

DAFTAR PUSTAKA

- Asrita, Deni Layli. 2017. *Penerapan Harga Pokok Produksi Sebagai Pengendali Harga Jual Produk Nugget Lele Produksi UMKM Hikmah Gempol Klutuk*. Universitas PGRI Adi Buana.
- Baldris, Siregar, dkk, 2013. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Batubara, Helmina. 2013. *Penerapan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Dan Aluminium Di UD Istana Aluminium Manado*. Fakultas Ekonomi. Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Blocher, Stout, and Cokins. 2013. *Manajemen Biaya: Penekanan Strategi*. Edisi 5 Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Bogdan, R.C, and Biclens, S, K, 2013. *Qualitative Research For Education To Theory and Methods*. Allyn and Bacon, inc. Massachusetts.
- Djumali, Indro, Julie J.Sondakh, dan Lidia Mawikere, 2014. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing Dalam Proses Penentuan Harga Jual Pada PT. Sari Malalugis Bitung*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Esterberg, Kristin G. 2002. *Qualitative Methods In Social Research*. New York. Dikutip oleh Sugiyono dalam buku "*Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*". 2013. CV. Alfabeta, Bandung. Halaman 231.

- Fahmi, Irham. 2011. *Analisis Laporan Keuangan*. Alfabeta, Bandung.
- Firmansyah, 2014. *Akuntansi Biaya itu Gampang*. Cetakan Pertama. Dunia Cerdas, Jakarta.
- Hery, 2015. *Pengantar Akuntansi*. Grasindo, Jakarta.
- Hidayaturrehman, Mutia Eka Martha, 2014. *Analisis Biaya Mutu*. Jakarta. Universitas Esa Unggal.
- Ikhsan, Arfan Lubis. 2009. *Akuntansi Keperilakuan Edisi 2*. Salemba Empat, Jakarta.
- Krismiaji, dan Ani, Aryani. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Kuncoro. 2009. *Metode Riset Untuk Bisnis dan Ekonomi*. Erlangga. Jakarta.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Penerbit Aditya Media. Yogyakarta.
- Mulyadi, 2010. *Akuntansi Biaya*. Unit penerbit dan percetakan sekolah tinggi ilmu manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Mulyadi, 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5: Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Mulyadi, 2014. *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima*. UPP STIM YKPN. Yogyakarta.
- Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima*. Cetakan Ketigabelas. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Nazir, Moh. 2013. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.

- Pricilia, 2014. *Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada UD. Martabak Mas Narto di Manado. Jurnal EMBA. Vol.2. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi.*
- Siregar, Baldric dkk, 2014. *Akuntansi Manajemen.* Jakarta: Salemba Empat.
- Slat, Andre, 2013. *Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual.* Skripsi. Fakultas Ekonomi. Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Sodikin, 2015. *Akuntansi Manajemen.* UPP STIM YKPN. Yogyakarta.
- Soeprihanto, J, 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia II.* PT.Rineka Cipta, Jakarta.
- Sugiyono, 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan RnD.* Penerbit : Alfabeta, CV. Bandung.
- Sugiyono, 2016. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.
- Sunar, 2017. *Penentuan HPP Dengan Metode Variabel dan Full Costing.* Universitas Sam Ratulangi.
- Supriyono, 2013. *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok.*
- Suyono, 2013. *Metodologi Penelitian.* Bandung.






Wauran, Desline, 2016. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produk dan Penerapan Cost Pricing Method Dalam Rangka Penerapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko' Petrus Cabang Megamas*. Universitas Sam Ratulangi Manado.














<http://bangvandablog.blogspot.com/2012/10/metode-full-costing-dan-variable.html?m=1>

<http://manajemenakuntansi.wordpress.com/2012/05/15/full-costing-vc-variable-costing/>

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

1. Nama Mahasiswa :Rahmi Wahyu Baktining
Negari
2. NIM :151600100
3. Program Studi :Akuntansi
4. Tanggal Mengajukan Skripsi :15 Oktober 2018
5. Judul Skripsi :Analisis Penerapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Sebagai Penentu Profitabilitas Tandi Produksi *Home Industri* Tandi
6. Dosen Pembimbing :Dra. Martha Suhardiyah, SE,M.Ak
Aristha Purwanthari Sawitri, SE.,MA

No.	Tanggal	Paraf Pembimbing		Uraian/ Kegiatan
		I	II	
1.	29-10-2018			Pengajuan judul
2.	1-11-2018			Matrik
3.	27-11-2018			Bab I & II Revisi
4.	21-12-2018			Bab I&II acc, Bab III Ref
5.	5-1-2019			Bab III Ref

6.	12-1-2019			Bab III acc
7.	25-1-2019			Bab I&III Ref Bab II acc
8.	4-4-2019			Bab I, II, III acc
9.	11-4-2019			Bab IV Ref
10.	8-5-2019			Bab IV&V Ref
11.	16-5-2019			Bab IV&V acc
12.	15-7-2019			Bab IV & V Ref
13.	16-7-2019			Bab IV & V Cek
14.	22-7-2019			Acc

Tanggal selesai menulis skripsi :

Dosen Pembimbing I,



Dra. Martha Suhardiya, SE, M. Ak
NPP: 8602112/DY

Surabaya, 22 Juli 2019
Dosen Pembimbing II,



Aristha Purwanthari Sawitri, SE, MA
NPP: 150729/DY



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
Jl. Dukuh Menanggal XII/4 Surabaya
Telp. 031-8281181, 8289637, 8289873.

DAFTAR HADIR

Nama : Rahmi Wahyu Baktining Negari
Nim : 151600100
Prodi : Akuntansi

No	Nama	Prodi	Tanda tangan	
1	HERMIN ASMAKATI	AKUNTANSI	1.	
2	KEKE WULANDARA	AKUNTANSI		2.
3	ANNISA AZBAH	AKUNTANSI	3.	
4	Nur Ari W	Manajemen		4.
5	Tita Rizky A	Manajemen	5.	
6	Annisa Salsabilah	AKUNTANSI		6.
7	PUPUT YULIANI A	AKUNTANSI	7.	
8	SITI TUMUWAH	AKUNTANSI		8.
9	BENI FITRIYAH	Manajemen	9.	
10	Kurniati	Manajemen		10.
11	ANDE LITA LUSIANA	AKUNTANSI	11.	
12	TRIAS AJI ANGGRAEMI	AKUNTANSI		12.
13	Ayu febianca A	AKUNTANSI	13.	
14	Silvi Susasari	Akuntansi		14.
15	Ikke Wulandara	Akuntansi	15.	
16	Laila Pischara Dam	Akuntansi		16.
17	Diah Mulyasari	Akuntansi	17.	
18	Rahmi Wahyu P.	Akuntansi		18.
			19.	
			20.	
			21.	
			22.	
			23.	
			24.	
			25.	

Dosen Pembimbing I,

Dra. Martha Suhardiyah, SE,MAK
NIP/NPP : 8602112/

Dosen Pembimbing II,

Arishta Purwanthari Sawitri, SE,MA
NIP / NPP : 1507729 / DY



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS EKONOMI

Kampus : Jl. Dukuh Menanggal XII/4 , Telp- Fax. 031-8281183 Surabaya 60234

Website : <http://www.fe.unipasby.ac.id>

Nomor : 181658/01/FE/XI/2018
Lampiran : -
Perihal : Ijin Penelitian dan Pengambilan Data

Surabaya, 5 November 2018

Kepada Yth:
Bapak Karto
Home Industri TANDI
Gedangan
di -
Sidoarjo

Sesuai Kurikulum Fakultas Ekonomi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, maka mahasiswa wajib menulis Skripsi/Tugas Akhir dalam bentuk Laporan Penelitian dan Artikel Ilmiah. Untuk kepentingan tersebut mohon perkenan Bapak/Ibu untuk memberikan ijin penelitian kepada mahasiswa kami yang tersebut dibawah ini :

Nama : Rahmi Wahyu Baktining Negari
NIM : 151600100
Prodi : Akuntansi
Judul Skripsi : Analisis Penerapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Penentuan Harga Jual Produk Home Industri TANDI Sidoarjo

Kami menyadari bahwa kegiatan ini akan menyita waktu dan tugas-tugas Bapak/Ibu, oleh karena itu waktu/tanggal pelaksanaannya mohon disesuaikan dengan jadwal yang Bapak/Ibu berikan. Demikian atas perkenan serta kebijaksanaan Bapak/Ibu kami sampaikan terima kasih.


e k a n,
Dr. Siti Istikhoro, M.Si
NIP. 19671019.199203.2001

SURAT KETERANGAN PENELITIAN DAN PENGAMBILAN DATA

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Karto
Jabatan : Manager *Home Industri Tandi*, Sidoarjo
Alamat : Keboan Anom RT : 02 RW : 02, Kec. Gedangan, Sidoarjo

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang beridentitas :

Nama : Rahmi Wahyu Baktining Negari
NIM : 151600100
Fakultas : Ekonomi
Jurusan : Akuntansi
Universitas : PGRI Adi Buana Surabaya

Telah selesai melakukan penelitian di *Home Industri Tandi* Gedangan, Sidoarjo selama (1) satu bulan, terhitung mulai tanggal 26 November sampai dengan 31 Desember 2018 untuk meneliti dan memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul "**Analisis Penerapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing* Sebagai Penentu Profitabilitas Tandi Produksi *Home Industri Tandi*, Sidoarjo**".

Demikian surat keterangan di buat dan di berikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.









Sidoarjo, 31 Desember 2018
Manager *Home Industri Tandi*



Karto

BERITA ACARA BIMBINGAN REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Rahmi Wahyu Baktining Negari
NIM / Program Studi : 151600100 / Akuntansi
Judul Skripsi : Analisis Penerapan Harga Pokok
Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing*
Sebagai Penentu Profitabilitas
Tandi Home Industri Tandil,
Sidoarjo.
Tanggal Ujian Skripsi : 26 Juli 2019
Penguji : 1) Dr. M. Munir Rochman, DRS.,Ec.,M.Si
2) Fauziyah, S.Si., Msi

No	Tanggal	Materi Konsultasi	Paraf Penguji I	Paraf Penguji II
1	30-07-2019	Rumusan Masalah		
2	30-07-2019	Kerangka Konseptual		
3	30-07-2019	Hipotesis		
4	31-07-2019	Teknik Pengambilan Sampel		
5	31-07-2019	Pembahasan		
6	31-07-2019	Simpulan		

Penguji I

Dr. M. Munir Rochman, DRS.,Ec.,M.Si
NPP : 9102331/DY

Surabaya, 2 Agustus 2019
Penguji II

Fauziyah, S.Si., Msi
NPP : 1504721/DY

PANDUAN WAWANCARA

- a. Manager
 - Tugas manager
 - Menjelaskan tugas dengan rinci
 - Sejarah berdirinya perusahaan
 - Struktur organisasi
 - Produk yang di buat
 - Cara penentuan harga jual
 - Proses penjualan
- b. Bagian keuangan
 - Tugas bendahara
 - Menjelaskan tugas secara rinci
 - Apa saja yang perlu di catat bendahara
 - Bagaimana laporan keuangannya
 - Bagaimana perhitungan keuntungannya
 - Penentuan harga produk
- c. Bagian pengemasan dan pengelolaan
 - Tugas karyawan
 - Menjelaskan tugas secara garis besar
 - Komposisi produk
 - Proses pembuatan
 - Cara pengepakan / pengemasan
- d. Bagian pengiriman
 - Tugas pengirim
 - Menjelaskan tugas dengan jelas
 - Wilayah pemasaran produk

HASIL WAWANCARA

a. Manager

- Peneliti : Selamat siang, dengan bapak karto selaku pemilik *Home Industri* Tandil, bisa saya meminta waktunya sebentar untuk melakukan wawancara guna memenuhi kelengkapan dalam skripsi untuk syarat kelulusan ?
- Narasumber : iya, selamat siang. Silahkan mungkin ada yang bisa saya bantu.
- Peneliti : apa sajakah tugas dari manager, bapak selaku manager disini ?
- Narasumber : tugas saya disini selain manager saya juga pemilik usaha ini, untuk tugas manager saya selain mengawasi pekerja dan juga memantu mereka, saya juga mempunyai tugas yaitu untuk melancarkan jalannya produksi ini, dimana dalam kegiatan produksi ini jangan sampai ada sesuatu yang kurang berkenan.
- Peneliti : bisa bapak menjelaskan tugas-tugas dari pada manager secara rinci ?
- Narasumber : kalau secara rinci sih mungkin ada beberapa yang tidak terucap yaa tapisecara umum tugas manager ya seperti itulah, selain mengawasi pekerja saya juga ikut membantu melakukan pekerjaan dikala saya sedang tidak repot, selain itu juga saya juga mempunyai kewajiban yaitu untuk membuat produk

yang saya pasarkan ini terus diminati sehingga produksi terus berjalan dan tidak macet begitu saja.

Peneliti : kalau boleh bapak menceritakan sejarah berdirinya *Home Industri* Tandil ini, bagaimana namanya bisa Tandil apa ada makna di dalamnya ?

Narasumber : berdirinya usaha kami ini awalnya kami bangun hanya berdua saya dan juga istri saya sendiri, awalnya kami tidak memproduksi keripik usus melainkan tahu sumedang itu sejak tahun 2006, saat itu anak kami yang kedua masih kelas 1 SD, dulu tahu sumedang kami laris manis sampai pada suatu ketika ada yang menanyakan keripik usus ini. Awalnya kami membuat Cuma sedikit keripik usus yaa menggunakan bahan usus mentah dari pasar-pasar terdekat saja, tidak tahunya keripik buatan kami banyak yang suka dan banyak yang pesan. Akhirnya kami melakukan kerjasama dengan perusahaan penyembelihan ayam dimana itu usus ayamnya kami yang akan menampung buat di olah tadi, jadi untuk produksi kami sampai saat ini menjadi keripik usus saja karena kami merasa kalau keripik ini yang paling diminati oleh pembeli.

Peneliti : oh iya pak, lalu bagaimana dengan struktur organisasi dalam usaha ini

- Narasumber : struktur yang kami buat sederhana karena kan ini memang usaha individu dimana dana kami sendiri tidak ada dana atau modal joint dengan yang lain. Dalam struktur organisasi ada manager, bagian keuangan, bagian pengemasan/ pengelolaan, dan bagian pengiriman. Kami membuat dengan kata-kata yang sederhana karena apa biar lebih mudah di fahami walaupun kata-katanya sederhana yang terpenti produksi kami selalu lancar.
- Peneliti : begitu ya pak, bagus itu pak kan jadi lebih mudah difahami juga. Oh iya, pak jadi untuk kelanjutan produk yang dibuat tadi bagaimana dengan tahu sumedang yang merupakan produk awal usaha ini ?
- Narasumber : tadi sudah saya jelaskan bahwa produk yang kami buat sampai saat ini hanyalah keripik usus, ini di buat karena banyaknya minat pelanggan pada produk ini. Kami tidak lagi memproduksi tahu sumedang karena di luaransudah banyak yang membuat tahu sumedang dan jga penjualan tahu sumedang kami tidaklah selancar kami memproduksi keripik usus ini, begitu.
- Peneliti : oh iya pak, lalu untuk menentukan harga jual keripik usus ini bagaimana apakah perkilo atau bagaimana ?

Narasumber : iya keripik usus kami jual dengan hitungan per kilo, untuk harga dari beberapa tahun lalu kami menjualnya dengan harga Rp47.000 per kg, kami tidak pernah menaikkan harga jual dan alhamdulillah kami juga mendapatkan laba yang pantas.

Peneliti : jadi, perhitungannya masih sederhana yaa pak untuk menentukan harga jualnya dulu itu, lalu bagaimana cara penjualan keripik usus ini pak untuk bisa seperti saat ini ?

Narasumber : cara penjualan kami awalnya yaa kami menitipkan di agen-agen terdekat satu wilayah saja tidak sampai luar kota, tetapi dengan semakin banyaknya peminat sehingga kami bisa menjual keripik usus ini sampai ke berbagai daerah.

Peneliti : oh iya jadi begitu ya pak, kalau begitu saya ucapkan terima kasih yaa pak untuk informasi yang telah di berikan.

Narasumber : iya sama-sama, kalau ada yang diperlukan lagi jangan sungkan-sungkan untuk kesini lagi dan bertanya-tanya lagi.

b. Bagian Keuangan

Peneliti : selamat siang, dengan ibu karto selaku istri pemilik yang sekaligus menjadi bendahara pada usaha keluarga ini , kalau boleh saya bertanya tentang apa saja tugas dari bendahara ?

- Narasumber : selamat siang, iya mbak saya istri pemilik yang bertugas menjadi bendahara, tugas bendahara buat saya apa ya mbak yaa ini menghitung pengeluaran dan pemasukan usaha kami bagaimana supaya tidak mengalami kerugian itu saja sih yang saya fahami sampai saat ini.
- Peneliti : oh iya begitu yaa bu, apa bisa ibu menjelaskan tugas ini secara rinci.
- Narasumber : secara rinci, tugas saya disini sih sebagai bendahara saya berkewajiban mencatat pengeluaran dan pemasukan dalam bentuk apapun, kalapun ada barang yang tidak terjual atau di kembalikan karena ada cacat atau sebagainya itu juga saya catat walaupun nantinya kami jual ke tempat yang lain.
- Peneliti : lantas hal apa saja yang biasanya perlu di catat bendahara selain pemasukan dan pengeluaran
- Narasumber : apa saja ya tentang pemasukan dan pengeluaran tadi mbak, ya untuk berapa harga bahan baku kalau ada kenaikan saya hari mantengin hitungan betul betul jangan sampai terjadi kerugian karena kami kan tidak pernah menaikkan harga produk, kami menaikkan itu kalau memang harga bahan baku semua sudah tidak bisa di ajak kompromi naik bareng-bareng itu.

Peneliti : oh begitu yaa bu, lalu bagaimana untuk laporan keuangannya

Narasumber : laporan keuangan kamu buat secara sederhana mbak ini bisa dilihat tapi untuk di lampirkan dalam hasil tulisan mbaknya lebih baik mbak ketik sendiri biar lebih jelas, karena ini kan ini tulisannya ada coret-coretannya begini mbak, ini kami ada laporan kauangan harian nanti mbaknya saya kasih untuk bulan desember saja dan akhir bulan kami baru membuat perhitungan laba rugi seperti ini, untuk laporan harian ini mbak bisa lihat sendiri disini sudah ada harga bahan baku dan lain-lain kalau ada yang kurang jelas karena tulisannya nanti bisa di tanyakan lagi.

Peneliti : oh iya baik bu siap, lalu bu bagaimana dengan perhitungan keuntungannya cara-cara atau metode-metode apa yang dipergunakan

Narasumber : metode-metode apa saya tidak mengerti, yang jelas saya hanya membuat perhitungan seperti ini penjualan kami sebulan kami kurangkan dengan pengeluaran kami sebulan sudah dengan gaji pegawai dan lain-lain disitu.

Peneliti : oh iya bu jadi masih cara yang sederhana yaa bu tidak pakai ini itu, dan untuk menentukan harga pokok apakah juga

sama dengan cara yang digunakan tadi bu.

Narasumber : penentuan harga pokok kami tidak membuatnya, yang kami tahu kami hanya menentukan harga jual itu saja dan menghitung perolehan laba atau ruginya setiap akhir bulan.

Peneliti : baiklah kalau begitu terima kasih untuk semua informasi yang telah ibu sampaikan.

Narasumber : iya mbak kalau masih ada yang kurang faham jangan malu-malu untuk bertanya kembali.

c. Bagian pengemasan dan pengelolaan

Peneliti : selamat siang bisa saya minta waktunya sebentar untuk melakukan wawancara, apa saudara ini salah satu karyawan kalau iya tolong di jelaskan tugas dari karyawan disini.

Narasumber : siang, iya silahkan. Saya karyawan disini, tugas dari karyawan disini yaa membuat keripik usus juga mengemasnya.

Peneliti : bisa untuk menjelaskan tugasnya secara rinci

Narasumber : oh iya, tugas kami berbeda-beda mbak untuk membumbui, menabur tepung dengan usus mentah, menggoreng ada sendiri-sendiri kami berbagi supaya lebih cepat selesai dan juga bisa bergantian

mungkin ada yang capek, kalau pengemasan kami melakukan bareng-bareng mbak terkadang ibu juga ikut bantuin mengemas.

Peneliti : oh ibu istrinya pak karto iya iya, lalu untuk komposisi produk ini sendiri apa bisa saudara jelaskan kepada saya ?

Narasumber : iya mbak, disini yang digunakan untuk membuat keripik usus ada beberapa yaitu; usus ayam mentah yang sudah di cuci langsung dari pabriknya tapi terkadang kami cuci lagi kalau kelihatan kurang bersih gitu, lalu ada minyak goreng, tepung, bumbu-bumbu untuk membuat rasa yang khas, lalu elpiji untuk bahan bakar menggoreng, dan setelah itu ada plastik untuk pengemasan itu mbak.

Peneliti : lalu untuk takaran dan proses pembuatannya bagaimana apa ibu bisa menjelaskannya kepada saya ?

Narasumber : iya mbak bisa, untuk takarannya 2 kuintal usus mentah itu kami taburi dan rendam dengan bumbu-bumbu tunggu beberapa menit, setelah itu kami tiriskan, lalu kami taburi dengan tepung sebanyak 40kg, sambil menaburi dengan tepung kami juga sudah menyiapkan minyak yang dipanaskan di kuali-kuali masing-masing, setelah minyak dalam kuali di coba sudah panas maka di masukkan sedikit demi sedikit usus tadi, tidak boleh

- terlalu banyak karena bisa membuat hasil yang kurang renyah, begitu mbak.
- Peneliti : oh iya bu, lalu setelah itu bagaimana cara pengemasan / pengepakan yang sudah menjadi keripik usus ?
- Narasumber : cara pengepakan kami tunggu sampai benar-benar dingin untuk menjaga supaya tidak mudah berjamur dan rusak, disini untuk mendinginkan cepat karena kami di bantu kipas besar mbk blower itu loh yang gedhe sebelah sana, kami mengemas itu yang bagus-bagus tidak pecah kami kemas 1kg, untuk yang remek-remek (kecil-kecil) itu di kemas dalam kantong kecil di tali isi 10-20 per ikatnya, jadi tidak ada yang terbang hasil olahan setiap harinya mbk.
- Peneliti : oh jadi begitu ya bu, baiklah kalau begitu terima kasih untuk waktu yang diberikan, maaf mengganggu yaa bu.
- Narasumber : iya mbak tidak apa-apa saya juga tidak merasa keberatan, kalau ada yang mau ditanyakan lagi silahkan jangan sungkan-sungkan.

d. Bagian Pengiriman

- Peneliti : selamat sore bapak, bisa saya meminta waktunya sebentar, saya mau bertanya kepada bapak untuk tugas pengirim disini apa saja sih pak ?

- Narasumber : siang mbak iya silahkan, tugas pengirim yaa mengirim barang mbak, tapi selain mengirim barang kami supir juga bantu menata di dalam mbak kasian kalau cewek-cewek ngangkat berat-berat lagian kami kan kirim kalau mereka seselai produksi saja.
- Peneliti : oh begitu ya pak, jadi saling bantu juga yaa, lalu apa bapak bisa menjelaskan tugas ini dengan lebih jelas lagi pak ?
- Narasumber : yang jelas tugas saya sebagai pengirim ya mengirim barang ke agen-agen ke berbagai tempat mbak tidak hanya sidoarjo ini saja.
- Peneliti : memangnya pengiriman keripik usus ini sampai dimana wilayah pengirimannya pak ?
- Narasumber : pengiriman keripik usus ini dari sidoarjo sendiri ke surabaya, gresik, malang, Mojokerto, jombang, dan Kediri kalau ada yang terlewatkan mungkin saya lupa karena berjelajah mbak hampir setiap kabupaten sekitar sini kami kirim.
- Peneliti : iya pak, baiklah kalau begitu pak terima kasih sudah meluangkan waktunya sebentar buat saya selamat beraktifitas kembali.
- Narasumber : iya mbak sama-sama,

Home Industri Tandi
Laporan Harian
Desember 2018

Laporan harian tanggal 1 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah	Total	
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-

Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 3 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 4 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	110kg x Rp 47.000,-	Rp	5.170.000,-

Laporan harian tanggal 5 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 6 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 7 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	80kg x Rp 47.000,-	Rp	3.760.000,-

Laporan harian tanggal 8 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 10 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 11 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 12 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	110kg x Rp 47.000,-	Rp	5.170.000,-

Laporan harian tanggal 13 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 14 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	90kg x Rp 47.000,-	Rp	4.230.000,-

Laporan harian tanggal 15 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 17 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 18 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	120kg x Rp 47.000,-	Rp	5.640.000,-

Laporan harian tanggal 19 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 20 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	90kg x Rp 47.000,-	Rp	4.230.000,-

Laporan harian tanggal 21 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 22 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 24 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	100kg x Rp 47.000,-	Rp	4.700.000,-

Laporan harian tanggal 26 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	90kg x Rp 47.000,-	Rp	4.230.000,-

Laporan harian tanggal 27 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	110kg x Rp 47.000,-	Rp	5.170.000,-

Laporan harian tanggal 28 Desember 2018			
Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-

Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	95kg x Rp 47.000,-	Rp	4.465.000,-

Laporan harian tanggal 29 Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	200kg x Rp 15.000,-	Rp	3.000.000,-
Pilma	15kg x Rp 13.000,-	Rp	195.000,-
Tepung	40kg x Rp 6.000,-	Rp	240.000,-
Bumbu		Rp	50.000,-
Tenaga	9 x Rp 40.000,-	Rp	360.000,-
Plastik/ lain-lain		Rp	30.000,-
Elpiji	6 x Rp 19.000,-	Rp	114.000,-
Jumlah		Rp	3.989.000,-
Ongkir		Rp	100.000,-
Total		Rp	4.089.000,-
Keripik jadi	105kg x Rp 47.000,-	Rp	4.935.000,-

Laporan akhir bulan Desember 2018

Keterangan	Jumlah		Total
Usus	4.800kg x Rp 15.000,-	Rp	72.000.000,-
Pilma	360kg x Rp 13.000,-	Rp	4.680.000,-
Tepung	960kg x Rp 6.000,-	Rp	5.760.000,-

Bumbu		Rp	1.200.000,-
Tenaga		Rp	8.640.000,-
Plastik/ lain-			
lain		Rp	720.000,-
Elpiji		Rp	2.760.000,-
Jumlah		<u>Rp</u>	<u>5.760.000,-</u>
Ongkir		Rp	2.400.000,-
Listrik		Rp	300.000,-
Total		<u>Rp</u>	<u>98.460.000,-</u>
Keripik jadi	2.400kg x Rp 47.000,-	Rp	112.800.000,-

Laporan Laba-Rugi

Untuk Bulan yang berakhir pada tanggal 31 Desember 2018

Penjualan		Rp	112.800.000,-
Biaya-biaya			
Biaya bahan			
baku	Rp 84.360.000,-		
Biaya TK			
Langsung	Rp 8.640.000,-		
BOP	<u>Rp 5.460.000,-</u>		
Jumlah			
biaya-biaya		<u>Rp</u>	<u>98.460.000,-</u>
Labu Bersih		Rp	14.340.000,-

LAMPIRAN - LAMPIRAN

PEMERINTAH KABUPATEN SIDHARTA
DINAS KESEHATAN
Jl. Diponegoro Sidharta 40100
Telp. (031) 8841061, 8088730 Fax. (031) 8947911

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRIAL RUMAH TANGGA
P/RT No. 203101010165 - 21

Diberikan kepada : Yandi
Nama RT : Kerto
Nama Pemilik : Kaban Apem RT : 02 RW : 02, Kec. Gedangan,
Alamat : Sidharta
Jenis Pangan : Snack Urea "ANDI"
Kategori Primer : Bumbu

Yang telah memenuhi persyaratan: Pendaftaran Berikat, Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Nomor : HK.03.1.23.01.12.2205 tanggal 5 April 2012 yang diundangkan di

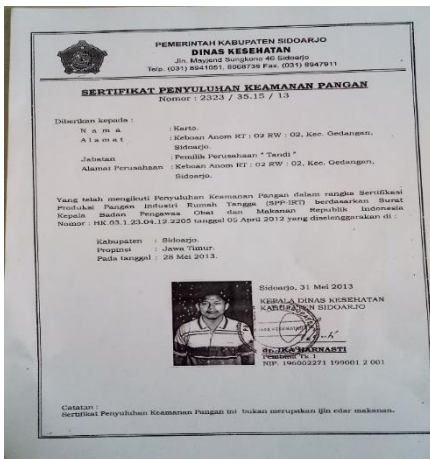
Rahayu/ Kota : Sidharta
Provinsi : Jawa Timur
Pada Tanggal : 28 Mei 2018.

Ditujukan di : SIDHARTA
Pada tanggal : 01 April 2018

KEPALA DINAS KESEHATAN
RAHAYATI SIDHARTA

Dr. IMA HARMATI
Pembina/ Ketua BPP
NIP. 19600227 199001 2 001

1. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga



2. Sertifikat penyaluran keamanan pangan.



3. Gambar kemasan dan merek produk.



4. Tempat produksi.



5. Bahan-bahan produk.



6. Bahan-bahan pendamping.



7. Bahan utama usus mentah.



8. Proses produksi awal.



9. Proses penggorengan.



10. Proses pengemasan.



11. Proses pengepakan.



12. Penyimpanan dan siap kirim.