

**SKRIPSI**

**ANALISIS BIAYA OPERASIONAL TERHADAP PENDAPATAN  
PADA INDUSTRI BAWANG GORENG  
KOTA PALU**

Diajukan Oleh  
MISSAURA. K  
4511012025



**SKRIPSI**

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar  
Sarjana Ekonomi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN FAKULTAS  
EKONOMI  
UNIVERSITAS BOSOWA  
MAKASSAR  
2016**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Judul : Analisis Biaya Operasional Terhadap Pendapatan Pada  
Industri Bawang Goreng Kota Palu

Nama Mahasiswa : Missaura. K

Nomor Stambuk : 4511012025

Fakultas : Ekonomi

Program Studi : Manajemen

Telah disetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Dr. Sukmawati Martijudi, SE., M.Si  
Lukman Setiawan, S.Si, S.Pd., SE., M.Si

Mengetahui dan Mengesahkan :

Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar

Sarjana Ekonomi pada Universitas Bosowa Makassar

Dekan Fakultas Ekonomi

Ketua Program Studi Manajemen

Universitas Bosowa

Universitas Bosowa

  
Dr. H.A Arifuddin Mane, SE., M.Si., SH., MH  
Indrayani Nur, S.Pd., SE., M.Si

Tanggal Pengesahan :

## KATA PENGANTAR

Penulis panjatkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat perkenan, tuntunan dan karunia-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Pengalaman yang dilalui selama proses penyusunan skripsi ini telah mempertebal keyakinan bahwa tanpa tuntunan dan karunia dari Tuhan serta tanpa bantuan semua pihak yang telah dengan tulus ikhlas memberikan sumbangan berupa pikiran, bimbingan, dorongan, dan nasehat tidak mungkin penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Pada kesempatan yang berbahagia ini perkenankanlah penulis dengan kerendahan hati menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Ibu Dr.Sukmawati,SE.,MM sebagai pembimbing I dan bapak Lukman Setiawan, S.Si.,S.Psi.,SE.,M.Si sebagai pembimbing II yang dengan ketulusan hati serta kesabaran sangat luar biasa dalam membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan penulisan ini.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada :

1. Prof. DR. M. Saleh Pallu, M. Eng selaku Rektor Universitas Bosowa Makassar.
2. DR.H.A.Arifuddin Mane, SE., M.Si, SH., MH., selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Bosowa Makassar.
3. Indrayani Nur, S.Pd.,SE.,M.Si selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Bosowa Makassar.
4. Tak lupa pula saya sampaikan ucapan terima kasih kepada kedua Orang Tuaku, Saudara-saudaraku, Sahabat-sahabatku dan Keluargaku atas doa

restunya yang tak pernah bosan-bosannya memberikanku *motivasi* untuk menyelesaikan skripsi ini.

Penulis sadar bahwa skripsi ini jauh dari sempurna walaupun telah menerima bantuan dari berbagai pihak. Kritik dan saran yang membangun akan lebih menyempurnakan skripsi ini. Semoga bermanfaat.

Makassar, Agustus 2016

Penulis

UNIVERSITAS

**BOSOWA**



**ANALISIS BIAYA OPERASIONAL TERHADAP PENERIMAAN  
PADA INDUSTRI BAWANG GORENG KOTA PALU**

**Oleh:**

**Missaura. K**

**Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi  
Universitas Bosowa Makassar**

**ABSTRAK**

Missaura. K. 2016. Analisis Biaya Operasional Terhadap Penerimaan Pada Industri Bawang Goreng Kota Palu (dibimbing oleh Sukmawati Mardjuni dan Lukman Setiawan).

Penelitian ini dilaksanakan pada industri bawang goreng kota Palu pada bulan Oktober sampai dengan bulan Desember 2016. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis biaya operasional terhadap penerimaan pada industri bawang goreng kota Palu.

Metode penelitian yang digunakan adalah analisis deskriptif. Untuk memperoleh data yang diperlukan maka penulis menggunakan alat pengumpul data berupa wawancara dan kepustakaan. Dalam penelitian ini, jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa biaya operasional terhadap penerimaan pada industri bawang goreng kota Palu belum cukup efektif, dimana biaya operasional belum konsisten dalam memberikan pendapatan.

Kata kunci : biaya operasional, penerimaan

## **OPERATING COST ANALYSIS OF REVENUE FRIED ONION ON INDUSTRIAL CITY PALU**

By:

Missaura. K

Prodi Management Faculty of Economics  
Bosowa University Makassar

### **ABSTRACT**

Missaura. K. 2016. Analisis Operating Costs Against Acceptance of Industrial Fried Onions On Palu (guided by Sukmawati Mardjuni and Lukman Setiawan).

The research was conducted in the town Palu fried onion industry in October to December 2016. The purpose of this study was to analyze the operational costs of the reception at the town of Palu fried onion industry.

The method used is descriptive analysis. To obtain the necessary data, the authors use data collection tool in the form of interviews and literature. In this study, the type of data used are primary data and secondary data.

The final conclusion is that the operational cost of the reception at the town of Palu fried onion industry has not been sufficiently effective, where operational costs have not been consistent in providing income.

Keywords: operational costs, reception

**PERNYATAAN KEORISINILAN SKRIPSI**

Nama : MISSAURA. K

Nomor Stambuk : 4511012025

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul “Analisis Biaya Operasional Terhadap Penerimaan Pada Industri Bawang Goreng Kota palu” merupakan karya asli, Seluruh ide yang ada dalam Skripsi ini, kecuali yang saya nyatakan sebagai kutipan, merupakan ide yang saya susun sendiri. Selain itu, tidak ada bagian dari Skripsi ini yang telah saya gunakan sebelumnya untuk memperoleh gelar atau sertifikat akademik.

Jika pernyataan di atas terbukti sebaliknya, maka saya bersedia menerima sanksi yang telah ditetapkan oleh Fakultas Ekonomi Universitas Bosowa Makassar.

Makassar,

2016

Yang Menyatakan,

**MISSAURA. K**

## DAFTAR ISI

	HALAMAN
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>PERNYATAAN KEORISINILAN SKRIPSI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Masalah Pokok .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
2.1. Kerangka Teori .....	4
2.1.1. Pengertian Biaya .....	4
2.1.2. Biaya Operasional .....	10
2.1.3 Biaya Produksi .....	12
2.1.4. Pengendalian .....	16
2.1.5. Laba .....	18
2.1.6. Analisis Penyimpanan .....	21
2.2. Kerangka Pikir .....	24
2.3. Hipotesis .....	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
3.1. Daerah Dan Waktu Penelitian.....	26
3.2. Metode Pengumpulan Data .....	26



3.3.	Jenis dan Sumber Data .....	27
3.3.1.	Jenis Data .....	27
3.3.2.	Sumber Data .....	27
3.4.	Metode Analisis.....	28
3.5.	Definisi Operasional .....	30
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
4.1.	Deskripsi Umum Tempat Penelitian.....	31
4.1.1.	Sejarah Singkat Bawang Goreng Kota Palu.....	31
4.1.2	Sumber Bahan Baku .....	32
4.1.3	Proses Produksi.....	33
4.1.4	Produksi .....	34
4.1.5	Distribusi Produk .....	35
4.2.	Analisis Biaya Operasional Terhadap Penerimaan.....	36
4.3.	Rincian Biaya Operasional, Penerimaan dan Pendapatan .	57
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>59</b>
5.1.	Kesimpulan .....	59
5.2.	Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		

## DAFTAR TABEL

1.1	Biaya operasional industri bawang goreng kota Palu tahun 2010 – 2014.....	2
4.1.	Luas panen dan produksi bawang merah provinsi Sulawesi Tengah	32
4.2.	Biaya tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu.....	37
4.3.	Biaya tidak tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu tahun 2010 .....	38
4.4.	Pendapatan produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu tahun 2010 .....	40
4.5.	Biaya tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu .....	41
4.6.	Biaya tidak tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu tahun 2011 .....	42
4.7.	Pendapatan produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu tahun 2011 .....	43
4.8.	Biaya tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu .....	45
4.9.	Biaya tidak tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu tahun 2012 .....	46
4.10.	Pendapatan produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu tahun 2012 .....	47
4.11.	Biaya tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu .....	49
4.12.	Biaya tidak tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu tahun 2013 .....	50
4.13.	Pendapatan produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu tahun 2013 .....	51
4.14.	Biaya tetap produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu .....	53
4.15.	Biaya tidak tetap produksi bawang goreng pada industri bawang	

goreng kota palu tahun 2014 .....	54
4.16. pendapatan produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota palu tahun 2014 .....	45
4.17. Rincian biaya operasional, penerimaan dan pendapatan.....	57



**DAFTAR GAMBAR**

2.1. Kerangka Pikir (Skema).....	24
4.1. Saluran Pemasaran Produk Bawang Goreng Kota Palu .....	35



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Tujuan perusahaan adalah mempertahankan kontinuitas dengan berusaha memperoleh keuntungan yang optimal. Agar tujuan tersebut dapat tercapai, diperlukan adanya penggunaan biaya operasional yang efisien dengan menciptakan suatu rangkaian kerja sama dengan baik antara masing-masing fungsi dalam perusahaan. Oleh karena itu setelah tujuan tersebut ditetapkan disusun perencanaan anggaran, selanjutnya akan di analisis apakah tujuan tersebut dapat tercapai dengan berhasil guna. Efisiensi dan penggunaan biaya operasional akan memberikan jaminan optimalisasi laba perusahaan.

Terkait hal tersebut diatas, penelitian dilakukan disalah satu perusahaan dalam skala industri kecil, Sebut saja perusahaan pembuat bawang goreng di kota palu. perusahaan ini juga merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang perdagangan umumnya yakni sebagai distributor produk bawang goreng. Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya perusahaan ini menekankan kepada efisiensi biaya operasional. Pemanfaatan modal kerja secara tepat, dapat dilakukan oleh sumber daya manusia yang berkualitas. Namun jika dilihat kembali, dalam skala nasional perusahaan ini kemungkinan akan sulit. bersaing dengan perusahaan atau produsen dengan brand ternama, oleh karena itu penulis tertarik untuk mengetahui sejauh mana industri masyarakat ini mampu bertahan dengan tinjauan langsung dari seluk beluk pengolahan keuangannya.

Berdasarkan tingkat produktivitas penjualan bawang merah batu di Kota Palu yang telah diolah dalam kurun waktu penjualannya bervariasi dalam sehari 50 - 80 ton/hari yang diakumulasikan dalam perbulannya berada dikisaran 1.050 - 1.800 ton/bulan (Disperindagkop dan UKM Kota Palu Tahun 2014). Sebagai komoditi andalan masyarakat Kota Palu, Bawang Merah Batu tidak hanya menjadi konsumsi domestik tapi menjadi konsumsi ekspor hingga ke luar Negeri diantaranya Korea Selatan dan Amerika Serikat. (Majalah Forbes, Tahun 2013).

Berdasarkan penelitian pada salah satu pedagang, untuk konsumsi domestik dipasar lokal, kemampuan beli masyarakat berada di kisaran 400-900 kg/bulannya dengan harga perkemasannya Rp. 250.000-/kg. Namun melihat tingkat produksi petani yang dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kenaikan harga Pupuk Nasional dan iklim global yang berubah-ubah, kemungkinan untuk tahun mendatang, ketersediaan komoditi bawang merah batu akan turun, sehingga harga bahan bawang merah batu mentah juga akan mengalami kenaikan, sebagaimana harga bawang merah pada umumnya.

Berikut ini dapat kita lihat gambaran besarnya biaya operasional industri bawang goreng kota Palu tahun 2010 – 2014:

TABEL 1,1

BIAYA OPERASIONAL INDUSTRI BAWANG GORENG KOTA PALU  
TAHUN 2010 - 2014

<b>Tahun</b>	<b>Biaya Operasional (Rp)</b>
2010	198.102.519.00
2011	344,956,600.00
2012	493,110,500.00
2013	603,250,500.00
2014	815,264,000.00

Sumber: Deperindagkop & UKM Kota Palu Tahun 2016

Berdasarkan data yang diperoleh, maka penulis tertarik untuk membahas mengenai "*Analisis Biaya Operasional Terhadap Penerimaan Pada Industri Bawang Goreng Di Kota Palu*"

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang di kemukakan sebelumnya, maka permasalahan utama dalam penulisan ini adalah : "Bagaimanakah biaya operasional terhadap penerimaan pada industri bawang goreng di kota Palu?"

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah "Untuk mengetahui biaya operasional terhadap penerimaan pada industri bawang goreng di Kota Palu."

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat penelitian adalah :

1. Sebagai bahan pertimbangan terhadap perusahaan dalam mengendalikan biaya operasional perusahaan.
2. Untuk perusahaan, dapat digunakan sebagai masukan dan bahan pertimbangan didalam menentukan arah serta kebijakan dalam menggunakan anggaran secara efektif dalam kegiatan operasionalnya demi kelancaran dan kelangsungan usaha serta pengambilan keputusan di masa yang akan datang.
3. Sebagai bahan informasi bagi pihak yang membutuhkan khususnya kepada mahasiswa dan peneliti lainnya.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Kerangka Teori**

##### **2.1.1. Pengertian Biaya**

Setiap tindakan yang telah dipikirkan secara matang akan meminta pertimbangan antara manfaat dan pengorbanan. Begitu juga dalam sektor produksi, maka untuk setiap keputusan ekonomi yang dipertanggungjawabkan perlu diadakan pertimbangan antara hasil-hasil yang diharapkan dan biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk memperoleh hasil tersebut.

Akuntansi biaya mengukur biaya sesuai dengan rencana-rencana dan kebutuhan-kebutuhan manajemen. Biaya-biaya harus didasari dengan faktor-faktor yang relevan, yang diperhatikan dengan teliti dan dipertimbangkan dengan cermat agar dapat membantu pihak manajemen dalam membuat keputusan-keputusan yang tepat.

Dalam akuntansi keuangan, istilah biaya didefinisikan sebagai pengorbanan ekonomis yang dibuat untuk memperoleh barang dan jasa. Dengan kata lain biaya merupakan harga perolehan barang atau jasa yang diperlukan oleh organisasi. Besarnya biaya diukur dalam satuan moneter, dimana satuan moneter yang dipakai di Indonesia adalah rupiah, yang jumlahnya dipengaruhi oleh transaksi dalam rangka pemilikan barang dan jasa tersebut. Informasi biaya nantinya akan digunakan oleh manajemen, antara lain untuk perencanaan laba dan pengendalian biaya.



Pendapat mengenai biaya diantaranya menurut Sutrisno (2012 : 1) menyebutkan bahwa : "Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi dan kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu".

Menurut mulyadi (2005 : 8) mengemukakan bahwa : "dalam artian luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi untuk tujuan tertentu". Ada empat unsur pokok dalam definisi biaya tersebut di atas :

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
2. Diukur dalam satuan uang
3. Yang terjadi atau yang secara potensial akan terjadi
4. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Wijaksono (2006 : 6) menyatakan bahwa "*cost* adalah suatu pengorbanan sumber daya untuk mencapai suatu tujuan tertentu". berdasarkan pandangan tersebut, menurut Sunarto (2004 : 2) mengungkapkan secara umum bahwa : "Biaya adalah harga pokok atau bagiannya yang di manfaatkan atau dikonsumsi untuk memperoleh pendapatan".

Perumusan definisi biaya secara umum yang di kemukakan memiliki ciri-ciri seperti pemakaian barang-barang, keterkaitan dengan suatu tujuan output dan penilaian. Melalui penggunaan ciri-ciri yang lebih di pertajam dengan memperhatikan ciri-ciri tambahan yang diperlukan dapat menghasilkan pengertian biaya secara khusus atau pengertian biaya yang lebih rinci. Pengertian biaya secara khusus merupakan pengertian yang operasional, terutama karena memberi

petunjuk tentang jenis pemakaian barang-barang, banyaknya pemakaian, kaitan pemakaian dan hasil serta dasar-dasar penilaiannya, sesuai dengan kekhususan masing-masing biaya yang bersangkutan.

Mursyadi (2008 : 14) menyatakan bahwa : "Biaya diartikan sebagai sesuatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat maupun yang akan datang", Selanjutnya pengertian biaya dikemukakan oleh Prawironegoro (2009 : 19) bahwa: "Biaya merupakan pengorbanan untuk memperoleh pendapatan kedua merupakan pengorbanan, namun tujuannya berbeda."

Dalam dunia bisnis, semua aktifitas dapat diukur dengan satuan uang yang lazim disebut biaya, aktifitas itu merupakan pengorbanan waktu, tenaga dan pikiran, material untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Tujuan bisnis adalah laba. Oleh sebab itu setiap aktifitas harus di perhitungkan secara (*benefit cost ration*) perhitungan keuntungan dan pengorbanan,

Berdasarkan definisi-definisi di atas tentang biaya maka digunakan akumulasi data biaya untuk keperluan penilaian persediaan dan untuk penyusunan laporan-laporan keuangan dimana data biaya jenis ini bersumber pada buku-buku dan catatan perusahaan. tetapi, untuk keperluan perencanaan analisis dan pengembalian keputusan, sering harus berhadapan dengan masa depan dan perusahaan dan penghitung biaya terselubung (*imputed cost*), biaya deferensial, biaya kesempatan (*opurtunity cost*) yang harus didasarkan pada sesuatu yang lain dari biaya masa lampau.

Selanjutnya Masyah Kholmi (2004: 11) mengemukakan bahwa biaya

dalam arti luas adalah "pengorbanan sumber daya atau nilai ekuivalen memberi manfaat saat sekarang atau di masa yang akan datang"

Dari definisi diatas biaya dapat diketahui bahwa biaya mempunyai dua unsur yaitu pengorbanan yang terjadi dan pengorbanan yang akan terjadi. Nilai sumber ekonomis yang telah dikorbankan untuk mencapai tujuan tertentu merupakan biaya dimasa yang akan datang.

Biaya digolongkan dengan berbagai cara umumnya penggolongan biaya ini di tentukan atas dasar dan tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi dikenal lima cara untuk menggolongkan atau mengklasifikasikan biaya yaitu:

1. Obyek pengeluaran

Dalam cara penggolongan ini, nama obyek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya secara umum yang digolongkan menjadi tiga golongan besar yaitu:

- a. Biaya bahan baku
- b. Biaya tenaga kerja
- c. Biaya overhead pabrik

Dalam penggolongan biaya diatas cocok digunakan dalam organisasi yang masih berskala kecil. Untuk perusahaan yang besar penggolongan biaya atas obyek pengeluaran biasanya lebih terperinci lagi untuk menyeragamkan penggolongan biaya dari berbagai bagian yang dimilikinya. Penggolongan biaya atas dasar obyek pengeluaran dapat bermanfaat sebagai perencanaan secara menyeluruh dan pada umumnya untuk kepentingan penyajian laporan

keuangan kepada pihak luar.

Menurut pengelolaan ini, biaya dapat digolongkan atas tiga fungsi pokok yaitu:

1) Fungsi pokok dalam perusahaan

a) Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam pengadaan bahan baku menjadi bahan jadi yang siap jual, menurut obyek pengeluarannya secara garis besarnya produksi dibagi dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

b) Biaya pemasaran

Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk,

c) Biaya Administrasi dan Umum

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya yang mengkoordinasi kegiatan produksinya dan pemasaran produk.

2) Hubungan biaya dengan sesuatu yang di biyai

Dalam hubungan dengan sesuatu yang dibiayai biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu:

a) Biaya langsung (*direct cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi yang menyebabkan satu-satunya sesuatu yang dibiayai, jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung tidak akan terjadi.

b) Biaya tak langsung

Biaya tak langsung adalah biaya terjadi hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai langsung dalam hubungannya dengan biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik.

3) Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Dalam hubungan dengan perubahan volume kegiatan biaya dapat digolongkan menjadi:

a. Biaya variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contohnya biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja.

b. Biaya semi variabel

Biaya semi variabel adalah biaya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan biaya semi variabel mengandung biaya tetap dan unsur biaya variabel.

c. Biaya semi tetap

Biaya semi tetap adalah biaya tetap untuk volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah kegiatan pada volume pada produksi volume tertentu.

d. Biaya tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.

## 2. Jangka waktu memanfaatkannya

Atas dasar waktu manfaatnya, biaya dapat digolongkan menjadi dua yaitu:

### 1. Pengeluaran modal

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan menjadi harga pokok aktiva dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi.

### 2. Pengeluaran pendapatan

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi, terjadinya pengeluaran tersebut saat terjadinya pengeluaran.

#### 2.1.2. Biaya Operasional

Menurut Werner Murhadi (2013:37) mengemukakan biaya operasional sebagai berikut:

“Biaya operasi (*operating expense*) merupakan biaya yang terkait dengan operasional perusahaan yang meliputi biaya penjualan dan administrasi (*selling and administrative expense*), biaya iklan (*advertising expense*), biaya penyusutan (*depreciation and amortization expense*), serta perbaikan dan pemeliharaan (*repairs and maintenance expense*)”.

Menurut Jopie Jusuf (2009:38) mengemukakan biaya operasional adalah Biaya operasional atau biaya usaha (*Operating Expenses*) adalah biaya-biaya yang tidak berhubungan langsung dengan produk perusahaan tetapi berkaitan dengan aktivitas perusahaan sehari-hari”.

Sedangkan menurut Margaretha (2011:24) mengemukakan biaya operasional sebagai berikut:

“Biaya Operasional (*operating expense*) adalah keseluruhan biaya sehubungan dengan operasional diluar kegiatan proses produksi termasuk didalamnya adalah (1) biaya penjualan dan (2) biaya administrasi dan umum”.

Menurut Sofyan Syafri Harahap (2011:86) terdapat 2 indikator biaya operasional yaitu sebagai berikut:

1. Biaya penjualan, adalah seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan penjualan sampai barang itu berada di tangan konsumen, seperti biaya pengiriman, pajak-pajak yang berkenaan dengan penjualan, promosi, dan gaji tenaga penjual.
2. Biaya umum dan administrasi, adalah biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan-kegiatan di luar kegiatan penjualan seperti kegiatan administrasi, kegiatan personalia, dan umum. Misalnya gaji pegawai bagian umum (yang bukan barang produksi, pemasaran), air, telepon, pajak, iuran, dan biaya kantor.

Berdasarkan ketiga pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa biaya operasional (*operating expense*) adalah biaya-biaya yang berkaitan dengan aktivitas perusahaan sehari-hari diluar kegiatan proses produksi.

## 2.1.3 Biaya Produksi

### 2.1.3.1 Pengertian Biaya Produksi

Setiap perusahaan baik perusahaan manufaktur maupun perusahaan jasa didalam menjalankan usahanya harus mengetahui biaya produksinya. Tanpa mengetahui berapa biaya produksi dari barang atau jasa yang diproduksi, kemungkinan akan terjadi kekeliruan dalam mengambil tindakan-tindakan dalam menentukan harga jual. Mulyadi (2009:14) mendefinisikan biaya produksi adalah: “Biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual.”

Menurut Supriyono (2011:19) pengertian biaya produksi adalah “Semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai.”

Menurut Hansen and Mowen (2009:45) pengertian biaya produksi adalah sebagai berikut:

“Biaya produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi barang atau jasa.”

Sedangkan menurut Sukirno (2004:205) menjelaskan biaya produksi, mengatakan bahwa:

“Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut.”



Berdasarkan pengertian-pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa biaya produksi merupakan biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang jumlahnya lebih besar dibandingkan dengan jenis biaya lain. Biaya yang dikeluarkan tersebut adalah biaya untuk pembuatan barang ataupun penyediaan jasa.

### **2.1.3.2 Unsur-unsur Biaya Produksi**

Mulyadi (2009:14) menjelaskan bahwa biaya produksi terdiri dari tiga unsur yaitu:

#### **1) Biaya bahan baku langsung (*direct materials*)**

Biaya bahan baku langsung adalah harga perolehan berbagai macam bahan baku yang dipakai dalam kegiatan pengolahan produk. Bahan baku adalah berbagai macam bahan diolah menjadi produk akhir dan pemakaiannya dapat didefinisikan secara langsung atau diikuti jejak manfaatnya pada produk tertentu.

Pengertian biaya bahan baku langsung menurut Mulyadi (2009:14): “Semua bahan yang membentuk bagian integral dari barang jadi dan yang dapat dimasukkan langsung dalam perhitungan biaya produk.”

Biaya bahan baku langsung merupakan biaya seluruh bahan yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk jadi yang dapat langsung diperhitungkan kedalam harga pokok dari produk tersebut. Dalam menentukan harga pokok bahan baku seluruh biaya yang menyangkut perolehan bahan tersebut ditambah kedalam harga beli bahan baku.

## 2) Biaya tenaga kerja langsung

Menurut Mulyadi (2009:318), biaya tenaga kerja langsung dapat digolongkan menjadi:

- a) Penggolongan menurut fungsi pokok dalam organisasi perusahaan yaitu pabrik, pemasaran dan administrasi. Oleh karena itu perlu adanya penggolongan dan perbedaan antara tenaga kerja pabrik dan bukan pabrik. Hal itu harus dilakukan karena gaji dan upah tenaga kerja pabrik merupakan unsur harga pokok produksi. Sedangkan gaji dan upah tenaga kerja bukan pabrik merupakan biaya yang dibebankan dalam periode yang bersangkutan.
- b) Penggolongan menurut kegiatan departemen yang ada dalam perusahaan. Agar lebih mudah mengendalikannya, kepala departemen bertanggung jawab atas pelaksanaan kerja karyawan yang ada dalam departemennya serta upah yang dibayarkan kepada mereka.
- c) Penggolongan menurut jenis pekerjaan sebagai dasar penetapan perbedaan upah dan standarnya.
- d) Penggolongan menurut hubungannya dengan produk, yaitu penggolongan tenaga kerja menjadi tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Tenaga kerja pabrik yang mengerjakan proses produksi termasuk kedalam tenaga kerja langsung. Sedangkan tenaga kerja bukan pabrik atau yang tidak langsung mengerjakan produk termasuk ke dalam tenaga kerja tidak langsung. Tenaga kerja tidak langsung merupakan bagian dari produksi tidak langsung. Nilai biaya tenaga kerja yang dibebankan ke dalam biaya

produksi dihitung dengan mengalikan tarif upah dengan jam kerja atau hari kerja karyawan.

### 3) Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang dapat dibebankan kedalam produk. Mulyadi (2009:193-195) menyatakan bahwa yang termasuk kedalam biaya overhead pabrik adalah:

#### a) Biaya bahan penolong

Bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi atau bahan yang menjadi bagian dari produk jadi, tetapi nilainya relative kecil jika dibandingkan dengan harga pokok tersebut.

#### b) Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan berupa biaya suku cadang, biaya bahan habis pakai dan harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan perumahan, bangunan pabrik, mesin-mesin dan peralatan.

### (3) Biaya tenaga kerja tidak langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung kepada produk atau pesanan tertentu. Biaya tenaga kerja langsung terdiri dari upah, tunjangan, biaya kesejahteraan yang dikeluarkan untuk tenaga kerja tidak langsung tersebut.

(4) Beban biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap

Biaya-biaya yang termasuk ke dalam kelompok ini antara lain adalah biaya depresiasi emplasmen pabrik, mesin dan equipment, perkakas laboratorium, alat kerja dan aktiva tetap lain yang digunakan di pabrik.

(5) Beban biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu

Biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok ini antara lain adalah biaya asuransi, gedung dan emplasemen, asuransi mesin dan equipment, asuransi kendaraan, asuransi kecelakaan karyawan dan biaya amortisasi kerugian trial run.

(6) Biaya produksi tidak langsung lainnya yang memerlukan pengeluaran uang tunai

Biaya overhead pabrik yang termasuk pada kelompok ini antara lain adalah biaya reparasi uang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN dan sebagainya.

#### **2.1.4 Pengendalian**

Pengendalian merupakan salah satu fungsi dari manajemen untuk mengatur pelaksanaan kegiatan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan dalam suatu organisasi yang berhubungan erat antara proses perencanaan dengan pengendalian sehingga dipandang sebagai proses yang tunggal. Cara yang umum dilakukan dalam pengendalian adalah dengan membandingkan segala sesuatu yang telah dijalankan dengan standar atau rencananya, serta melakukan perbaikan-perbaikan bila terjadi penyimpangan.

Untuk memperjelas tentang arti pengendalian berikut penulis sajikan pendapat dari beberapa ahli, antara lain menurut Stoner dkk. dalam Ernawati (2000:18). Beliau memberikan definisi bahwa pengendalian manajemen adalah suatu upaya yang sistematis untuk menetapkan standar kinerja dengan perencanaan, merancang umpan balik informasi, membandingkan kinerja sesungguhnya dengan standar yang terlebih dahulu ditetapkan, menentukan apakah ada penyimpangan dan mengukur signifikansi penyimpangan tersebut, dan mengambil tindakan perbaikan yang diperlukan untuk menjamin bahwa semua sumber daya perusahaan tengah digunakan sedapat mungkin dengan cara yang paling efektif dan efisien guna tercapainya sasaran perusahaan.

Menurut Hanafi dalam Ernawati (2000:19), pengendalian manajemen adalah usaha sistematis untuk menetapkan standar prestasi tertentu dengan merencanakan dan mendesign sistem umpan balik informasi, membandingkan prestasi yang sesungguhnya dengan standar prestasi, menentukan apakah terjadi penyimpangan dan mengukur apakah penyimpangan ini berarti, dan melakukan perbaikan yang diperlukan untuk memastikan bahwa semua sumber daya perusahaan digunakan dengan cara yang paling efektif dan efisien untuk mencapai tujuan perusahaan.

Sementara itu, menurut Supriyono (2000:15-16) pengendalian sangat erat dengan perencanaan dan penganggaran. Pengendalian merupakan suatu proses pengawasan yang didasarkan pada perencanaan dan penganggaran terutama mengenai keuangan perusahaan. Di dalam anggaran ditentukan tujuan keuangan yang akan dicapai yang umumnya dinyatakan dalam jumlah laba

perusahaan. Oleh karena itu, penganggaran sering disebut dengan perencanaan laba (*profit planning*). Hasil sesungguhnya yang akan dicapai akan dibandingkan dengan tujuan yang telah ditetapkan dalam anggaran untuk menentukan, meneliti, dan menganalisa selisih (penyimpangan) yang ditimbulkan serta menentukan tindakan koreksi (perbaikan) yang diperlukan sebagai tolak ukur kegiatan di masa yang akan datang.

Dari ketiga definisi di atas, diperoleh gambaran yang jelas bahwa yang dimaksud dengan pengendalian adalah salah satu fungsi manajemen yang mencakup semua metode, prosedur dan strategi pengukuran dan perbaikan dari pelaksanaan kegiatan untuk menjamin bahwa pelaksanaan tersebut telah dijalankan secara efektif dan efisien dalam mencapai tujuan organisasi.

## **2.1.5 Laba**

### **2.1.5.1. Pengertian Laba**

Secara bahasa laba berarti pertumbuhan dalam dagang. Salah satu tujuan usaha adalah untuk mencapai laba. Dimana laba merupakan gambaran dari pertumbuhan harta. Laba itu muncul karena terjadinya proses perputaran modal dan pengoperasiannya dalam kegiatan-kegiatan dagang dan moneter. **Suwardjono (2008:14)**, laba adalah imbalan atas upaya perusahaan menghasilkan barang dan jasa. Ini berarti laba merupakan kelebihan pendapatan diatas biaya (biaya total yang melekat dalam kegiatan produksi dan penyerahan barang / jasa).

Menurut **Stice, et.al (2004:226)**, Laba adalah hasil dari investasi. Defenisi lebih luas, laba adalah jumlah yang dapat diberikan kepada investor (sebagai hasil

investasi) dan kondisi perusahaan diakhir periode masih sama baiknya atau kayanya dengan diawal periode.

#### **2.1.5.2. Jenis Laba**

Menurut **Soemarso (2004:198)**, laba terbagi dalam beberapa jenis dalam kaitannya dengan laba-rugi, yaitu :

##### **1. Laba bruto**

Laba bruto merupakan pendapatan dikurangi harga pokok penjualan. Apabila hasil penjualan barang dan jasa tidak dapat menutupi beban yang langsung terkait dengan barang dan jasa tersebut atau harga pokok penjualan, maka akan sulit bagi perusahaan tersebut untuk bertahan. Laba bruto sering disebut juga laba kotor, hal ini dikarenakan jumlah masih harus dikurangi dengan biaya usaha.

##### **2. Laba operasi**

Laba operasi mengukur kinerja operasi bisnis fundamental yang dilakukan oleh sebuah perusahaan dan didapat dari laba kotor dikurangi beban operasi. Laba operasi menunjukkan seberapa efisien dan efektif perusahaan melakukan aktivitas operasinya.

##### **3. Laba sebelum pajak**

Laba dari operasi berjalan sebelum cadangan untuk pajak penghasilan.

##### **4. Laba dari operasi berjalan**

Laba dari operasi berjalan merupakan laba dari bisnis perusahaan yang sedang berjalan setelah bunga dan pajak .

## 5. Laba bersih

Labanya bersih adalah laba atau rugi operasi berkelanjutan dikombinasikan dengan hasil operasi yang dihentikan, pos luar biasa, dan pengaruh kumulatif dari perubahan prinsip akuntansi, memberi pemakai laporan ikhtisar pengukur kinerja perusahaan untuk periode berjalan. Laba bersih merupakan angka terakhir dalam laporan laba-rugi. Jika perusahaan memiliki tujuan untuk mencapai laba ekonomi sebesar mungkin, maka mereka akan berusaha membuat perbedaan sebesar mungkin antara total penerimaan dengan total biaya ekonomi. Laba ekonomi di definisikan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :  $\pi$  = lab (profit )

TR = total penerimaan (*revenue*)

TC = total biaya (*cost*)

### 2.1.5.3. Unsur-Unsur yang Membentuk Laba

Stice, et.al (2004:240), membagi unsur-unsur yang membentuk laba antara lain :

#### 1. Pendapatan (*Revenue*)

Pendapatan menunjukkan nilai penjualan total kepada pelanggan dalam suatu periode dikurangi retur dan potongan penjualan atau diskon penjualan. Retur dan potongan penjualan serta diskon penjualan harus dikurangkan dari penjualan bruto untuk mendapatkan nilai penjualan bersih.

#### 2. Harga Pokok Penjualan (*Cost of Goods Sold*)

Pada perusahaan dagang dan manufaktur, harga pokok barang yang tersedia untuk dijual harus dihitung terlebih dahulu. Nilai ini merupakan penjumlahan



persediaan awal, pembelian bersih dan semua pembelian, beban angkut, dan penyimpanan barang yang terkait dengan pembelian barang.

### 3. Beban Operasi (*Operating Income*)

Beban operasi dapat dilaporkan dalam dua bagian yaitu beban penjualan dan beban administrasi dan umum. Untuk perusahaan manufaktur, beban yang terkait dengan produksi dan fungsi administrasi harus dialokasikan secara merata antara beban overhead dan beban operasi.

### 4. Pendapatan dan Keuntungan Lain-lain (*Other Revenues and Gains*)

Bagian ini biasanya mencakup unsur yang berkaitan dengan aktivitas sampingan perusahaan. Misalnya, sewa, bunga, dividen, keuntungan dari penjualan aktiva.

### 5. Beban dan Kerugian Lain-lain (*Other Expenses and Losses*)

Bagian ini mencakup unsur yang berkaitan dengan aktivitas sampingan perusahaan, akan tetapi merupakan akibat dari penurunan bukan peningkatan laba. Misalnya, beban dan kerugian dari penjualan aktiva.

### 6. Pajak Penghasilan Atas Laba Operasi Berkelanjutan (*Income Taxes on Continuing Operations*)

Beban pajak penghasilan atas laba adalah jumlah dari semua pajak atas laba dari seluruh transaksi yang dilakukan oleh perusahaan selama satu tahun.

#### **2.1.6 Analisis Penyimpanan**

Identifikasi terhadap pelaksanaan anggaran dapat dilakukan dengan cara membandingkan hasil yang telah dicapai dengan standar atau anggaran yang telah dibuat. Dengan demikian bila terjadi perbedaan (penyimpanan) dapat dianalisis

sebab terjadinya penyimpangan dan pada akhirnya akan dapat dilakukan tindakan koreksi. Tindakan koreksi secepatnya diperlukan untuk mencegah kekurangan yang berlarut-larut dan memperbaikinya dalam periode yang sama. Penyimpangan yang selalu mutlak jangan dianggap kesalahan pengguna anggaran semata. Terjadinya penyimpangan antara anggaran dengan realisasi bisa juga disebabkan oleh:

1. Kesalahan budget.
2. Kesalahan akuntansi atau pencatatan

Penyimpangan biaya sesungguhnya dari biaya standar disebut selisih (*variance*). Selisih biaya sesungguhnya dengan biaya standar dianalisis, dan dari analisis ini diselidiki penyebab terjadinya, untuk kemudian dicari jalan untuk mengatasi terjadinya selisih yang merugikan.

Ada tiga model analisis selisih biaya produksi langsung :

#### 1. Model Satu Selisih (*The One-Way Model*)

Dalam model ini, selisih antara biaya sesungguhnya dengan biaya standar tidak dipecahkan kedalam selisih harga dan selisih kuantitasnya. Tetapi hanya satu macam selisih yang merupakan gabungan antara selisih harga dengan selisih kuantitas. Jadi dalam analisis selisih biaya produksi hanya akan dijumpai tiga selisih : selisih biaya bahan baku, selisih biaya tenaga kerja langsung, dan selisih biaya overhead pabrik.

#### 2. Model Dua Selisih (*the Two-Way Model*)

Dalam model analisis selisih ini, selisih antara biaya sesungguhnya dengan biaya standar dipecah menjadi dua macam selisih, yaitu selisih harga dan selisih

kuantitas atau efisiensi. Dalam hubungannya dengan biaya bahan baku, analisis selisih biaya bahan baku menjadi selisih harga dan selisih kuantitas ditujukan untuk membebankan tanggung jawab terjadinya masing-masing jenis selisih tersebut kepada manajer yang bertanggung jawab,

### 3. Model Tiga Selisih (*The Three-Way Model*)

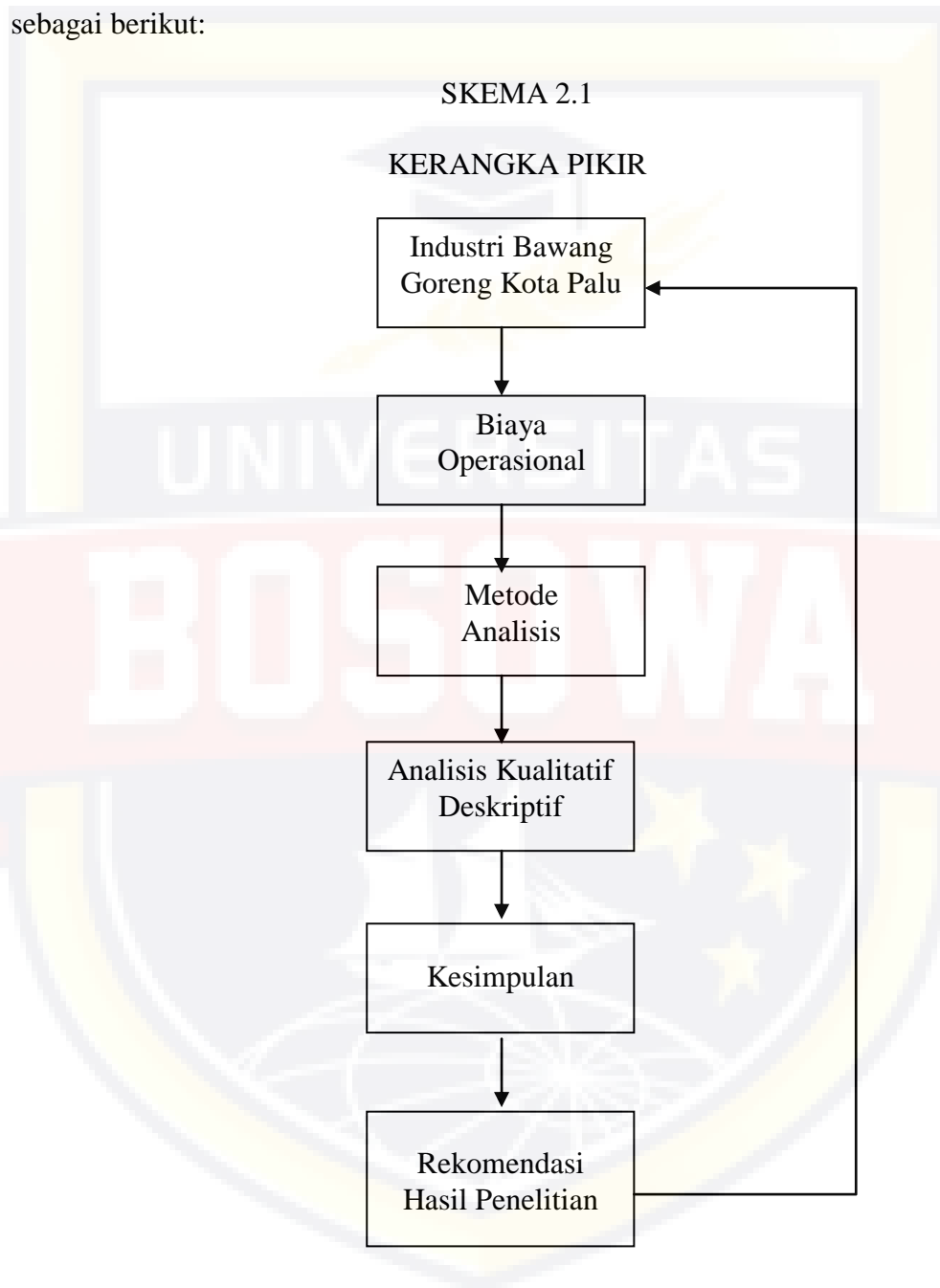
Dalam model ini, selisih antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya dipecah menjadi tiga macam selisih berikut ini : selisih harga, selisih kuantitas, dan selisih harga/ kuantitas.

Hubungan harga dan kuantitas standar dengan kuantitas sesungguhnya dapat terjadi dengan tiga kemungkinan berikut ini:

1. Harga dan kuantitas standar masing-masing atau lebih kecil harga dan kuantitas sesungguhnya.
2. Harga standar lebih rendah dari harga sesungguhnya, namun sebaliknya kuantitas standar lebih tinggi dari kuantitas sesungguhnya.
3. Harga standar lebih tinggi dari harga sesungguhnya, namun sebaliknya kuantitas lebih rendah dari kuantitas sesungguhnya.

## 2.2 Kerangka Pikir

Kerangka pikir yang dikemukakan dalam penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut:



### 2.3 Hipotesis

Berdasarkan latar belakang dan masalah pokok diatas maka penulis merumuskan hipotesis penelitian sebagai berikut : "diduga bahwa biaya operasional terhadap penerimaan pada industri bawang goreng di Kota Palu belum berjalan dengan efektif".



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Daerah dan waktu penelitian**

Dalam penyusunan penulisan ini, penulis melakukan pada perusahaan Industri bawang goreng berkedudukan di kota Palu Sulawesi Tengah. Adapun waktu yang dibutuhkan penelitian ini kurang lebih tiga bulan dari bulan Oktober sampai dengan Desember tahun 2015.

#### **3.2. Metode Pengumpulan Data**

Dalam usaha memperoleh data dan keterangan guna pemecahan masalah dalam penelitian ini, penulis mengadakan penelitian secara langsung terhadap obyek penelitian. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan cara:

##### **1. Penelitian lapangan (*Field Research*)**

Dilakukan dengan mengambil data langsung di tempat yang menjadi obyek penelitian dengan cara sebagai berikut:

- a. Teknik wawancara (*interview*) yaitu tanya jawab langsung dengan pimpinan dan bagian produksi dan bagian terkait dengan proses pengolahan data
- b. Teknik Observasi yaitu dilakukan dengan mengadakan pengamatan secara langsung terhadap obyek penelitian untuk menentukan hal - hal yang berhubungan dengan permasalahan skripsi ini.

##### **2. Penelitian kepustakaan (*library research*)**

Penelitian ini dilakukan dengan mempelajari literature-literature yang ada kaitannya dengan penulisan ini sebagai landasan teoritis dan pendekatan

yang dapat digunakan untuk menganalisa dan mengolah data yang di kumpulkan.

### **3.3. Jenis dan Sumber Data**

#### **3.3.1. Jenis data**

Adapun jenis data yang digunakan dalam penulisan ini adalah :

- a. Data kualitatif, yaitu data yang bukan merupakan angka-angka. Dalam penulisan ini data kualitatifnya berupa struktur organisasi serta job description dari masing-masing bagian yang ada dalam lingkungan perusahaan.
- b. Data kuantitatif, yaitu data yang berupa biaya produksi barang. Dalam penulisan ini data kuantitatifnya berupa data-data biaya operasional produksi yang berhubungan dengan alat-alat analisis.

#### **3.3.2. Sumber data**

Sumber data yang dikumpulkan oleh penulis dan akan dipergunakan dalam penulisan ini adalah :

- a. Data primer

Adalah data yang diperoleh dengan jalan mengadakan pengamatan serta wawancara secara langsung dengan pimpinan dan bagian produksi beserta staf perusahaan yang terkait.

- b. Data sekunder

Adalah data yang diperoleh dari perusahaan berupa data dokumentasi dan sumber informasi tertulis lainnya yang ada kaitannya dengan pembahasan skripsi ini.

### 3.4 Metode Analisis

Untuk membahas dan menganalisis serta memecahkan masalah pokok dalam penulisan ini, maka metode analisis yang di gunakan adalah metode analisis kualitatif dengan pendekatan deskriptif.

1. Untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang digunakan dalam proses produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu, menurut Yantu dan Rauf (2012:54) digunakan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

*TC (Total Cost)* = Total Biaya

*FC (Fixed Cost)* = Biaya Tetap

*VC (Variable Cost)* = Biaya Variabel

2. Untuk mengetahui besarnya tingkat penerimaan, menurut Yantu dan Rauf (2012:55) digunakan rumus:

$$TR = P \cdot Q$$

Dimana:

*TR (Total Revenue)* = Total Penerimaan

*P (Price)* = Harga Produk

*Q (Quantity)* = Jumlah Produk

3. Untuk mengetahui besarnya tingkat keuntungan, menurut Yantu dan Rauf (2012:55) diperoleh digunakan rumus:

$$\pi = TR - TC$$



Dimana:

$\pi$  (*Profit*) = Keuntungan

$TR$  (*Total Review*) = Total Penerimaan

$TC$  (*Total Cost*) = Total Biaya

4. Untuk perbandingan antara penerimaan dengan biaya usaha, menurut Prawiro

Kusumo, (1991:112) dianalisis dengan menggunakan rumus:

$$\text{Rasio } \frac{R}{C} = \frac{\text{Revenue}}{\text{Cost}}$$

Dimana:

$R$  (*Revenue*) = Penerimaan

$C$  (*Cost*) = Biaya

Secara kriteria dengan Analisis Rasio R/C :

$R/C < 1$  , usaha tersebut mengalami kerugian

$R/C = 1$  , usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

$R/C > 1$  , usaha tersebut mengalami keuntungan

5. Untuk mengetahui besarnya nilai penyusutan pada setiap barang atau peralatan yang dipakai dapat digunakan rumus:

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

Dimana:

$D$  (*Depreciation*) = Biaya Penyusutan (Rp/tahun)

$P$  (*Price*) = Harga Awal Barang (Rp)

$S$  (*Salvage value*) = Harga Akhir Barang (Rp)

$n$  (*Life time*) = Perkiraan Umur ekonomis (tahun)

### 3.5 Defenisi Operasional

Adapun konsep Operasional dalam penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.
2. Biaya standar adalah biaya yang ditentukan lebih dahulu untuk memproduksi suatu barang dalam jangka waktu produksi berikutnya.
3. Biaya bahan baku adalah biaya - biaya yang berkaitan dengan proses pengolahan yang diidentifikasi dengan bahan yang diolah jadi produk selesai.
4. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan dalam mengerjakan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai.
5. Biaya overhead pabrik adalah biaya - biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dalam semua komponen biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja.
6. Pengendalian adalah proses untuk memeriksa kembali, menilai dan selalu memonitoring laporan - laporan apakah pelaksanaan tidak menyimpang dan tujuan yang telah ditentukan.
9. Bawang goreng adalah bawang yang di iris tipis dan digoreng dengan minyak yang banyak, dengan menggunakan jenis bawang merah batu.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Deskripsi Umum Tempat Penelitian**

##### **4.1.1 Sejarah Singkat Bawang Goreng Kota Palu**

Hampir 15 tahun berjalan, industri rumah tangga bawang goreng di Kota Palu, Sulawesi Tengah, bermetamorfosis menjadi usaha yang ikonik. Selain komoditasnya khas, usaha ini juga membawa dampak ekonomis yang cukup signifikan. Di samping menyerap tenaga kerja, pelaku usahanya sejahtera.

Usaha bawang goreng memberikan hasil nyata. Usaha yang diawali dengan coba-coba itu saat ini sudah berkembang pesat dan memberikan kesejahteraan. Bawang Goreng di Palu dinilai memiliki kekhasan. Selain wanginya lebih tajam, rasanya gurih dan keping bawangnya juga renyah. Tak hanya itu, bawang goreng ini bisa awet hingga setahun lamanya.

Pemilik usaha menyebut bawang goreng itu berbahan baku bawang batu. Bawang ini berkembang sangat baik di Lembah Palu (Kota Palu dan Kabupaten Sigi) dengan kualitas yang bagus— kandungan air sangat sedikit.

Keberlanjutan usaha bawang merah di Palu sangat bergantung pada ketersediaan bawang batu. Pada November, dalam beberapa tahun terakhir sering terjadi lonjakan harga bawang batu hingga Rp 60.000 per kilogram. Situasi ini dilematis, baik bagi petani maupun pemilik usaha bawang goreng.

Kepala Dinas Perdagangan, Industri, Koperasi, dan Usaha Kecil Menengah Kota Palu Haeriyanti A Atjo mengatakan, perhatian pada kualitas dan produksi menjadi bagian dari pembinaan usaha.

#### 4.1.2 Sumber Bahan Baku

Sumber bahan baku utama yang digunakan industri bawang goreng yaitu bawang merah yang banyak terdapat di daerah Kota, jenis khas produksi daerah setempat yang dinamakan bawang batu. Bawang merah jenis bawang batu ini memiliki banyak keunggulan dibandingkan bawang merah-bawang merah jenis lain. Keunggulan tersebut di antaranya adalah bentuk yang lebih besar dan berwarna agak keputihan. Apabila diiris dan digoreng hasil dari bawang merah batu akan lebih bagus serta mengandung sedikit air dibandingkan hasil dari bawang merah jenis lain.

Tabel 4.1, menunjukkan luas panen dan jumlah produksi bawang merah di Provinsi Sulawesi Tengah sejak tahun 2010, yang mampu menyediakan bahan baku utama bagi industri-industri bawang goreng di Kota Palu.

TABEL 4.1.  
LUAS PANEN DAN PRODUKSI BAWANG MERAH  
PROVINSI SULAWESI TENGAH

Tahun	Luas Panen (ha)	Produksi (kg)
2012	1451	11.554.000
2013	1765	14.120.000
2014	1387	10.456.000

Sumber : Dinas Pertanian Prov. Sulawesi Tengah, 2016

Bawang merah jenis batu yang digunakan perusahaan didapatkan langsung dari petani yang dibina oleh pemilik perusahaan dengan sistim inti plasma. Petani berjumlah 50 orang, dengan luasan kepemilikan lahan rata-rata 0,4 ha. Sistim inti plasma artinya oleh perusahaan memberikan bantuan kredit sebagian dana/biaya usahatani dengan ketentuan petani harus menjual kepada industri bawang goreng, sambil memperhitungkan biaya yang dipinjam dengan tingkat bunga yang

disepakati. Sedangkan bahan baku penolong lainnya seperti, bahan bakar minyak dibeli langsung dari toko dan pasar tradisional di daerah Kota Palu. Banyaknya bahan baku yang melimpah menjadi salah satu faktor penunjang kegiatan produksi. Bawang merah jenis batu mempunyai lebih banyak keunggulan dibandingkan dengan bawang merah lainnya. Keunggulan tersebut diantaranya bentuk yang lebih besar dan berwarna agak keputihan. Apabila diiris dan digoreng hasilnya akan lebih bagus dibandingkan dengan bawang merah lainnya dan mengandung sedikit air.

#### **4.1.4 Proses Produksi**

Perusahaan industri bawang goreng yang melakukan proses produksi di setiap harinya. Varietas bawang merah yang digunakan sebagai bahan baku bawang gorengnya adalah jenis batu. Varietas tersebut dianggap baik karena mampu menghasilkan kualitas bawang goreng yang tahan lama serta aroma yang enak dengan air. Pencucian dilakukan dengan tujuan untuk membersihkan bawang dari kotoran yang menempel. Setelah bawang merah dicuci, lakukan penirisan secara manual dengan mendinginkan bawang merah selama sehari semalam di tempat yang tidak terkena sinar matahari. Hal ini akan membantu penirisan atau pengeringan air pada bawang dengan kualitas yang tetap terjaga.

#### **Tahap II**

Tahap ini adalah tahap sesudah penirisan, dimana akan dilakukan proses pemotongan bawang. Untuk standar pemotongan bawang merah digunakan ketebalan 2mm. Proses pemotongan ini dapat dilakukan dengan menggunakan mesin potong atau pun dengan pisau secara manual. Bawang yang sudah

diiris/dipotong dikeringkan lagi dengan menggunakan mesin pengering agar bawang goreng tidak mengandung air.

Selanjutnya lakukan pemberian garam pada bawang merah yang diolah. Penambahan garam diperlukan untuk mempertegas citarasa produk yang dihasilkan dan sebagai pengawet. Sesudah diberi garam, lakukan pengadukan secara merata.

Berikutnya goreng bawang merah dengan api yang cukup serta memperhatikan kematangan dan warna. Pada proses penggorengan digunakan minyak goreng sayur. Dalam hal ini minyak goreng harus masih baru, tujuannya adalah agar bawang goreng yang dihasilkan tidak berwarna hitam. Penggorengan dilakukan secara manual.

### **Tahap III**

Sebagai tahap penutup, lakukan pengeringan dan pendinginan produk, kemudian akhiri dengan pengemasan. Pengeringan dan pendinginan produk yang dimaksudkan adalah proses pengeringan bawang yang baru digoreng dari minyak agar bawang tidak bau tengik dan tidak berjamur apabila dimasukkan dalam kemasan. Setelah selesai proses pengeringan dan pendinginan, kemudian dilakukan proses pengemasan, dimana bawang goreng yang sudah jadi dikemas sesuai dengan ukuran kemasan yang siap dipasarkan.

#### **4.1.4 Produksi**

Dalam menentukan kemasan produksi, selera dan jumlah kebutuhan konsumen yang sangat beragam memberi pengaruh serta mendorong perusahaan industri bawang goreng untuk menyediakan produk bawang goreng dengan

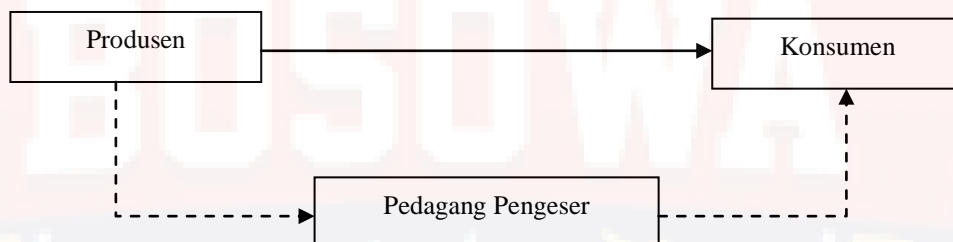
beragam model kemasan pula.

#### 4.1.5 Distribusi Produk

Dalam pendistribusian produk, khusus untuk di Kota Palu, industri bawang goreng memberikan layanan dengan tidak memungut biaya pengiriman, sedangkan untuk pemasaran ke luar Kota Palu dilakukan menggunakan jasa distributor dengan pungutan biaya kiriman yang ditanggung oleh konsumen.

Secara skematis saluran pemasaran produk bawang goreng dari perusahaan industri bawang goreng kota Palu dapat dilihat pada gambar berikut.

GAMBAR 4.1. SALURAN PEMASARAN PRODUK BAWANG GORENG KOTA PALU



Saluran pemasaran produk bawang goreng yang dilalui oleh industri bawang goreng kota Palu meliputi dua saluran, yaitu:

1) Produsen → Konsumen

Pada saluran pemasaran yang pertama ini terjadi proses pemasaran secara langsung, yaitu memasarkan produk kepada konsumen akhir tanpa melalui pedagang perantara. Dalam saluran ini konsumen secara langsung mendatangi perusahaan industri bawang goreng di lokasi untuk membeli produk. Saluran yang demikian hanya digunakan untuk lingkup Kota Palu.

2) Produsen -----► Pedagang Pengecer-----► Konsumen

Pada saluran pemasaran kedua ini terjadi proses pemasaran secara tidak langsung, dimana dalam kegiatan pendistribusiannya perusahaan akan memasarkan produk bawang goreng kepada pedagang pengecer sebagai distributor terlebih dahulu dan selanjutnya produk tersebut akan dijual kembali oleh para pedagang pengecer kepada konsumen akhir.

#### **4.2 Analisis Biaya Operasional Terhadap Penerimaan**

Analisis dilakukan terhadap biaya operasional produksi bawang goreng untuk membuktikan atau mengetahui biaya apa yang menyebabkan ketidakefisienan sebagai akibat kekurangannya laba operasi. Analisis biaya operasional dilakukan atas seluruh komponen biaya yang termasuk pada biaya operasional yang didapat pada biaya operasional.

Setiap kegiatan produksi, seorang produsen akan diperhadapkan pada masalah biaya yang harus dikeluarkan dan diperhitungkan guna memfasilitasi faktor produksi yang diperlukan dalam kegiatan produksi. Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses pembuatan bawang goreng. Biaya tersebut terdiri atas biaya tetap dan biaya variable yang jika dijumlahkan merupakan total biaya yang dikeluarkan oleh industri dalam melakukan proses produksi.

Biaya tetap merupakan biaya yang dikeluarkan produsen bawang goreng yang jumlahnya tetap dan tidak dipengaruhi tingkat produksi, hal ini menunjukkan bahwa berapapun jumlah output yang dihasilkan besarnya biaya tetap tidak berubah.



Berdasarkan itu maka jelas biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya, yang juga berlaku pada usaha produksi bawang goreng yang menjadi objek dalam penelitian ini. Faktor-faktor yang menjadi biaya tetap antara lain, biaya PBB, biaya pajak kendaraan, administrasi, pemasaran dan biaya penyusutan peralatan.

#### 4.2.1 Tahun 2010

Biaya tetap yang dikeluarkan industri bawang goreng kota Palu disajikan pada Tabel 4.2.

TABEL 4.2.  
BIAYA TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
BAWANG GORENG KOTA PALU

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Pemasaran	12	Bulan	350.000	4.200.000
2	Administrasi	12	Bulan	350.000	4.200.000
3	Penyusutan	12			5.061.419
4	Pajak Bumi Bangunan				400.000
5	Biaya Listrik				2.400.000
<b>Total Biaya Tetap</b>					<b>14.261.419</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Berdasarkan Tabel 4.2, dapat diketahui besarnya jumlah biaya tetap produksi bawang goreng industri bawang goreng kota Palu, Tahun 2010 sebesar Rp 14.261.419. Biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp 400.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 5.061.419. Pada industri bawang goreng Kota Palu jumlah biaya tetap tertinggi adalah biaya penyusutan, yaitu sebesar Rp 5.061.419, sedangkan biaya tetap terendah yaitu biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 400.000.

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai

akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel. Total biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi bawang goreng pada industri bawang goreng tahun 2010 disajikan pada Tabel 4.3.

TABEL 4.3.  
BIAYA TIDAK TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG  
PADA INDUSTRI BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2010

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Bawang Merah	4680	Kg	25,000.00	117,000,000.00
2	Minyak Sayur	448	Liter	12,000.00	5,376,000.00
3	Garam	5	Dos	55,000.00	275,000.00
4	Gas Kecil	40	Tabung	103,500.00	4,140,000.00
5	Gas Besar	6	Tabung	575,000.00	3,450,000.00
6	Label				8,981,000.00
7	Kemasan				20,459,100.00
8	Biaya gaji tidak langsung				4.000.000
9	Gaji karyawan tetap	3	Orang (Rp.600.000/bulan)	6,720,000.00	20,160,000.00
<b>Total Biaya Tidak Tetap/ tahun</b>					<b>183,841,100.00</b>
<b>Total Biaya Operasional / tahun = Rp. 14.261.419+ Rp. 183,841,100</b>					<b>198.102.519.00</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Tabel 4.3 menunjukkan bahwa biaya variabel produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu untuk Tahun 2010 terdiri atas biaya bahan baku yaitu bawang merah jenis batu sebesar Rp 117.000.000. Biaya pembelian bahan baku ini merupakan biaya variabel terbesar yang dikeluarkan industri bawang goreng tahun 2010.

Rata-rata minyak goreng yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama tahun 2010 sebanyak 448 liter dengan harga Rp 12.000/liter, sehingga total biaya minyak goreng sebesar Rp.5.376. 000.

Bahan bakar yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng adalah Gas yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama bulan Tahun 2010 sebanyak 40 tabung gas kecil dengan total biaya Rp. 4.140.000 dan tabung

besar sebanyak 6 buah dengan total biaya Rp. 3.450.000. Biaya tenaga kerja di upah setiap proses produksi sebesar Rp. 24.160.000 untuk karyawan tetap dan karyawan tidak tetap. Jadi, total biaya variabel yang dikeluarkan Industri pada tahun 2010 sebesar Rp 183.841.100

Setelah diketahui biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan pada suatu usaha, maka selanjutnya perlu diketahui biaya totalnya. Biaya total ialah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu dalam memproduksi bawang goreng, biaya ini diperoleh setelah menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel.

#### **Analisis Pendapatan**

Analisis pendapatan dimaksudkan untuk mengetahui besarnya pendapatan atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng kota Palu. Pendapatan diperoleh setelah mengetahui penerimaan dan besarnya biaya produksi (total biaya).

Produksi bawang goreng kota Palu tahun 2010 adalah 1850 kg yang dijual pada konsumen sebesar Rp 140.000 /kg sehingga didapatkan total penerimaan sebesar Rp. 259.000.000

Pendapatan atau keuntungan diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya total selama Tahun 2010. Lebih jelasnya mengenai pendapatan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2010 disajikan pada Tabel 4.4

Tabel 4.4.  
 PENDAPATAN PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
 BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2010

No	Uraian	Keuntungan (Rp)
1	Penerimaan total	259.000.000
2	Biaya total	198.102.519
	Total	60.586.981

Sumber : Data diolah, 2016

Pendapatan total atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2010 sebesar Rp 60.586.981. Pendapatan ini diperoleh dari selisih penerimaan produksi bawang goreng selama tahun 2010 sebesar Rp 2259.000.000. dengan biaya total sebesar Rp 198.102.519.00. Hal ini berarti industri bawang goreng cukup baik untuk diusahakan, karena memberikan pendapatan yang cukup.

Berdasarkan data Tabel 4.4 diketahui bahwa penerimaan industri bawang goreng kota Palu sebesar Rp 259.000.000, sedangkan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp 198.102.519. Dengan demikian nilai R/C-ratio dari industri bawang goreng kota Palu adalah:

$$R/C \geq 1$$

$R/C < 1$  , usaha tersebut mengalami kerugian

$R/C = 1$  , usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

$R/C > 1$  , usaha tersebut mengalami keuntungan

$$= \frac{\text{Rp } 259.000.000}{\text{Rp } 198.102.519}$$

$$= 1.305$$

Nilai *Revenue Cost Ratio* (R/C-ratio) sebesar 1.305 menunjukkan bahwa  $R/C > 1$ , maka usaha bawang goreng dilokasi penelitian layak di usahakan. Artinya bahwa

setiap Rp1.000 biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu akan mendatangkan penerimaan sebesar Rp 1.305.

#### 4.2.2 Tahun 2011

Biaya tetap yang dikeluarkan industri bawang goreng kota Palu disajikan pada Tabel 4.5.

TABEL 4.5.  
BIAYA TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
BAWANG GORENG KOTA PALU

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Pemasaran	12	Bulan	700.000	8.400.000
2	Administrasi	12	Bulan	400.000	4.800.000
3	Penyusutan	12			5.500.000
4	Pajak Bumi Bangunan				400.000
5	Biaya Listrik				3.000.000
<b>Total Biaya Tetap</b>					<b>21.700.000</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Berdasarkan Tabel 4.5, dapat diketahui besarnya jumlah biaya tetap produksi bawang goreng industri bawang goreng kota Palu, Tahun 2011 sebesar Rp 21.700.000. Biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp 400.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 5.500.000. Pada industri bawang goreng Kota Palu jumlah biaya tetap tertinggi adalah biaya penyusutan, yaitu sebesar Rp 5.500.000, sedangkan biaya tetap terendah yaitu biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 400.000.

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel. Total biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi bawang goreng pada industri bawang

goreng tahun 2011 disajikan pada Tabel 4.6.

TABEL 4.6.  
BIAYA TIDAK TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG  
PADA INDUSTRI BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2011

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Bawang Merah	7590	Kg	30,000.00	227,700,000.00
2	Minyak Sayur	726	Liter	12,500.00	9,075,000.00
3	Garam	19	Dos	75,000.00	1,425,000.00
4	Gas Kecil	85	Tabung	103,500.00	8,797,500.00
5	Gas Besar	12	Tabung	595,000.00	7,140,000.00
6	Label				17,000,000.00
7	Kemasan				20,459,100.00
8	Biaya gaji tidak langsung				11,500,000.00
9	Gaji karyawan tetap	3	Orang (Rp.600.000/bulan)	6,720,000.00	20,160,000.00
<b>Total Biaya Tidak Tetap/ tahun</b>					<b>323,256,600.00</b>
<b>Total Biaya Operasional / tahun = Rp. 21.700.000 + Rp. 323.256.600</b>					<b>344,956,600.00</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Tabel 4.6 menunjukkan bahwa biaya variabel produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu untuk Tahun 2011 terdiri atas biaya bahan baku yaitu bawang merah jenis batu sebesar Rp 227.700.000. Biaya pembelian bahan baku ini merupakan biaya variabel terbesar yang dikeluarkan industri bawang goreng tahun 2011.

Rata-rata minyak goreng yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama tahun 2011 sebanyak 726 liter dengan harga Rp 12.500/liter, sehingga total biaya minyak goreng sebesar Rp.9.075. 000.

Bahan bakar yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng adalah Gas yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama Tahun 2010 sebanyak 85 tabung gas kecil dengan total biaya Rp. 8.797.500 dan tabung besar sebanyak 12 buah dengan total biaya Rp. 7.140.000. Biaya tenaga kerja di upah setiap proses produksi sebesar Rp. 20.160.000 untuk karyawan tetap dan

11.500.000 untuk karyawan tidak tetap. Jadi, total biaya variabel yang dikeluarkan Industri pada tahun 2011 sebesar Rp 323.256.600

Setelah diketahui biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan pada suatu usaha, maka selanjutnya perlu diketahui biaya totalnya. Biaya total ialah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu dalam memproduksi bawang goreng, biaya ini diperoleh setelah menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel.

### **Analisis Pendapatan**

Analisis pendapatan dimaksudkan untuk mengetahui besarnya pendapatan atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng kota Palu. Pendapatan diperoleh setelah mengetahui penerimaan dan besarnya biaya produksi (total biaya).

Produksi bawang goreng kota Palu tahun 2011 adalah 2900 kg yang dijual pada konsumen sebesar Rp 145.000 /kg sehingga didapatkan total penerimaan sebesar Rp. 420.500.000

Pendapatan atau keuntungan diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya total selama Tahun 2011. Lebih jelasnya mengenai pendapatan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2011 disajikan pada Tabel 4.7

Tabel 4.7.

#### **PENDAPATAN PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2011**

No	Uraian	Keuntungan (Rp)
1	Penerimaan total	420.500.000
2	Biaya total	344.956.600
	<b>Total</b>	<b>75.956.600</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Pendapatan total atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2011 sebesar Rp 75.956.600. Pendapatan ini diperoleh dari selisih penerimaan produksi bawang goreng selama tahun 2011 sebesar Rp 420.500.000. dengan biaya total sebesar Rp 344.956.600.00. Hal ini berarti industri bawang goreng cukup baik untuk diusahakan, karena memberikan pendapatan yang cukup.

Berdasarkan data Tabel 4.7 diketahui bahwa penerimaan industri bawang goreng kota Palu sebesar Rp 420.500.000, sedangkan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp 344.956.600. Dengan demikian nilai R/C-ratio dari industri bawang goreng kota Palu adalah:

$$R/C \geq 1$$

$R/C < 1$  , usaha tersebut mengalami kerugian

$R/C = 1$  , usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

$R/C > 1$  , usaha tersebut mengalami keuntungan

$$= \frac{\text{Rp } 420.500.000}{\text{Rp } 344.956.600}$$

$$= 1.218$$

Nilai *Revenue Cost Ratio* (R/C-ratio) sebesar 1.218 menunjukkan bahwa  $R/C > 1$ , maka usaha bawang goreng dilokasi penelitian layak di usahakan. Artinya bahwa setiap Rp1.000 biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu akan mendatangkan penerimaan sebesar Rp 1.218.

#### 4.2.3 Tahun 2012

Biaya tetap yang dikeluarkan industri bawang goreng kota Palu disajikan pada Tabel 4.8.



TABEL 4.8.  
BIAYA TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
BAWANG GORENG KOTA PALU

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Pemasaran	12	Bulan	900.000	10.800.000
2	Administrasi	12	Bulan	600.000	7.200.000
3	Penyusutan	12			5.500.000
4	Pajak Bumi Bangunan				500.000
5	Biaya Listrik				3.840.000
<b>Total Biaya Tetap</b>					<b>27.840.000</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Berdasarkan Tabel 4.8, dapat diketahui besarnya jumlah biaya tetap produksi bawang goreng industri bawang goreng kota Palu, Tahun 2012 sebesar Rp 27.8400.000. Biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp 500.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 5.500.000. Pada industri bawang goreng Kota Palu jumlah biaya tetap tertinggi adalah biaya pemasaran, yaitu sebesar Rp 10.800.000, sedangkan biaya tetap terendah yaitu biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 500.000.

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel. Total biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi bawang goreng pada industri bawang goreng tahun 2012 disajikan pada Tabel 4.9.

TABEL 4.9.  
**BIAYA TIDAK TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG  
 PADA INDUSTRI BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2012**

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Bawang Merah	9360	kg	35,000.00	327,600,000.00
2	Minyak Sayur	895	liter	12,500.00	11,187,500.00
3	Garam	23	dos	75,000.00	1,725,000.00
4	Gas Kecil	100	tabung	103,500.00	10,350,000.00
5	Gas Besar	14	tabung	595,000.00	8,330,000.00
6	Label				25,000,000.00
7	Kemasan				27,178,000.00
8	Biaya gaji tidak langsung				15,500,000.00
9	Gaji karyawan tetap	3	Orang (Rp.800.000/bulan)	3.200,000.00	38,400,000.00
<b>Total Biaya Tidak Tetap/ tahun</b>					<b>465,270,500.00</b>
<b>Total Biaya Operasional / tahun = Rp. 27.840.000 + Rp. 465.270.500</b>					<b>493,110,500.00</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Tabel 4.9 menunjukkan bahwa biaya variabel produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu untuk Tahun 2012 terdiri atas biaya bahan baku yaitu bawang merah jenis batu sebesar Rp 327.600.000. Biaya pembelian bahan baku ini merupakan biaya variabel terbesar yang dikeluarkan industri bawang goreng tahun 2012.

Rata-rata minyak goreng yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama tahun 2012 sebanyak 895 liter dengan harga Rp 12.500/liter, sehingga total biaya minyak goreng sebesar Rp.11.187.500.

Bahan bakar yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng adalah Gas yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama Tahun 2012 sebanyak 100 tabung gas kecil dengan total biaya Rp. 10.350.000 dan tabung besar sebanyak 14 buah dengan total biaya Rp. 8.330.000. Biaya tenaga kerja di upah setiap proses produksi sebesar Rp. 38.400.000 untuk karyawan tetap dan

15.500.000 untuk karyawan tidak tetap. Jadi, total biaya variabel yang dikeluarkan Industri pada tahun 2012 sebesar Rp 465.270.500

Setelah diketahui biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan pada suatu usaha, maka selanjutnya perlu diketahui biaya totalnya. Biaya total ialah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu dalam memproduksi bawang goreng, biaya ini diperoleh setelah menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel.

### **Analisis Pendapatan**

Analisis pendapatan dimaksudkan untuk mengetahui besarnya pendapatan atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng kota Palu. Pendapatan diperoleh setelah mengetahui penerimaan dan besarnya biaya produksi (total biaya).

Produksi bawang goreng kota Palu tahun 2012 adalah 3300 kg yang dijual pada konsumen sebesar Rp 165.000 /kg sehingga didapatkan total penerimaan sebesar Rp. 544.500.000

Pendapatan atau keuntungan diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya total selama Tahun 2012. Lebih jelasnya mengenai pendapatan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2012 disajikan pada Tabel 4.10

Tabel 4.10.  
PENDAPATAN PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2012

No	Uraian	Keuntungan (Rp)
1	Penerimaan total	544.500.000
2	Biaya total	493.110.500
	Total	51.389.500

Sumber : Data diolah, 2016

Pendapatan total atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2012 sebesar Rp 51.389.500. Pendapatan ini diperoleh dari selisih penerimaan produksi bawang goreng selama tahun 2012 sebesar Rp 544.500.000. dengan biaya total sebesar Rp 493.110.500.00. Hal ini berarti industri bawang goreng cukup baik untuk diusahakan, karena memberikan pendapatan yang layak.

Berdasarkan data Tabel 4.10 diketahui bahwa penerimaan industri bawang goreng kota Palu sebesar Rp 544.500.000, sedangkan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp 493.110.500. Dengan demikian nilai R/C-ratio dari industri bawang goreng kota Palu adalah:

$$R/C \geq 1$$

$R/C < 1$  , usaha tersebut mengalami kerugian

$R/C = 1$  , usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

$R/C > 1$  , usaha tersebut mengalami keuntungan

$$= \frac{\text{Rp } 544.500.000}{\text{Rp } 493.110.500}$$

$$= 1.104$$

Nilai *Return Cost Ratio* (R/C-ratio) sebesar 1.104 menunjukkan bahwa  $R/C > 1$ , maka usaha bawang goreng dilokasi penelitian layak di usahakan. Artinya bahwa setiap Rp1.000 biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu akan mendatangkan penerimaan sebesar Rp 1.104.

#### 4.2.4 Tahun 2013

Biaya tetap yang dikeluarkan industri bawang goreng kota Palu disajikan pada Tabel 4.11.

TABEL 4.11.  
BIAYA TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
BAWANG GORENG KOTA PALU

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Pemasaran	12	Bulan	1.200.000	14.400.000
2	Administrasi	12	Bulan	800.000	9.600.000
3	Penyusutan	12			6.500.000
4	Pajak Bumi Bangunan				550.000
5	Biaya Listrik				4.320.000
<b>Total Biaya Tetap</b>					<b>35.370.000</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Berdasarkan Tabel 4.11, dapat diketahui besarnya jumlah biaya tetap produksi bawang goreng industri bawang goreng kota Palu, Tahun 2013 sebesar Rp 35.370.000. Biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp 550.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 6.500.000. Pada industri bawang goreng Kota Palu jumlah biaya tetap tertinggi adalah biaya pemasaran, yaitu sebesar Rp 14.400.000, sedangkan biaya tetap terendah yaitu biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 550.000.

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel. Total biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi bawang goreng pada industri bawang goreng tahun 2013 disajikan pada Tabel 4.12.

TABEL 4.12.  
**BIAYA TIDAK TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG  
 PADA INDUSTRI BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2013**

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Bawang Merah	11.880	kg	35,000.00	415,800,000.00
2	Minyak Sayur	1.135	liter	13,500.00	15,322,500.00
3	Garam	29	dos	75,000.00	2,175,000.00
4	Gas Kecil	120	tabung	103,500.00	11,050,000.00
5	Gas Besar	17	tabung	595,000.00	10,115,000.00
6	Label				31,730,000.00
7	Kemasan				27,178,000.00
8	Biaya gaji tidak langsung				15,500,000.00
9	Gaji karyawan tetap	3	Orang (Rp.800.000/bulan)	3.200,000.00	40,800,000.00
<b>Total Biaya Tidak Tetap/ tahun</b>					<b>567,885,500.00</b>
<b>Total Biaya Operasional / tahun = Rp. 35.370.000 + Rp. 567.885.500</b>					<b>603,255,500.00</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Tabel 4.13 menunjukkan bahwa biaya variabel produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu untuk Tahun 2013 terdiri atas biaya bahan baku yaitu bawang merah jenis batu sebesar Rp 415.800.000. Biaya pembelian bahan baku ini merupakan biaya variabel terbesar yang dikeluarkan industri bawang goreng tahun 2013.

Rata-rata minyak goreng yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama tahun 2013 sebanyak 1.135 liter dengan harga Rp 13.500/liter, sehingga total biaya minyak goreng sebesar Rp.15.322.500.

Bahan bakar yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng adalah Gas yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama Tahun 2013 sebanyak 120 tabung gas kecil dengan total biaya Rp. 11.050.000 dan tabung besar sebanyak 17 buah dengan total biaya Rp. 10.115.000. Biaya tenaga kerja di

upah setiap proses produksi sebesar Rp. 40.800.000 untuk karyawan tetap dan 15.500.000 untuk karyawan tidak tetap. Jadi, total biaya variabel yang dikeluarkan Industri pada tahun 2013 sebesar Rp 567.255.500

Setelah diketahui biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan pada suatu usaha, maka selanjutnya perlu diketahui biaya totalnya. Biaya total ialah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu dalam memproduksi bawang goreng, biaya ini diperoleh setelah menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel.

### **Analisis Pendapatan**

Analisis pendapatan dimaksudkan untuk mengetahui besarnya pendapatan atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng kota Palu. Pendapatan diperoleh setelah mengetahui penerimaan dan besarnya biaya produksi (total biaya).

Produksi bawang goreng kota Palu tahun 2013 adalah 3900 kg yang dijual pada konsumen sebesar Rp 170.000 /kg sehingga didapatkan total penerimaan sebesar Rp. 663.000.000.

Pendapatan atau keuntungan diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya total selama Tahun 2013. Lebih jelasnya mengenai pendapatan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2013 disajikan pada Tabel 4.13

Tabel 4.13.  
PENDAPATAN PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2013

No	Uraian	Keuntungan (Rp)
1	Penerimaan total	663.000.000
2	Biaya total	603.250.500
	Total	55.749.500

Sumber : Data diolah, 2016

Pendapatan total atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2013 sebesar Rp 55.749.500. Pendapatan ini diperoleh dari selisih penerimaan produksi bawang goreng selama tahun 2013 sebesar Rp 663.000.000. dengan biaya total sebesar Rp 603.250.500. Hal ini berarti industri bawang goreng cukup baik untuk diusahakan, karena memberikan pendapatan yang layak.

Berdasarkan data Tabel 4.14 diketahui bahwa penerimaan industri bawang goreng kota Palu sebesar Rp 663.000.000, sedangkan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp 603.250.500. Dengan demikian nilai R/C-ratio dari industri bawang goreng kota Palu adalah:

$$R/C \geq 1$$

$R/C < 1$  , usaha tersebut mengalami kerugian

$R/C = 1$  , usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

$R/C > 1$  , usaha tersebut mengalami keuntungan

$$= \frac{\text{Rp } 663.000.000}{\text{Rp } 607.250.500}$$

$$= 1.092$$

Nilai *Revenue Cost Ratio* (R/C-ratio) sebesar 1.104 menunjukkan bahwa  $R/C > 1$ , maka usaha bawang goreng dilokasi penelitian layak di usahakan. Artinya bahwa setiap Rp1.000 biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu akan mendatangkan penerimaan sebesar Rp 1.092.



#### 4.2.5 Tahun 2014

Biaya tetap yang dikeluarkan industri bawang goreng kota Palu disajikan pada Tabel 4.14.

TABEL 4.14.  
BIAYA TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
BAWANG GORENG KOTA PALU

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Pemasaran	12	Bulan	1.700.000	20.400.000
2	Administrasi	12	Bulan	1100.000	13.200.000
3	Penyusutan				6.500.000
4	Pajak Bumi Bangunan				650.000
5	Biaya Listrik				6.600.000
<b>Total Biaya Tetap</b>					<b>47.350.000</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Berdasarkan Tabel 4.14, dapat diketahui besarnya jumlah biaya tetap produksi bawang goreng industri bawang goreng kota Palu, Tahun 2014 sebesar Rp 47.350.000. Biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp 650.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 6.500.000. Pada industri bawang goreng Kota Palu jumlah biaya tetap tertinggi adalah biaya pemasaran, yaitu sebesar Rp 20.400.000, sedangkan biaya tetap terendah yaitu biaya pajak bumi dan bangunan sebesar Rp. 650.000.

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi yang bersifat variabel. Total biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi bawang goreng pada industri bawang goreng tahun 2014 disajikan pada Tabel 4.15.

TABEL 4.15.  
**BIAYA TIDAK TETAP PRODUKSI BAWANG GORENG  
 PADA INDUSTRI BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2014**

No	Jenis Kebutuhan	Jumlah	Unit	Harga Per Unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Bawang Merah	13680	kg	42,000.00	574,560,000.00
2	Minyak Sayur	1300	liter	13,500.00	17,550,000.00
3	Garam	34	dos	75,000.00	2,550,000.00
4	Gas Kecil	132	tabung	115,500.00	15,246,000.00
5	Gas Besar	16	tabung	600,000.00	9,600,000.00
6	Label				31,730,000.00
7	Kemasan				27,178,000.00
8	Biaya gaji tidak langsung				17,500,000.00
9	Gaji karyawan tetap	6	Orang (Rp.1.000.000/bulan)	6.000,000.00	72,000,000.00
<b>Total Biaya Tidak Tetap/ tahun</b>					<b>767,914,000.00</b>
<b>Total Biaya Operasional / tahun = Rp. 47.350.000 + Rp. 767.914.000</b>					<b>815,264,000.00</b>

Sumber : Data diolah, 2016

Tabel 4.15 menunjukkan bahwa biaya variabel produksi bawang goreng pada industri bawang goreng kota Palu untuk Tahun 2014 terdiri atas biaya bahan baku yaitu bawang merah jenis batu sebesar Rp 574.5600.000. Biaya pembelian bahan baku ini merupakan biaya variabel terbesar yang dikeluarkan industri bawang goreng tahun 2014.

Rata-rata minyak goreng yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama tahun 2014 sebanyak 1.300 liter dengan harga Rp 13.500/liter, sehingga total biaya minyak goreng sebesar Rp.17.550.000.

Bahan bakar yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng adalah Gas yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng selama Tahun 2014 sebanyak 132 tabung gas kecil dengan total biaya Rp. 15.246.000 dan tabung besar sebanyak 16 buah dengan total biaya Rp. 9.600.000. Biaya tenaga kerja di upah setiap proses produksi sebesar Rp. 72.914.000 untuk karyawan tetap dan

17.500.000 untuk karyawan tidak tetap. Jadi, total biaya variabel yang dikeluarkan Industri pada tahun 2014 sebesar Rp 815.264.000

Setelah diketahui biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan pada suatu usaha, maka selanjutnya perlu diketahui biaya totalnya. Biaya total ialah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu dalam memproduksi bawang goreng, biaya ini diperoleh setelah menjumlahkan biaya tetap dan biaya variabel.

### **Analisis Pendapatan**

Analisis pendapatan dimaksudkan untuk mengetahui besarnya pendapatan atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng kota Palu. Pendapatan diperoleh setelah mengetahui penerimaan dan besarnya biaya produksi (total biaya).

Produksi bawang goreng kota Palu tahun 2014 adalah 4400 kg yang dijual pada konsumen sebesar Rp 200.000 /kg sehingga didapatkan total penerimaan sebesar Rp. 880.000.000.

Pendapatan atau keuntungan diperoleh dari selisih antara penerimaan dan biaya total selama Tahun 2014. Lebih jelasnya mengenai pendapatan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2014 disajikan pada Tabel 4.16

Tabel 4.16  
PENDAPATAN PRODUKSI BAWANG GORENG PADA INDUSTRI  
BAWANG GORENG KOTA PALU TAHUN 2014

No	Uraian	Keuntungan (Rp)
1	Penerimaan total	880.000.000
2	Biaya total	815.264.000
	Total	64.736.000

Sumber : Data diolah, 2016

Pendapatan total atau keuntungan yang diperoleh industri bawang goreng Tahun 2014 sebesar Rp 64.736.000. Pendapatan ini diperoleh dari selisih penerimaan produksi bawang goreng selama tahun 2014 sebesar Rp 880.000.000. dengan biaya total sebesar Rp 815.264.000. Hal ini berarti industri bawang goreng cukup baik untuk diusahakan, karena memberikan pendapatan.

Berdasarkan data Tabel 4.17 diketahui bahwa penerimaan industri bawang goreng kota Palu sebesar Rp 880.000.000, sedangkan biaya total yang dikeluarkan sebesar Rp 815.264.000. Dengan demikian nilai R/C-ratio dari industri bawang goreng kota Palu adalah:

$$R/C \geq 1$$

$R/C < 1$  , usaha tersebut mengalami kerugian

$R/C = 1$  , usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi

$R/C > 1$  , usaha tersebut mengalami keuntungan

$$= \frac{\text{Rp } 880.000.000}{\text{Rp } 815.264.000}$$

$$= 1.079$$

Nilai *Return Cost Ratio* (R/C-ratio) sebesar 1.079 menunjukkan bahwa  $R/C > 1$ , maka usaha bawang goreng dilokasi penelitian dapat memberikan keuntungan. Artinya bahwa setiap Rp1.000 biaya yang dikeluarkan oleh industri bawang goreng kota Palu akan mendatangkan penerimaan sebesar Rp 1.079.

### 4.3. Rincian Biaya Operasional, Penerimaan dan Pendapatan

Rincian biaya operasional, penerimaan dan pendapatan industri bawang goreng kota Palu dari tahun 2010-2014 dapat dilihat pada tabel berikut:

TABEL 4.17

#### RINCIAN BIAYA OPERASIONAL, PENERIMAAN DAN PENDAPATAN

Tahun	Biaya Operasional (Rp)	Penerimaan (Rp)	Pendapatan (Rp)
2010	198.102.519.00	259.000.000	60.586.981
2011	344,956,600.00	420.500.000	75.956.600
2012	493,110,500.00	544.500.000	51.389.500
2013	603,250,500.00	663.000.000	55.749.500
2014	815,264,000.00	880.000.000	64.736.000

Sumber: Data diolah, 2016

Biaya operasional yang dikeluarkan dalam kegiatan usahanya dapat dilihat pada tahun periode analisis, yaitu dari tahun 2010 sampai 2014. Tahun 2010 biaya operasional yang dikeluarkan secara keseluruhan sebesar Rp. 198.102.519.00,-. Dengan memberikan keuntungan sebesar Rp. 60.586.981.00,-. Pada tahun 2011, biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 344,956,600.00 lebih besar dari biaya operasional tahun 2010 dengan keuntungan RP. 75.956.600 . Dan tahun 2012 biaya operasional sebesar Rp. 493,110,500.00 dengan keuntungan sebesar Rp. 51.389.500 yang lebih kecil dari tahun 2010 dan tahun 2011. Pada tahun 2013 biaya operasional yang dikeluarkan adalah sebesar RP.603,250,500.00 dengan keuntungan Rp. 55.749.500. pada tahun 2014 biaya operasional adalah Rp. 815,264,000.00 dengan keuntungan Rp. 64.736.000.

Jika dilihat secara keseluruhan dari tahun 2010 sampai 2015, biaya operasional industri bawang goreng kota Palu mengalami kenaikan setiap tahunnya. Hal ini kenaikan harga bahan baku dan biaya-biaya operasional seperti transportasi dan bahan variabel lainnya. Selain harga yang naik, kebutuhan bahan setiap tahunnya juga bertambah yang cukup mempengaruhi besarnya biaya operasional.

Berdasarkan data diatas, keuntungan yang didapat tidak berbanding lurus dengan besarnya biaya operasional, seperti pada tahun 2011 keuntungan yang diperoleh yaitu Rp. 75.956.600 sedangkan pada tahun 2012 dengan kenaikan biaya operasional tahun 2011, keuntungan yang diperoleh justru turun hanya Rp. 51.389.500.

Dari seluruh paparan di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa secara umum dapat dikatakan biaya operasional terhadap penerimaan yang dilakukan pihak pengusaha industri bawang goreng kota Palu sudah dapat memberikan keuntungan tapi cenderung penerimaan berubah-ubah dari tahun ke tahun.

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang diuraikan pada bab sebelumnya, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengelolaan biaya operasional terhadap penerimaan industri bawang goreng kota Palu belum berjalan efektif.
2. Dari usaha pengolahan bawang goreng yang dijalankan selama lima tahun pada industri bawang goreng kota Palu. Penerimaan yang dicapai cenderung berubah-ubah dari tahun ketahun yaitu penerimaan yang didapat tidak berbanding lurus dengan besarnya biaya operasional, yaitu pada tahun 2010 pendapatan yang diperoleh yaitu Rp. 60.586.981 dengan modal 198.102.519, tahun 2011 dengan pendapatan Rp. 75.956.600 dengan biaya operasional Rp. 344.956.600, pada tahun 2012 pendapatan yang diperoleh turun sebesar Rp. 51.389.500 dengan kenaikan modal kerja sebesar Rp. 493.110.500, tahun 2013 dengan pendapatan Rp. 55.749.500 dengan biaya operasional Rp. 603.250.500 dan pada tahun 2014 pendapatan yang diperoleh adalah 64.736.000 dengan biaya operasional Rp. 815.264.000. Dengan kecenderungan pendapatan yang diperoleh berubah-ubah dari tahun-ketahun, mengindikasikan bahwa standar pengelolaan biaya operasional terhadap penerimaan pada industri bawang goreng kota Palu belum berjalan dengan baik.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang dikemukakan di atas, maka ada beberapa saran yang diuraikan sebagai berikut:

1. Perusahaan industri bawang kota Palu merupakan perusahaan yang patut dikembangkan. Sistem struktural organisasi yang ada dalam perusahaan perlu diperbaiki agar dapat bekerja dengan lebih profesional lagi dan memudahkan pengaturan yang dilakukan dalam mengoperasikan kegiatan perusahaan sehingga perusahaan dapat pendapatan yang efektif.
2. Pihak manajemen harus menganalisa kembali dan harus mencari solusi untuk kenaikan tahunan dalam biaya operasional meskipun kenaikan tersebut bersifat fleksibel namun akan berdampak pada berkurangnya laba yang diperoleh oleh perusahaan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Armanto Witjaksono, 2006. *Akuntansi Biaya*. Penerbit; Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Ernawati, Zuni Dwi, 2000. *Pengendalian Biaya Operasional Dalam Upaya Meningkatkan Laba Operasi Pada PT. BPR Pulau Intan Sejahtera Kecamatan Kesamben Kabupaten Blitar*. Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Farah Margareta, *Manajemen Keuangan untuk manajer nonkeuangan*, Jakarta, Erlangga, 2011
- Hansen dan Mowen, 2009. *Akuntansi Manajemen*, Jakarta. Salemba Empat
- Jopie Jusuf, 2009. *Analisis Kredit Untuk Account Officer*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kholmi, Maisyah dan Yuningsih, 2004. *Akuntansi Biaya*. Jilid Satu. Edisi Keempat. Penerbit; Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Mulyadi, 2005 *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Penerbit; STIE YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi, 2009. *Akuntansi Biaya*. Penerbit; STIE YKPN, Yogyakarta.
- Mursyadi, 2008. *Akuntansi Biaya*. Cetakan Pertama. Penerbit; Refika Aditama, Bandung.
- Prawiro Kusumo, S., 1991. *Konsep Kelayakan Usahatani*. CV Yasaguna, Jakarta
- Prawironegoro, Darsono dan Ari Purwanti, 2009. *Akuntansi Manajemen*, Edisi Ketiga. Penerbit; Mitra Wcana Media, Jakarta.
- Sofyan Syafri Harahap. (2011). *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Jakarta : RajaGrafindo Persada.
- Soemarso, Jakarta, 2004, *Akuntansi sebagai pengantar* : salemba empat
- Stice, Earl K, et al. (2004). *Accounting Intermediate*. Edisi 15. Jakarta : Salemba Empat.
- Sukirno, Sadono. 2004. *Makro Ekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Perkasa.
- Sunarto, 2004. *Akuntansi Biaya*. Edisi Revisi. Penerbit; Amus, Yogyakarta.
- Supriyono, 2000. *Akuntansi Biaya; Perencanaan dan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan*. Buku II Edisi Ke-2. Penerbit; BPFE, Yogyakarta

Suwardjono. 2008. *Perilaku Belajar di Perguruan Tinggi*, Jurnal Akuntansi, edisi Maret, STIE YKPN: Yogyakarta.

Warner R Murhadi. 2013. *Analisis Laporan Keuangan, Proyeksi dan Valuasi Saham*. Jakarta. Salemba Empat.

Yantu.M.R, dan Rustam Abdul Rauf, 2012. *Handout Ekonomi Mikro*. Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

