

**TITIK IMPAS DAN HARGA POKOK  
PRODUKSI ABON IKAN PADA IKM RAJA BAWANG  
DI KOTA PALU**

**BREAK-EVEN POINT AND PRICE OF FISH SHREDDED  
PRODUCTION  
AT IKM IN PALU CITY**

*Ali Zaenal<sup>1</sup>), Sisfahyuni<sup>2</sup>), Erny<sup>2</sup>)*

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako, Palu.

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako, Palu.

Email: [inaldp17@gmail.com](mailto:inaldp17@gmail.com), [sisfahyuni.azis@yahoo.com](mailto:sisfahyuni.azis@yahoo.com), [ernysirappa79@gmail.com](mailto:ernysirappa79@gmail.com)

**ABSTRACT**

IKM Raja Bawang is one of the industries that produces fish floss in Palu with fluctuating production with an average tuna fish floss production of 87 kg/year. The problem faced by the industry is limited raw materials which indirectly impact production, sales, and income. This research aims to determine the amount of income, how much the break-even point achieved by IKM Raja Bawang, and how much the cost of production uses full costing and variable costing methods at IKM Raja Bawang in Palu. The data analysis used is break event point (BEP) analysis, full costing, and variable costing methods. The results of the research show that the average profit from the fish floss processing business obtained by IKM Raja Bawang for 100 gram packaging is Rp.3.252,635 per month, for 200 gram packaging it is Rp.3.192,885/month. The break-even point occurs in April for 100 gram packaging, namely when the receipt is IDR. 1.566,091, while for 200 gram packaging, that is, at the time of receipt, Rp. 1.741,426. The cost of production carried out by IKM Raja Bawang is relatively low compared to the full costing and variable costing methods, namely Rp.102,312/Kg, while the cost of production using the full costing method is Rp. 210,039/Kg and based on the variable costing method is Rp.172,843/ Kg.

**Keywords :** Breakeven Point and Cost of Goods Production, Break Event Point (BEP) Analysis, full costing, variable costing.

**ABSTRAK**

IKM Raja Bawang merupakan salah satu industri yang memproduksi abon ikan di Kota Palu dengan produksi berfluktuasi dengan rata-rata produksi abon ikan tuna sebesar 87 Kg/pertahun. Permasalahan yang dihadapi industri tersebut yakni terbatasnya bahan baku yang secara tidak langsung berdampak produksi, penjualan dan pendapatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar pendapatan, berapa besar titik impas yang dicapai IKM Raja Bawang, dan berapa besar harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* pada IKM Raja Bawang di Kota Palu. Analisis data yang digunakan adalah analisis *break event point* (BEP), metode *full costing* dan *variable*

*costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan rata-rata usaha pengolahan abon ikan yang di peroleh IKM Raja Bawang untuk kemasan 100 gram adalah sebesar Rp.3.252.635 per bulan, untuk kemasan 200 gram sebesar Rp. 3.192.885/bulan. Titik impas terjadi pada bulan April untuk kemasan 100 gram yaitu pada saat penerimaan sebesar Rp. 1.566.091, sedangkan untuk kemasan 200 gram yaitu pada saat penerimaan sebesar Rp. 1.741.426. Harga Pokok Produksi yang dilakukan IKM Raja Bawang relatif rendah dibandingkan metode *full costing* dan *variable costing*, yakni sebesar Rp.102.312/Kg, sedangkan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebesar Rp.210.039/Kg dan berdasarkan metode *variabel costing* sebesar Rp.172.843/Kg.

**Kata Kunci** : Titik Impas dan Harga Pokok Produksi, Analisis Break Event Point (BEP), *full costing*, *variable costing*.

## PENDAHULUAN

Potensi Perikanan laut di Sulawesi Tengah meliputi wilayah perairan, selat makassar, Teluk Tomini, Teluk Tolo (Kijuluw, 2002). Wilayah Teluk Tolo dan Teluk Tomini merupakan *fishing ground* dan daerah penyebaran untuk jenis ikan tuna, cakalang, tongkol, udang laut dan penyebaran rumput laut, teripang dan kerang mutiara.

Salah satu komoditas perikanan yang memiliki potensi untuk di kembangkan dalam sektor agroindustri adalah ikan tuna. Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki kandungan protein tinggi, juga asam lemak omega 3, mineral dan vitamin A dan D. Produk perikanan dapat menjadi sumber pangan dengan kualitas gizi yang baik untuk semua kelompok masyarakat.

Ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*Perishabel Food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dalam proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusukan yang terdapat didalamnya. Daya tahan ikan yang tidak lama menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Oleh karena sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut maka dapat dilakukan diverifikasi produk olahan diantaranya petis, abon, dendeng, kerupuk, sosis, *nugget* dan empek-empek

(Adawyah, 2008).

Diverifikasi olahan ikan dapat meningkatkan pendapatan lebih banyak dibandingkan dengan satu atau dua olahan ikan dengan bahan baku yang sama. Contohnya dari bahan baku ikan tuna, yaitu dibuat berbagai olahan seperti produk abon ikan dan sarden ikan tuna kaleng (Amdar dkk, 2019).

Menurut (Karyono dan Wachi dalam Mardjudo, 2015). Abon ikan merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat. Abon ikan adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging ikan yang direbus, disayat-sayat, dibumbu, digoreng dan dipres. Pembuatan abon ikan menjadi alternatif pengolahan ikan dalam rangka penganeekaragaman produk perikanan dan mengantisipasi melimpahnya tangkapan ikan di masa panen.

Peralatan yang dibutuhkan untuk pembuatan abon bisa sederhana dan manual, bisa moderen dengan dibantu peralatan mekanis sehingga untuk memulai usaha ini relatif tidak memerlukan biaya investasi yang besar, usaha pengolahan ikan menjadi abon bisa dilakukan mulai skala usaha kecil (Ismail dan Putra, 2017).

Provinsi Sulawesi Tengah merupakan salah satu provinsi penghasil ikan tuna dengan jumlah yang cukup besar. Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan perikanan terbesar ketiga di Indonesia setelah udang dan ikan dasar, dan memiliki harga yang relatif mahal bila

dibandingkan dengan harga komoditas perikanan lainnya (Tamarol dkk 2013). Produksi ikan tuna di Provinsi Sulawesi Tengah dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Produksi dan Nilai Produksi Ikan Tuna Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2021.**

No.	Kabupaten/Kota	Produksi Ikan Tuna (Ton)
1.	Banggai Kepulauan	97
2.	Banggai	711
3.	Morowali	1.073
4.	Poso	34
5.	Donggala	757
6.	Toli-toli	1.168
7.	Parigi Moutong	26
8.	Tojo Una-una	425
<b>Jumlah</b>		<b>4.291</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>536,37</b>

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tengah, 2022.

Tabel 1 Menunjukkan bahwa Kabupaten/Kota yang ada di Provinsi Sulawesi Tengah memproduksi ikan tuna dengan jumlah yang berbeda-beda. Daerah atau kabupaten yang memproduksi ikan tuna dengan jumlah yang paling tinggi yaitu Kabupaten Toli-toli sebanyak 1.168 ton/Tahun, sedangkan daerah yang memproduksi ikan tuna dengan jumlah yang rendah yaitu Kabupaten Parigi Moutong sebanyak 26 ton/Tahun. Data pada tabel tersebut juga memperlihatkan bahwa tidak semua Kabupaten/Kota yang ada di Provinsi Sulawesi Tengah yang memproduksi ikan tuna seperti kabupaten Sigi, Buol dan Kota Palu.

Agroindustri adalah suatu rangkaian kegiatan industri yang terdiri dari proses produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi berbasis produk pertanian (Kurnianti, 2015).

IKM Raja Bawang merupakan salah satu industri yang memproduksi abon ikan yang berasal dari ikan tuna di Kota Palu dan setiap bulannya memproduksi dengan jumlah yang relatif berfluktuasi, dengan rata-rata

produksi abon ikan tuna pada IKM Raja Bawang sebesar 87 Kg/pertahun. Produksi abon ikan pada IKM Raja Bawang di Kota Palu 2022 dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

**Tabel 2. Produksi Abon Ikan pada (IKM) Raja Bawang di Kota Palu Tahun 2021.**

No.	Bulan	Produk Abon Ikan 100gram/(Pcs)	Produksi (Kg)/Bulan
1.	Januari	550	150
2.	Februari	250	50
3.	Maret	500	100
4.	April	250	50
5.	Mei	250	50
6.	Juni	500	100
7.	Juli	249	50
8.	Agustus	500	100
9.	September	250	50
10.	Oktober	500	100
11.	November	550	150
12.	Desember	468	95
<b>Jumlah</b>		<b>4.818</b>	<b>1.045</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>401</b>	<b>87</b>

Sumber: IKM Raja Bawang Tahun 2022.

Tabel 2 Menjelaskan bahwa IKM Raja Bawang pada tahun 2021 memproduksi abon ikan dengan jumlah 1.045 kg dengan rata-rata 87 kg. Berfluktuasinya jumlah produksi tersebut disebabkan terbatasnya bahan baku sebagai akibat cuaca buruk yang secara tidak langsung berdampak pada produksi, penjualan dan pendapatan yang diterima IKM Raja Bawang. Produksi abon ikan pada IKM Raja Bawang dimana produksi pada bulan April, Juli, Mei, September dan Desember mengalami penurunan produksi sebanyak 50 kg yang disebabkan meningkatnya harga bahan baku ikan tuna sebesar Rp. 35.000/kg menjadi Rp. 60.000 kg. Sedangkan pada bulan Januari, Maret, Juni, Agustus, dan Oktober mengalami kestabilan produksi diakibatkan permintaan konsumen meningkat.

Terlihat hal tersebut penulis ingin mengkaji lebih lanjut tentang kenaikan biaya produksi yang diakibatkan bahan-bahan penolong yang semakin mahal, yang berdampak pada kenaikan harga jual atau

pengurangan jumlah berat produk abon ikan yang dilakukan untuk menghentikan ancaman kerugian akibat besarnya biaya produksi. Analisis titik impas dapat memberikan pedoman terkait berapa jumlah minimal yang harus diproduksi atau yang dijual oleh industri, Agar industri mampu memperoleh keuntungan yang maksimal. Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Analisis titik impas dan harga pokok produk Abon Ikan Pada IKM Raja Bawang di Kota Palu.

### METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada industri Kecil Menengah Raja Bawang di Jl. Abdul Rahman Saleh No.33 Kelurahan Birobuli Utara, Kecamatan Palu Selatan Kota Palu. Pemilihan lokasi dilakukan dengan sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa IKM Raja Bawang merupakan industri yang memproduksi Abon Ikan dengan jumlah produksi paling rendah di Kota Palu. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai Agustus 2023. Penentuan responden dilakukan dengan sengaja (*Purposive*) dengan melakukan observasi dan wawancara langsung dengan pimpinan dan 3 orang karyawan yang mengolah atau membuat abon ikan sehingga total responden dalam penelitian ini yaitu sebanyak 4 orang. Responden tersebut dipilih dengan pertimbangan bahwa responden tersebut mengetahui tentang informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis *Break Event Point* (BEP) dan HPP dengan menggunakan *metode full costing* dan *variable costing*, sebagai berikut :

#### Analisis Titik Impas (*Break Even Point*).

Analisis titik impas digunakan untuk menentukan besarnya tingkat penjualan dalam keadaan titik impas atau *Break Even Point* (BEP). Volume penjualan abon ikan di IKM Raja Bawang analisis menggunakan *Break Even Point* (BEP) menurut (Firdaus, 2009).

$$BEP(Q) = \frac{TFC}{P - AVC}$$

Keterangan:

- BEP (Q) = Volume penjualan saat terjadinya kondisi titik impas (Kg).  
 TFC = Total biaya tetap usaha pemasaran abon ikan (Rp).  
 P = Harga jual per unit produk abon ikan (Rp/Kg).  
 AVC = Rata-rata biaya variabel per unit abon ikan yang di hitung dengan rumus:

$$AVC = \frac{TFC}{Q}$$

Keterangan:

- AVC = Rata-rata biaya variabel per unit abon ikan (Rp/Unit)  
 TFC = Total biaya tetap usaha pemasaran abon ikan (Rp/bulan)  
 Q = Jumlah/produksi abon ikan (Pcs/bulan)

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

- TR = Penerimaan pada posisi Titik Impas (Rp)  
 P = Harga pada posisi Titik Impas (Rp)  
 Q = Jumlah Produksi pada posisi Titik Impas (Unit)

#### Harga Pokok Produksi (HPP)

**Biaya Keseluruhan (*Full Costing*).** *Full costing* bisa disebut juga *absorption costing*. Menurut (Ray H Garrison dan Eric W Noreen, 2000) "*full costing* adalah memperlakukan semua biaya produksi sebagai harga pokok tanpa memperhatikan apakah biaya tersebut variabel atau tetap". Berikut unsur biaya yang ada pada metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi :

Biaya bahan baku langsung	Rp.	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.	
Biaya overhead tetap	Rp.	
Biaya overhead variable	Rp.	+
<b>Harga Pokok Produk</b>	<b>Rp</b>	

**Biaya Variabel (Variabel Costing).** Variabel costing sering disebut *direct costing* atau *marginal costing*. Menurut (Prawironegoro dan purwanti, 2009) “*Variabel costing* adalah pengorbanan sumber daya untuk menghasilkan barang atau jasa dimana hanya diperhitungkan biaya variabel saja”. Jadi *variabel costing* adalah suatu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi variabel saja. Jadi unsur biaya produksinya yang ada pada metode variabel *costing* adalah sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi :

Biaya bahan baku langsung	Rp.	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.	
Biaya overhead variable	Rp.	+
Harga Pokok Produk	Rp.	

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Analisis Titik Impas (Break Even Point).

Analisis titik impas penting untuk kegiatan manajemen terkait pemberian informasi jumlah penjualan minimum dan dan besarnya penurunan realisasi penjualan dari rencana penjualan agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Titik impas juga dapat diartikan sebagai suatu keadaan dimana dalam operasionalnya perusahaan tidak memperoleh laba atau menderita rugi (Total penghasilan sama dengan total biaya). Analisis *break event point* disebut juga *cost volume profit* analisis. Analisis titik impas dalam penelitian ini terbagi berdasarkan jenis kemasan yang dihasilkan, yaitu:

### Analisis Titik Impas untuk Produk Abon Ikan Kemasan 100 gram.

Analisis Titik Impas untuk produk abon ikan pada kemasan 100 gram, untuk biaya tetap dan biaya variabel seluruhnya dibagi menjadi 2 seperti terlihat pada Tabel 3.

**Tabel 3. Produksi Penerimaan dan Pendapatan pada IKM Raja Bawang Usaha Abon Ikan April, 2021.**

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1.	a. Produksi rata-rata (250 kemasan/bulan) atau (25 Kg) b. Harga Jual rata (Rp. 30.000/kemasan) c. Penerimaan (Rp/ bulan)	7.500.000
2.	Biaya Tetap	
	a. Nilai Penyusutan Alat (Rp/ bulan)	891.358
	b. Nilai Pajak (Rp/bulan)	32.000
	c. Gaji karyawan tetap (Rp/bulan)	197.616
	<b>Sub Total</b>	<b>1.120.974</b>
3.	Biaya Variabel	
	a. Biaya bahan habis pakai (Rp/bulan)	1.797.250
	b. Biaya kemasan 100 gram (Rp/bulan)	325.000
	c. Biaya litrik dan telfon	19.322
	<b>Sub Total</b>	<b>2.131.661</b>
4.	<b>Total Biaya Produksi (2+3)</b>	<b>3.252.635</b>
5.	<b>Pendapatan (1c - 4) (Rp/bulan)</b>	<b>4.247.365</b>

Sumber: Diolah dari data primer 2022.

- a.) Volume produksi pada titik impas dapat dihitung dengan rumus:

$$AVC = \frac{TVC}{Q}$$

$$AVC = \frac{2.131.661}{250}$$

$$AVC = Rp. 8.527$$

$$Q = \frac{TFC}{P - AVC}$$

$$= \frac{1.120.974}{30.000 - 8.527}$$

$$= \frac{1.120.974}{21.473}$$

$$Q = 52 \text{ Kemasan}$$

Jadi volume penjualan pada titik impas untuk produk abon ikan yang dijual dalam bentuk kemasan aluminiumvoil 100 gram adalah sejumlah 52 kemasan dengan harga Rp.30.000/kemasan.

- b.) Penerimaan pada posisi titik pulang dihitung sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

$$= 30.000 \times 52 = Rp.1.566.091$$

Jadi, penerimaan pada posisi titik impas dalam satuan rupiah adalah Rp.1.566.091.

**Analisis Titik Impas untuk Produk Abon Ikan Kemasan 200 gram.**

Analisis titik impas untuk produk abon ikan dalam kemasan 200 gram, untuk biaya tetap dan biaya variabel keseluruhannya dibagi menjadi 2 karena terdiri dari 2 kemasan yang dapat dilihat dalam Tabel 4.

**Tabel 4. Produksi Penerimaan, dan Pendapatan pada IKM Raja Bawang Usaha Abon Ikan April, 2021.**

No.	Uraian	Nilai (Rp)
1.	a. Produksi rata-rata (100kemasan/bulan) atau (20 Kg)	6.000.000
	b. Harga Jual rata (Rp. 60.000/kemasan)	
	c. Penerimaan (Rp/ bulan)	
2.	Biaya Tetap	
	a. Nilai Penyusutan Alat (Rp/ bulan)	891.358
	b. Nilai Pajak (Rp/bulan)	32.000
	c. Gaji karyawan tetap (Rp/bulan)	395.232
	<b>Sub Total</b>	<b>1.120.974</b>
3.	Biaya Variabel	
	a. Biaya bahan habis pakai (Rp/bulan)	1.757.250
	b. Biaya kemasan 200 gram (Rp/bulan)	270.000
	c. Biaya litrik dan telfon	9.661
	<b>Sub Total</b>	<b>2.076.911</b>
4.	<b>Total Biaya Produksi (2+3)</b>	<b>3.197.885</b>
5.	<b>Pendapatan (1c - 4) (Rp/bulan)</b>	<b>2.802.115</b>

Sumber: Diolah dari data primer 2022

Perhitungan analisis titik impas produk abon ikan kemasan 200 gram adalah sebagai berikut:

a.) Volume produksi pada titik impas dapat dihitung dengan rumus:

$$AVC = \frac{TVC}{Q}$$

$$AVC = \frac{2.076.911}{100}$$

$$AVC = Rp. 20.769$$

$$Q = \frac{TFC}{P - AVC}$$

$$= \frac{1.120.974}{60.000 - 20.866}$$

$$= \frac{1.120.974}{39.231}$$

$$Q = 29 \text{ Kemasan}$$

Jadi, volume penjualan pada titik impas untuk produk abon ikan yang dijual dalam bentuk kemasan aluminium foil 200 gram adalah sejumlah 29 kemasan, dengan harga jual Rp. 60.000.-

b.) Penerimaan pada posisi titik impas dihitung sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

$$= 60.000 \times 29$$

$$= Rp. 1.741.426$$

Jadi, penerimaan pada posisi titik impas dalam satuan rupiah adalah Rp. 1.741.426.

**Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing.** *Full Costing* merupakan penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhad pabrik* baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2012). Harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi. Hal ini disebabkan karena ada biaya yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan yaitu biaya pemeliharaan. Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 5.

Berdasarkan tabel diatas perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* diperoleh total biaya produksi sebesar Rp. 9.451.770, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp.3.594.500, biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp.395.232, dan

biaya overhead pabrik variabel Rp. 3.614.322, dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 45 Kg sehingga diperoleh harga pokok produksi perunitnya (Kg) yaitu sebesar Rp.210.039.

**Tabel 5. Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* April, 2021.**

No.	Biaya Produksi	Nilai (Rp)
1.	<b>Biaya Bahan Baku</b>	
	a. Abon ikan tuna	3.000.000
	b. Bawang Putih	80.000
	c. Bawang merah	70.000
	d. Garam	12.500
	e. Lengkuas	12.000
	f. Cabai	60.000
	g. Minyak goreng	360.000
	<b>Sub Total</b>	<b>3.594.500</b>
2.	<b>Biaya Tenaga Kerja</b>	
	a. Tenaga Kerja Langsung	395.232
	<b>Sub Total</b>	<b>395.232</b>
3.	<b>Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>	
	Biaya Penyusutan Alat	1.782.716
	Biaya Pajak	65.000
	<b>Sub Total</b>	<b>1.847.716</b>
4.	<b>Biaya <i>Overhead</i> pabrik Variabel</b>	
	a. Bahan Baku Ikan Tuna	3.000.000
	b. Pembuatan Kemasan	595.000
	c. Listrik dan Telfon	19.322
	<b>Sub Total</b>	<b>3.614.322</b>
	<b>Total Biaya Produksi (1+2+3+4)</b>	<b>9.451.770</b>
	<b>Jumlah Unit Produksi (Kg)</b>	<b>45</b>
	<b>Harga Pokok Produksi per Kg</b>	<b>210.039</b>

Sumber: Data primer setelah diolah, 2022.

**Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Variabel *Costing*.** Variabel *Costing* merupakan metode penentuan produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode variabel *Costing* dapat dilihat pada Tabel 6.

Berdasarkan data tersebut perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode variabel *costing* diperoleh total biaya produksi sebesar Rp.7.598.054. Hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp. 3.594.500, biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 395.232, dan biaya *overhead* pabrik variabel

Rp. 3.708.322 dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 45 Kg sehingga diperoleh harga pokok produksi per unit (Kg) yaitu sebesar Rp. 168.846.

**Tabel 6. Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Variabel *Costing* April, 2021.**

No	Biaya Produksi	Nilai (Rp)
1.	<b>Biaya Bahan Baku</b>	
	a. Abon ikan tuna	3.000.000
	b. Bawang Putih	80.000
	c. Bawang merah	70.000
	d. Garam	12.500
	e. Lengkuas	12.000
	f. Cabai	60.000
	g. Minyak goreng	360.000
	<b>Sub Total</b>	<b>3.594.500</b>
2.	<b>Biaya Tenaga Kerja</b>	
	a. Tenaga Kerja Langsung	395.232
	<b>Sub Total</b>	<b>395.232</b>
3.	<b>Biaya <i>Overhead</i> pabrik Variabel</b>	
	a. Bahan Baku Ikan Tuna	3.000.000
	b. Pembuatan Kemasan	595.000
	c. Listrik dan Telfon	19.322
	<b>Sub Total</b>	<b>3.708.322</b>
	<b>Total Biaya Produksi (1+2+3)</b>	<b>7.598.054</b>
	<b>Jumlah Unit Produksi (Kg)</b>	<b>45</b>
	<b>Harga Pokok Produksi per Kg</b>	<b>168.846</b>

Sumber: Data primer setelah diolah, 2022.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

- Titik impas yang dicapai untuk kemasan 100 gram adalah 52 kemasan dengan harga Rp. 30.000, penerimaan sebesar Rp. 1.566.091 dan total biaya sebesar Rp.3.252.635, sedangkan titik impas yang dicapai untuk kemasan 200 gram adalah 29 kemasan dengan harga Rp. 60.000, penerimaan sebesar Rp. 1.741.426 dan total biaya sebesar Rp.3.197.885.
- Penentuan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode *full costing* dan *variabel costing* dapat disimpulkan

bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan IKM Raja Bawang relatif rendah dibandingkan metode *full costing* dan *variable costing*, hal ini dapat dilihat dari hasil perhitungan yakni metode perusahaan mencapai sebesar Rp. 102.312Kg, sedangkan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebesar 210.039/Kg dan berdasarkan metode *variabel costing* sebesar Rp.172.843/Kg. Selain itu, terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi abon ikan menurut IKM Raja Bawang dengan metode *full costing* dan *variable Costing*. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya. Metode perusahaan tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik secara keseluruhan sebagai biaya produksi baik dari biaya tetap maupun biaya variabel. Sedangkan metode *Full Costing* akan membebankan semua biaya *overhead* pabrik. Karena itu, metode *full costing* lebih besar dibandingkan metode perusahaan dan metode *variabel Costing*.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, penelitian menyarankan:

1. IKM Raja Bawang menekan biaya produksi sehingga pendapatan yang dihasilkan lebih tinggi, agar IKM Raja Bawang tetap bertahan mampu memproduksi abon ikan lebih besar dari posisi titik impas, jika keuntungan besar seperti ini tetap ingin dipertahankan, maka usaha ini harus terus berupaya untuk mempertahankan kualitas dan kuantitas produk yang dimiliki.
2. IKM Raja Bawang sebaiknya menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi per unit untuk acuan jangka Panjang, Sedangkan metode *variabel costing* untuk acuan jangka pendek. IKM Raja Bawang juga meninjau kembali terhadap kebijakan

penetapan harga pokok produksi. Sehingga akan diperoleh perhitungan harga jual yang tetap memperoleh laba sesuai dengan yang diharapkan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adwyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT.Bumi Aksara. Jakarta.
- Amdar, Anwar Pigoselpi Anas, dan Tatty Yurniati. 2019. *Analisis Usaha Beberapa Produk Olahan Perikanan di CV. Fania Food Kota Gede Daerah Istimewa Yogyakarta*. *Jurnal penyuluhan Perikanan dan Kelautan* 13 (2):225-42
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tengah, 2022
- Firdaus, M. (2009). *Manajemen Agribisnis*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Garrison, Ray, H. Dan Eric, W, Noreen. 2000. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- IKM Raja Bawang Tahun 2022
- Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan penambahan Jantung Pisang. *AgriTech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 19(1):45-54
- Kijuluw, N. 2002. *Rezim Pengelolaan Sumberdaya Perikanan*. Pustaka Cidesindo, Jakarta.
- Kurniati, Edy Dwi, 2015. *Kewirausahaan Industri*. Penerbit Deepublish Yogyakarta
- Mardjudo, A., 2015. Usaha Pengolahan Abon Ikan Tuna Di UD. Cendana food Kelurahan Boyadge Kecamatan Tatanga Kota Palu Sulawesi Tengah. *Jurnal Ilmiah AgriBA* Vol. 3 No. 1 Edisi Maret.



Mulyadi (2012). *Akutansi Biaya* Edisi kelima. Yogyakarta: Unit penerbit dan percetakan akademi manajemen perusahaan YKPN

Prawironegoro dan purwanti, 2009. *Akutansi Manajemen*. Edisi 3. Jakarta: Mitra Wacana Media.

Tamarol, J., dan Wuaten, Julius, F. (2013). *Daerah Penangkapan Ikan Tuna (Thunnus sp) di sangihe, Sulawesi Utara. Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 9 (2), 54-59.