

ANALISIS *NET PROFIT MARGIN* USAHA SAMBAL IKAN ROA PADA IKM SAL-HAN DI KOTA PALU

Analysis Net Profit Margin Roa Fish Sauce Business at IKM Sal-Han in Palu City

Riska Rahmadhani¹⁾, Arifuddin Lamusa²⁾, Muh. Fahrudin Nurdin²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

²⁾Staf Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

E-mail : riskarhmdni87@gmail.com, lamusa.arif@yahoo.com, muh.fahrudin31@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to determine the costs, revenues, income, and Net Profit Margin of the Roa fish sauce business at Sal-Han IKM in Palu City. The research was scheduled from February to March 2020. The respondents in this study were determined purposively. Data collection in this research sourced from primary data and secondary data. Analysis of the data used income analysis and Net Profit Margin analysis. The results showed the total revenue of the Roa fish chili business in 2018 was Rp.153.200.000 with a total cost of Rp.81.877.143 and income earned Rp.71.322.857, while in 2019 revenues of Rp.142.575.000 with a total cost of Rp. 77.645.860 and the income earned is Rp. 64.929.140. Every progress of Net Profit Margin in 2018 can be seen in fluctuations or ups and downs in Net Profit Margin. This was caused by the ups and downs of monthly income received by Sal-Han IKM from the Roa fish sauce product. Net Profit Margin in 2019 is stable, this can be seen from the lowest distance is 43.4% -47.5% the difference is not too far. This shows that Sal-Han IKM Roa chili fish products can earn a stable profit. Even so, Net Profit Margin between 2018 and 2019 is still said to be stable because the difference is not too far, which is 45.3% - 46.3%.

Keywords: Net Profit Margin, Roa Fish

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan dan *Net Profit Margin* usaha sambal ikan roa pada IKM Sal-Han di Kota Palu. Penelitian dilaksanakan pada bulan Februari hingga Maret 2020. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*). Pengumpulan data pada penelitian ini bersumber dari data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan adalah analisis pendapatan dan analisis *Net Profit Margin*. Hasil penelitian menunjukkan total penerimaan usaha sambal ikan roa pada tahun 2018 sebesar Rp. 153.200.000 dengan total biaya Rp. 81.877.143 serta pendapatan yang diperoleh Rp. 71.322.857, sedangkan pada tahun 2019 penerimaan sebesar Rp. 142.575.000 dengan total biaya Rp. 77.645.860 serta pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 64.929.140. Pertumbuhan *Net Profit Margin* tahun 2018 dapat dilihat adanya fluktuasi atau naik turunnya *Net Profit Margin*. Hal tersebut disebabkan oleh naik turunnya pendapatan perbulan yang di terima IKM Sal-Han produk sambal ikan roa. *Net Profit Margin* tahun 2019 adalah stabil, hal ini terlihat dari jarak yang paling rendah adalah 43,4%-47,5% selisihnya tidak terlalu jauh. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan IKM Sal-Han produk sambal ikan roa dalam memperoleh laba stabil. Meskipun demikian *Net Profit Margin* antara tahun 2018 dan 2019 masih dikatakan stabil karena selisihnya tidak terlalu jauh yaitu 45,3% - 46,3 %.

Kata Kunci: *Net Profit Margin*, Ikan Roa

PENDAHULUAN

Sektor pertanian di Indonesia dianggap penting terlebih dari peranan sektor pertanian terhadap penyediaan lapangan kerja, penyediaan pangan, penyumbang devisa Negara melalui ekspor dan sebagainya. Pertanian dalam arti luas adalah semua yang mencakup kegiatan pertanian tanaman pangan, hortikultura, kehutanan, peternakan, dan perikanan. Pertanian dalam arti sempit adalah suatu budidaya tanaman kedalam suatu lahan untuk mencukupi kebutuhan (Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian, 2011). Sumber daya pada sektor perikanan merupakan salah satu sumber daya yang penting bagi hajat hidup masyarakat dan memiliki potensi yang dapat dijadikan sebagai penggerak utama ekonomi nasional (Usman dkk., 2016).

Ikan merupakan suatu bahan pangan yang cepat mengalami proses pembusukan (*perishable food*), hal ini disebabkan karena beberapa hal seperti kandungan protein yang tinggi dan kondisi lingkungan yang sangat sesuai untuk pertumbuhan mikroba pembusuk. Kadar air yang terkandung di dalam ikan sebagai faktor utama penyebab kerusakan bahan pangan. Semakin tinggi kadar air suatu bahan pangan maka semakin besar kemungkinan kerusakannya, baik sebagai akibat aktivitas biologis internal (metabolisme) maupun masuknya mikroba perusak. Daya tahan ikan yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut (Syafar dan Lamusa, 2015).

Ikan roa adalah ikan pelagis yang hidup di perairan pantai ke arah lepas pantai dan hanya terlihat bergerombol di sekitar perairan karang ketika akan memijah karena ikan ini melepaskan telur di terumbu karang yang subur dan memiliki sumber makanan alami bagi induk maupun anakan ikan roa. Gerombolan ikan roa yang mengadakan migrasi ke perairan ini untuk

melakukan pemijahan karena ikan yang tertangkap hampir seluruhnya dalam kondisi hampir bertelur. Dalam kondisi matang gonad ini tubuh ikan menjadi berat dan gerakan renang ikan menjadi lambat, pada saat inilah ikan ditangkap dengan soma roa. (Kawimbang, 2012).

Perairan Sulawesi tengah sendiri memiliki salah satu jenis ikan yang dapat diolah dan memiliki nilai ekonomis tinggi, yaitu ikan julung-julung atau ikan roa (*hemirhampus sp.*) sudah selayaknya mendapat perhatian untuk dikelola dengan lebih profesional, hal ini tentu yang menjadi peluang usaha bagi para pelaku industri.

Usaha sambal yang terbuat dari ikan roa dapat juga dikonsumsi sebagai pelengkap makanan ataupun sebagai lauk pauk, hal ini menjadi salah satu peluang usaha bagi masyarakat dalam sektor industri. Salah satu bagian dari pembangunan bidang ekonomi yang mendapat perhatian dari pemerintah saat ini adalah pembangunan sektor industri yang diharapkan memberikan peran lebih terhadap pertumbuhan ekonomi. Pembangunan sektor industri tidak saja ditujukan pada industri besar dan sedang, tetapi juga pada industri kecil.

Tujuan utama dari sebuah perubahan ialah dalam pencapaian laba (Profit) dan dapat menjadi tolak ukur dalam sukses atau tidaknya sebuah usaha, karena laba adalah pendapatan yang dapat digunakan untuk kelangsungan hidup usaha terutama dalam melaksanakan kegiatannya. Laba yang diperoleh dari operasional usaha akan digunakan untuk mengembangkan dan mempertahankan hidup usaha. Dengan laba ini, usaha dapat tumbuh dan berkembang, dapat menggunakan kemampuan yang lebih besar dan memberikan tingkat kepuasan yang besar kepada konsumen serta memperkuat kondisi perekonomian yang ada.

Menjalankan usaha, baik besar maupun kecil, mengharuskan untuk melacak pengeluaran, pendapatan, dan laba usaha itu sendiri. Laba akan di peroleh jika dalam periode akuntansi yang sama jumlah

pendapatan lebih besar daripada biaya pengeluaran. IKM Sal-Han merupakan salah satu industri yang memproduksi sambal ikan roa di Kota Palu. Usaha ini didirikan oleh Bapak Fauzi Salim Bakaramah dan Ibu Ragwan Al Idrus sejak tahun 2004 sampai sekarang. Tahun 2012 industri ini mulai memproduksi sambal ikan roa, yaitu olahan berbahan dasar ikan roa. Tingkat penjualan dan harga bahan baku yang berfluktuasi (naik turun) dianggap menjadi salah satu permasalahan yang sangat mempengaruhi tinggi rendahnya keuntungan yang diperoleh IKM Sal-Han. Berdasarkan permasalahan tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul Analisis *Net Profit Margin* Usaha Sambal Ikan Roa pada IKM Sal-Han di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada IKM Sal-Han Kelurahan Siranindi, Kecamatan Palu Barat, Kota Palu, Sulawesi tengah. Penentuan lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa industri ini adalah industri penghasil sambal ikan roa di Kota Palu. Waktu penelitian dilaksanakan di Bulan Februari – Maret 2020.

Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*), responden yang diambil dalam penelitian ini sebanyak 5 orang, terdiri atas 1 orang pimpinan, 1 orang manager keuangan dan 3 orang karyawan industri sebagai informan dengan pertimbangan bahwa pimpinan dan karyawan sangat berkompeten untuk memberikan informasi yang akurat mengetahui usaha yang dilakukannya serta mengetahui segala seluk beluk dan bagaimana usahanya tersebut dijalankan dan dikembangkan.

Data yang digunakan dalam pelaksanaan penelitian ini ada dua yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi dan wawancara langsung dengan responden, sedangkan data sekunder diperoleh dari berbagai instansi terkait, membaca

penelitian terdahulu, dikumpulan dari berbagai pustaka literatur yang dapat menunjang penyusunan penelitian ini.

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif. Analisis kuantitatif yang digunakan adalah analisis pendapatan dan *Net Profit Margin*, dihitung dengan menggunakan $\pi = TR - TC$ dan $NPM = \frac{\text{Laba bersih setelah Pajak}}{\text{Penjualan}} \times 100\%$.

Menurut Firdaus (2010), selisih antara penerimaan total dengan biaya total merupakan pendapatan. Berikut rumus matematisnya:

$$\pi = TR - TC$$

$$TR = Q \times P$$

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

π = Pendapatan

TR = Total Penerimaan / Revenue (Rp)

TC = Total Biaya / cost (Rp)

Q = Jumlah Produk yang dihasilkan dalam suatu industri (bungkus)

P = Harga Produk (Rp)

TFC = Biaya Tetap (Rp)

TVC = Biaya variabel (Rp)

Net Profit Margin merupakan perbandingan antara laba bersih dengan penjualan. Rasio ini menggambarkan kemampuan perusahaan dalam memperoleh laba melalui penjualan. Berikut rumus dari NPM yaitu:

$$NPM = \frac{\text{Laba bersih setelah pajak}}{\text{Penjualan}}$$

Laba setelah pajak (*earning after taxes/EAT*) merupakan laba yang diperoleh setelah dikurangkan dengan pajak. Rumus dasar dari laba setelah pajak adalah sebagai berikut :

$$EAT = \text{Laba bersih sebelum pajak} - \text{Pajak Penghasilan}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya. Biaya operasional adalah biaya yang diperlukan untuk menjalankan kegiatan

produksi. Biaya operasional dalam usaha sambal ikan roa pada IKM Salhan terbagi atas biaya tetap dan variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh produksi dan biaya variabel merupakan biaya yang besarnya dipengaruhi oleh produksi

Tabel 1 menunjukkan rekapitulasi biaya yang dikeluarkan IKM Sal-Han dalam memproduksi sambal ikan roa tahun 2018 dan tahun 2019. Pengeluaran tahun 2018 lebih tinggi karena jumlah produksinya tinggi dan juga dipengaruhi oleh besarnya

biaya bersama yang dikeluarkan seperti PBB, pajak kendaraan, penyusutan alat, gaji karyawan, listrik, dan minyak goreng.

Penerimaan. Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produksi sambal ikan roa yang dihasilkan dengan harga penjualan, semakin banyak hasil produksi yang terjual, maka semakin besar pula penerimaan yang diperoleh. Demikian pula dengan harga penjualan, semakin tinggi harga jual produksi maka semakin besar pula penerimaannya.

Tabel 1. Rekapitulasi Biaya Usaha Sambal Ikan Roa pada IKM Salhan Tahun 2018 sampai Tahun 2019.

Bulan	Total Biaya (Rp)	
	2018	2019
Januari	7.056.565	6.076.357
Februari	6.770.667	6.092.559
Maret	6.040.985	9.054.726
April	6.268.067	5.995.146
Mei	5.815.041	5.864.703
Juni	5.343.472	8.635.952
Juli	5.853.555	8.651.166
Agustus	3.238.295	6.118.726
September	9.383.990	5.930.634
oktober	9.673.603	6.110.687
November	10.320.824	3.062.586
Desember	6.112.080	6.052.618
Jumlah	81.877.143	77.645.860

Sumber: Data Primer Setelah diolah,2020

Tabel 2. Penerimaan Usaha Sambal Ikan Roa di IKM Sal-Han Tahun 2018 sampai 2019.

No	Bulan	2018		2019	
		Produk (Botol)	Penerimaan (Rp)	Produk (Botol)	Penerimaan (Rp)
1.	Januari	479	11.975.000	451	11.275.000
2.	Februari	451	11.275.000	432	10.800.000
3.	Maret	452	11.300.000	664	16.600.000
4.	April	457	11.425.000	433	10.825.000
5.	Mei	447	11.175.000	424	10.600.000
6.	Juni	449	11.225.000	640	16.000.000
7.	Juli	439	10.975.000	662	16.550.000
8.	Agustus	243	6.075.000	461	11.525.000
9.	September	669	16.725.000	429	10.725.000
10.	Oktober	697	17.425.000	445	11.125.000
11.	November	892	22.300.000	228	5.700.000
12.	Desember	453	11.325.000	434	10.850.000
	Total	6.128	153.200.000	5.703	142.575.000
	Rata-rata	510,6	12.945.833	475,25	11.881.250

Sumber: Data Primer Setelah diolah,2020

Tabel 2 menunjukkan penerimaan produk sambal ikan roa di IKM Sal-Han. Penerimaan tahun 2018 lebih tinggi dibandingkan tahun 2019 karena tahun 2018 terjadi bencana alam pada tanggal 28 September sehingga penjualan produk sambal ikan roa meningkat khususnya pada bulan November 2018, karena pada saat itu banyak orang yang berdatangan ke Kota Palu relawan maupun pemerintah yang berkunjung untuk menyalurkan bantuan maka penjualan pada tahun 2018 khususnya bulan Oktober dan November meningkat.

Pendapatan. Pendapatan usaha sambal ikan roa adalah selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya (TC). Pendapatan dapat diartikan sebagai nilai semua barang dan jasa yang diperoleh atau diterima seseorang sebagai imbalan atas pengorbanannya setelah melalui rangkaian dari suatu periode tertentu. Usaha akan memperoleh laba jika terjadi selisih yang positif antara penerimaan di kurangi seluruh biaya, sedangkan usaha akan mengalami rugi apabila terjadi selisih yang negatif. Besarnya laba bersih yang akan diterima maka harus diketahui nilai dari total biaya yang telah dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh.

Tabel 3. Pendapatan Usaha Sambal Ikan Roa di IKM Sal-Han Tahun 2018 dan Tahun 2019.

Bulan	Pendapatan (Rp)	
	2018	2019
Januari	4.918.435	5.198.643
Februari	4.504.333	4.707.441
Maret	5.259.015	7.545.274
April	5.156.933	4.829.854
Mei	5.359.959	4.735.297
Juni	5.881.528	7.364.048
Juli	5.121.445	7.898.834
Agustus	2.836.705	5.406.274
September	7.341.010	4.794.366
Oktober	7.751.397	5.014.313
November	11.979.176	2.637.414
Desember	5.212.920	4.797.382
Jumlah	71.322.857	64.929.140

Sumber: Data Primer Setelah diolah, 2020

Tabel 3 menunjukkan pendapatan IKM Sal-han pada produk sambal ikan roa di tahun 2018 sampai tahun 2019 setiap bulannya mengalami fluktuasi. Pada bulan November Tahun 2018 pendapatan meningkat cukup tinggi dibandingkan bulan-bulan yang lain hal ini dipengaruhi oleh bencana alam ditahun 2018 yang terjadi pada 28 September sehingga penjualan produk sambal ikan roa meningkat karena pada saat itu banyak orang yang berdatangan ke Palu relawan maupun pemerintah yang berkunjung untuk menyalurkan bantuan maka penjualan pada tahun 2018 lebih tinggi.

Net Profit Margin. *Net Profit Margin* atau margin laba bersih merupakan keuntungan penjualan setelah menghitung biaya dan pajak penghasilan. Margin ini menunjukkan perbandingan laba bersih dengan penjualan. Laba bersih yang dimaksud adalah laba sesudah biaya bunga dan pajak. Semakin tinggi *Net Profit Margin*, semakin baik operasi suatu perusahaan.

Tabel 4 dan 5 menunjukkan presentase *Net Profit Margin* usaha sambal ikan roa di IKM Sal-Han tahun 2018 dan tahun 2019. Pertumbuhan *Net Profit Margin* tahun 2018 dapat dilihat adanya fluktuasi atau naik turunnya *Net Profit Margin*. Hal tersebut disebabkan oleh naik turunnya pendapatan perbulan yang di terima IKM Sal-Han produk sambal ikan roa. *Net Profit Margin* tahun 2019 adalah stabil, hal ini terlihat dari yang paling rendah adalah 43,4% - 47,5%. selisihnya tidak terlalu jauh. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan IKM Sal-Han produk sambal ikan roa dalam memperoleh laba stabil selama tahun 2019. Jika dilihat perbandingan antara tahun 2018 dan 2019 meskipun *Net Profit Margin* tahun 2018 lebih besar tetapi *Net Profit Margin* IKM Sal-Han adalah stabil karena selisihnya tidak terlalu jauh yaitu 45,3%-46,3%.

Tabel 4. *Net Profit Margin* Usaha Sambal Ikan Roa di IKM Sal-Han Tahun 2018.

Bulan	EAT (Rp)	Penjualan (Rp)	<i>Net Profit Margin</i> (%)
Januari	4.893.843	11.975.000	40,9%
Februari	4.481.811	11.275.000	39,7%
Maret	5.232.720	11.300.000	46,3%
April	5.131.149	11.425.000	44,9%
Mei	5.333.159	11.175.000	47,7%
Juni	5.852.121	11.225.000	52,1%
Juli	5.095.838	10.975.000	46,4%
Agustus	2.822.522	6.075.000	46,5%
September	7.304.305	16.725.000	43,7%
Oktober	7.712.640	17.425.000	44,3%
November	11.919.280	22.300.000	53,4%
Desember	5.186.856	11.325.000	45,8%
Jumlah	70.966.242	153.200.000	46,3%

Sumber: Data Primer Setelah diolah,2020

Tabel 5. *Net Profit Margin* Usaha Sambal Ikan Roa di IKM Sal-Han Tahun 2019.

Bulan	EAT (Rp)	Penjualan (Rp)	<i>Net Profit Margin</i> (%)
Januari	5.172.650	11.275.000	45,9%
Februari	4.683.904	10.800.000	43,4%
Maret	7.507.547	16.600.000	45,2%
April	4.805.704	10.825.000	44,4%
Mei	4.711.621	10.600.000	44,4%
Juni	7.327.227	16.000.000	45,8%
Juli	7.859.339	16.550.000	47,5%
Agustus	5.379.243	11.525.000	46,7%
September	4.770.395	10.725.000	44,5%
Oktober	4.989.242	11.125.000	44,8%
November	2.624.227	5.700.000	46,0%
Desember	4.773.395	10.850.000	44,0%
Jumlah	64.604.494	142.575.000	45,3%

Sumber: Data Primer Setelah diolah,2020

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan maka didapatkan hasil kesimpulan yaitu, biaya yang dikeluarkan maupun penerimaan IKM Sal-Han dalam memproduksi sambal ikan roa tahun 2018 lebih tinggi dibandingkan dengan tahun 2019 karena jumlah produksinya tinggi dan juga dipengaruhi oleh besarnya biaya bersama yang dikeluarkan seperti PBB, pajak kendaraan, penyusutan alat, gaji karyawan, listrik, dan minyak goreng.

Kemudian pendapatan yang diperoleh IKM Sal-han pada produk sambal ikan roa di tahun 2018 sampai tahun 2019 setiap bulannya mengalami fluktuasi. Pada bulan November Tahun 2018 pendapatan meningkat cukup tinggi dibandingkan bulan-bulan yang lain hal ini dipengaruhi oleh bencana alam ditahun 2018 yang terjadi pada 28 September sehingga penjualan produk sambal ikan roa meningkat karena pada saat itu banyak orang yang berdatangan ke Palu melawan maupun pemerintah yang berkunjung untuk menyalurkan bantuan maka penjualan pada

tahun 2018 lebih tinggi. Tahun 2018 adanya fluktuasi atau naik turunnya *Net Profit Margin*. Sedangkan tahun 2019 memiliki nilai *Net Profit Margin* masih dalam tingkat stabil. Meskipun demikian *Net Profit Margin* antara tahun 2018 dan 2019 masih dikatakan stabil karena selisihnya tidak terlalu jauh yaitu 45,3% - 46,3 %. Hasil penelitian ini didukung oleh pernyataan Wijaya (2004) dalam penelitiannya untuk selalu meningkatkan perolehan laba *Net Profit Margin* sebagai salah satu tolok ukur dalam menilai tingkat kesuksesan suatu perusahaan dalam melakukan kegiatan usahanya. Dan juga memiliki persamaan dengan pernyataan Savitri (2012) dalam penelitiannya bahwa *Net Profit Margin* berpengaruh terhadap perusahaan dalam meningkatkan usahanya karena *Net Profit Margin* merupakan salah satu tolok ukur dalam menilai tingkat kesuksesan perusahaan.

Saran

Meningkatnya *Net Profit Margin* usaha akan meningkatkan *income*. Untuk itu IKM Sal-Han harus mempertahankan tingkat pendapatan dan meminimalkan biaya-biaya yang kurang efisien untuk operasional perusahaan agar *Net Profit Margin* bisa meningkat pada periode selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. *Sektor Pertanian di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor
- Firdaus, M. 2010. *Manajemen Agribisnis*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Kawimbang, E., Paransa, I. J., & Kayadoe, M. E. 2012. *Pendugaan stok dan musim penangkapan ikan julung-julung dengan soma roa di perairan Tagulandang, Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan Tangkap. 1(1), 10–17.
- Savitri, Diah Ayu. 2012. *Analisis Pengaruh ROA, NPM, EPS, dan PER terhadap return saham*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Syafar, N. M dan A. Lamusa. 2015. *Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tenggiri pada Industri Rumah Tangga "ALTHAF FOOD" di Kota Palu*. Palu. e-J. Agrotekbis 3(2), 255-260
- Usman, syafaruddin, dan Aisyah. 2016. *Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus pada Usaha Kelompok Wanita Nelayan "FATIMA AZ-ZAHRAH" di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar)*. Makassar. Jurnal Ilmu Perikanan Octopus, 5(2) : 499-50.
- Wijaya, Ardiko. 2004. *Pengaruh Net Profit Margin terhadap Return On Investment pada PT. Pupuk Kujang Cikampek Karawang*. Skripsi. Universitas Komputer Indonesia. Bandung.