22	Internet Source	<1%
23	lib.unnes.ac.id Internet Source	<1%
24	entingganesha.com Internet Source	<1%
25	iskandarxxx.blogspot.com Internet Source	<1%
26	www.scribd.com Internet Source	<1%
27	ejournal.aerospace.com Internet Source	<1%
28	ebookinga.com Internet Source	<1%
29	www.jisikworld.com Internet Source	<1%
30	blogmbahbookie.blogspot.no Internet Source	<1%
31	digilib.unpas.ac.id Internet Source	<1%
32	www.slideshare.net Internet Source	<1%
33	mochfreddy.blogspot.com Internet Source	<1%

EXCLUDE QUOTES	OFF	EXCLUDE MATCHES	OFF
EXCLUDE BIBLIOGRAPHY	OFF		