

## **Analisis *Break Event Point* (BEP) dan Harga Pokok Produksi (HPP) Produk Frozen Food di Kecamatan Ambarawa Kabupaten Pringsewu (Studi Kasus pada CV Lezatku Food)**

### ***Analysis Of Break Event Point and Cost of Production Frozen Food Products In Ambarawa Sub-District Pringsewu Regency (Case Study on CV Lezatku Food)***

**Kifah Soleha<sup>1\*</sup>, Dyah Aring Hepiana Lestari<sup>2</sup>, dan Yuliana Saleh<sup>3</sup>**

Jurusan Agribisnis/ Universitas Lampung

\*E-mail :kifahsoleha26@gmail.com; dyaharing@yahoo.com

#### **ABSTRACT**

*This study aims to analyze the amount of the break-even point of revenue, production, and price as well as to analyze the cost of production issued by the frozen food agroindustry as a consideration in determining the selling price for marketed products. The research method used is a case study method at CV Lezatku Food which is located in Ambarawa Sub-district, Pringsewu Regency. Determination of the location is done purposively with the consideration that the agroindustry is an active agroindustry producing five variants of frozen food with meat and fish as raw materials. Respondents in this study were owners and supervisors of CV Lezatku Food. Data collection is carried out from November 2021 to December 2021. Data analysis is carried out using break event point (BEP) analysis and cost of goods manufactured using the full costing method. The results showed that the acceptance, production, and price of each frozen food product variant at CV Lezatku Food were already greater than the break event point calculation results, meaning that production activities in the frozen food agroindustry were feasible to continue. The result of calculating the cost of production for each frozen food product variant is smaller than the prevailing selling price. This shows that the selling price determined by the agro-industry is good, with an average profit margin of 53,12 percent.*

*Keywords: Agroindustry, BEP, frozen food, HPP*

*Submitted :05-04-2022*

*Accepted: 22-09-2022*

*Published :31-10-2022*

#### **PENDAHULUAN**

Sektor pertanian sangat erat kaitannya dengan industri pengolahan, karena sektor pertanian sebagai sektor utama penghasil pangan. Kemampuan sektor pertanian dalam menghasilkan produk pertanian yang berkualitas dapat berpengaruh terhadap ketersediaan pangan itu sendiri. Peningkatan pengolahan produksi pertanian harus ditunjang oleh adanya agroindustri pangan yang dapat menciptakan bahan makanan yang B2SA (Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman) dan memiliki nilai tambah ekonomis yang baik. Pemenuhan kebutuhan pangan harus dilakukan, karena pangan menjadi dasar sumber kebutuhan bagi manusia.

Solusi dalam memenuhi kebutuhan pangan berupa protein bisa didapatkan dari penggunaan konsumsi pada produk segar maupun produk hasil olahan. Ikan, daging ayam dan daging sapi merupakan jenis produk segar yang sebelum dikonsumsi perlu dicampur dengan bumbu-bumbu terlebih dahulu agar lebih terasa. Sajian makanan seperti bakso, *nugget*, sosis, otak-otak dan tempura merupakan bentuk produk hasil olahan. Peningkatan konsumsi produk-produk tersebut sejalan dengan meningkatnya jumlah konsumsi daging di Indonesia setiap tahunnya (Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2013).

Kabupaten Pringsewu adalah kabupaten di Provinsi Lampung yang mempunyai *growth economic* dan potensial. Hal ini dibuktikan dengan adanya peningkatan pendapatan dari sektor pertanian, sektor industri pengolahan dan beberapa sektor penting lainnya. Dalam upaya peningkatan perekonomian di Kabupaten Pringsewu, hadirnya industri ekonomi kreatif menjadi salah satu bentuk penunjang dalam peningkatan perekonomian. Pada tahun 2020, nilai Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kabupaten Pringsewu yaitu sebesar Rp1.090.188,76 juta dan sektor industri pengolahan menjadi sumber terbesar terhadap peningkatan PDRB tersebut (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pringsewu, 2020).

Dewasa ini, bahan baku dari sektor pertanian semakin banyak digunakan untuk pembuatan produk olahan makanan, seiring dengan terjadinya perubahan gaya hidup konsumsi masyarakat, termasuk pergeseran pola konsumsi pangan. Perubahan ini menjadikan pergeseran terhadap persediaan bahan pangan di tingkat rumah tangga yaitu dari bahan pangan segar berpindah sebagian ke produk pangan olahan. Hal tersebut menjadikan jumlah industri pengolahan semakin banyak bermunculan untuk memenuhi permintaan rumah tangga yang ada, salah satunya adalah agroindustri hilir (industri pengolahan hasil pertanian).

*Frozen food* adalah makanan kemasan setengah matang yang telah dibekukan, untuk dikonsumsi dengan cara mengolah kembali atau dipanaskan saja. Daging dan ikan banyak diolah menjadi *frozen food* dalam bentuk misalnya bakso, *nugget*, dan otak-otak. Menurut Correy (2006) dalam Anggraini (2010) sebanyak 30 persen warga negara Indonesia telah mengonsumsi produk *frozen food*. Masyarakat menyukai *frozen food* karena mudah disajikan (praktis), higienis dan tahan lama, terjangkau dari segi harga dan rasanya yang enak. Peningkatan permintaan terhadap *frozen food* setiap tahunnya dikarenakan kecenderungan masyarakat yang memilih untuk mengonsumsi makanan praktis dan higienis.

CV Lezatku Food merupakan salah satu jenis agroindustri yang cukup terkenal di Kabupaten Pringsewu. CV Lezatku Food menggunakan tiga jenis bahan baku yang diolah menjadi produk *frozen food*. Bahan baku daging sapi dan daging ayam dikombinasikan melalui kegiatan pengolahan dan menghasilkan *output* Bakso Kombinasi PSW Cokelat dan Bakso kombinasi TNG8. Selanjutnya, dari bahan baku ikan dihasilkan tiga jenis produk yang berbeda diantaranya, Bakso Ikan Lazid, *Nugget* Nelasari, dan Otak-otak Bu Attin.

Selain menciptakan produk, kegiatan pengolahan dapat memberikan keuntungan bagi pihak agroindustri *frozen food*. Selama berlangsungnya usaha, CV Lezatku Food hanya melakukan kegiatan produksi secara rutin, tanpa mengetahui berapa titik impas penerimaan, produksi, dan harga produk yang dihasilkan. Supaya kegiatan produksi dapat memperoleh hasil yang sesuai harapan, maka diperlukan adanya analisis *break even point* (BEP). Sama halnya dengan perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan oleh agroindustri *frozen food*, CV Lezatku Food ini tidak memiliki catatan keuangan secara rinci, sehingga penentuan harga jual belum dihitung secara tepat. Agroindustri harus memiliki ketepatan dalam menentukan harga jual, karena penentuan harga jual yang tidak tepat dapat berdampak pada masalah keuangan sehingga berpengaruh terhadap keuntungan dan keberlanjutan dari agroindustri *frozen food* tersebut.

Penentuan harga jual produk guna memperoleh keuntungan yang diinginkan memerlukan perhitungan nilai HPP sebagai acuan dasarnya. Realisasi biaya produksi bagi pihak manajemen dapat dilihat dari perhitungan nilai HPP yang dihasilkan. HPP mengandung berbagai unsur biaya yang harus dikelompokkan secara tepat untuk menghasilkan nilai HPP yang akurat. Perencanaan keuntungan yang diinginkan dengan memperkirakan penjualan sangat penting dilakukan untuk mengetahui jumlah produksi

yang dapat memberikankondisi BEP. Hal ini dapatmeminimumkan risiko kerugian bagi agroindustri. Pentingnya kedua hal tersebut bagi manajemen agroindustri menjadi alasan bahwa fenomena ini menarik untuk diteliti. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis besaran *break even point* (BEP) atau titik impas dan harga pokok produksi pada agroindustri *frozen food* di Kecamatan Ambarawa, Kabupaten Pringsewu.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada CV Lezatku Food yang terletak di Kecamatan Ambarawa, Kabupaten Pringsewu. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa agroindustri *frozen food* tersebut merupakan agroindustri yang masih aktif memproduksi lima varian*frozen food* dengan bahan baku daging dan ikan. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik dan *supervisor* dari agroindustri *frozen food* dengan pertimbangan bahwapemilik dan *supervisor* agroindustri lebih mengetahui mengenai keadaan CV Lezatku Food di Kecamatan Ambarawa, Kabupaten Pringsewu. Pengumpulan data dilaksanakan pada bulan November 2021 sampai dengan bulan Desember 2021.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder.Data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan responden menggunakan kuesioner dan dilakukan pengamatan secara langsung di agroindustri yang dilakukan yaitu dengan cara ikut serta dalam kegiatan pengolahan hingga pengemasan dalam kurun waktu satu bulan atau empat minggu, yang dilakukan setiap minggu pada hari yang berbeda.Data sekunder diperoleh dari lembaga-lembaga, instansi terkait, literatur, buku dan jurnal yang berhubungan dengan penelitian.

Analisis data untuk menjawab tujuan pertama adalah analisis BEP, sedangkan untuk menjawab tujuan ke dua digunakan analisis HPP.Oleh karena CV Lezatku Food memproduksi lima varian*frozen foodyang* berbeda dan ada biaya yang digunakan bersama, maka perhitungan biaya produksi dalam penelitian ini dilakukan perhitungan biaya bersama atau *joint cost* dengan metode nilai jual relatif yaitu harga jual diketahui pada saat titik pisah. Alokasi *joint cost* untuk masing-masing produk dihitung sebagai berikut.

$$\text{Alokasi Joint cost} = \frac{\sum \text{nilai jual masing-masing produk}}{\sum \text{nilai jual keseluruhan produk}} \times \text{biaya bersama} \dots \dots \dots (1)$$

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

Mulyadi (2001) mengartikan bahwa, *Break Even Point* adalah suatu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi, tetapi juga belum memperoleh laba yang dengan kata lain labanya sama dengan nol. Suatu perusahaan dikatakan dalam ekuilibrium jika total pendapatan sama dengan total biaya. Untuk mengetahui titik impas (*break even point*) dihitung dengan menggunakan rumus (Suratiah, 2015) sebagai berikut:

#### BEP Penerimaan

$$\text{BEP Penerimaan (Rp)} = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Total biaya variabel}}{\text{Total penerimaan}}} \dots \dots \dots (2)$$

#### BEP Produksi

$$\text{BEP Produksi (unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga jual persatuan} - \text{Biaya variabel per satuan}} \dots \dots \dots (3)$$

#### BEP Harga

$$\text{BEP Harga (Rp/unit)} = \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Total Produksi}} \dots\dots\dots(4)$$

**Analisis Harga Pokok Produksi (HPP)**

BEP harga dapat dikatakan sama dengan HPP yaitu total biaya yang dibagi dengan total produksi. Harga pokok produksi adalah aset (aktiva) atau jasa yang dikorbankan dalam proses produksi (Supriyono, 2002). Metode perhitungan HPP dilakukan untuk mengetahui efisiensi ekonomis agroindustri *frozen food* dengan metode *full costing*. Secara garis besar unsur-unsur HPP digolongkan menjadi tiga yaitu biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Asumsi pada penelitian ini adalah semua produk laku terjual sertaharga *input* dan *output* adalah harga yang berlaku pada saat penelitian. Menurut Kartadinata(2000)HPP dapat ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Harga pokok produksi (HPP)} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}} \dots\dots\dots(5)$$

Metode *full costing* merupakan metode penentuan HPP yang menghitung semua unsur biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya operasional pabrik baik variabel maupun tetap (Mulyadi, 2013)

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Proses produksi *frozen food* pada CV lezatku Food secara umum diawali dengan persiapan bahan baku. Bahan baku daging sapi, daging ayam, dan ikan (kuniran) sebelum dilakukan penimbangan akan dilakukan pencucian terlebih dahulu di tempat yang sudah tersedia masing-masing. Bahan baku yang dibeli oleh CV Lezatku Food ini sudah berbentuk *fillet* (daging tanpa tulang), sehingga tidak membutuhkan waktu lebih lama lagi untuk memisahkan tulang atau duri dari daging tersebut. Bahan baku daging sapi, daging ayam, dan ikan tersebutsetelah dibagi untuk masing-masing produk dan kemudian dimasukkan ke dalam ember besar untuk ditimbang menurut takaran masing-masing produk, penimbangan dilakukan dengan timbangan digital berkapasitas 100 kilogram. Selanjutnya, dilakukan juga proses penyiapan bahan penunjang untuk kelima produk sesuai takaran masing-masing. Bahan penunjang yang digunakan untuk setiap varian *frozen food* yang ada pada CV Lezatku Food ini berbeda-beda dan meskipun ada yang sama, namun takarannya untuk masing-masing produk berbeda, sehingga perlu waktu yang cukup untuk mempersiapkan bahan penunjang tersebut. Persiapan bahan penunjang ini dilakukan oleh dua orang tenaga kerja dengan waktu 100 menit untuk masing masing produk. Setelah bahan baku dan bahan penunjang sudah siap, masing –masing akan dilakukan penggilingan. Proses pengolahan setiap produk *frozen food* di CV Lezatku Food dapat dilihat pada Gambar 1.

Produksi *frozen food* pada CV Lezatku Food ini tidak dipengaruhi oleh musim. Artinya, produksi dapat dilakukan setiap hari atau sesuai dengan waktu yang telah ditentukan oleh pihak agroindustri. CV Lezatku Food melakukan kegiatan produksi sebanyak 24 kali dalam sebulan atau 6 kali dalam seminggu, dengan standar jam kerja 8 jam per hari. Jumlah produksi *frozen food* dalam satu kali produksi untuk masing-masing produk berbeda. Jumlah ini dapat berkurang di bulan puasa Ramadhan, karena pada umumnya banyak konsumen rumah tangga yang mengurangi konsumsi *frozen food* dikarenakan sedang menjalankan ibadah puasa. Jumlah ini kembali bertambah pada saat hari rayadan tahun baru karena biasanya banyak konsumen rumah tangga yang membeli *frozen food* untuk dijadikan makanan olahan pada saat hari raya mereka.

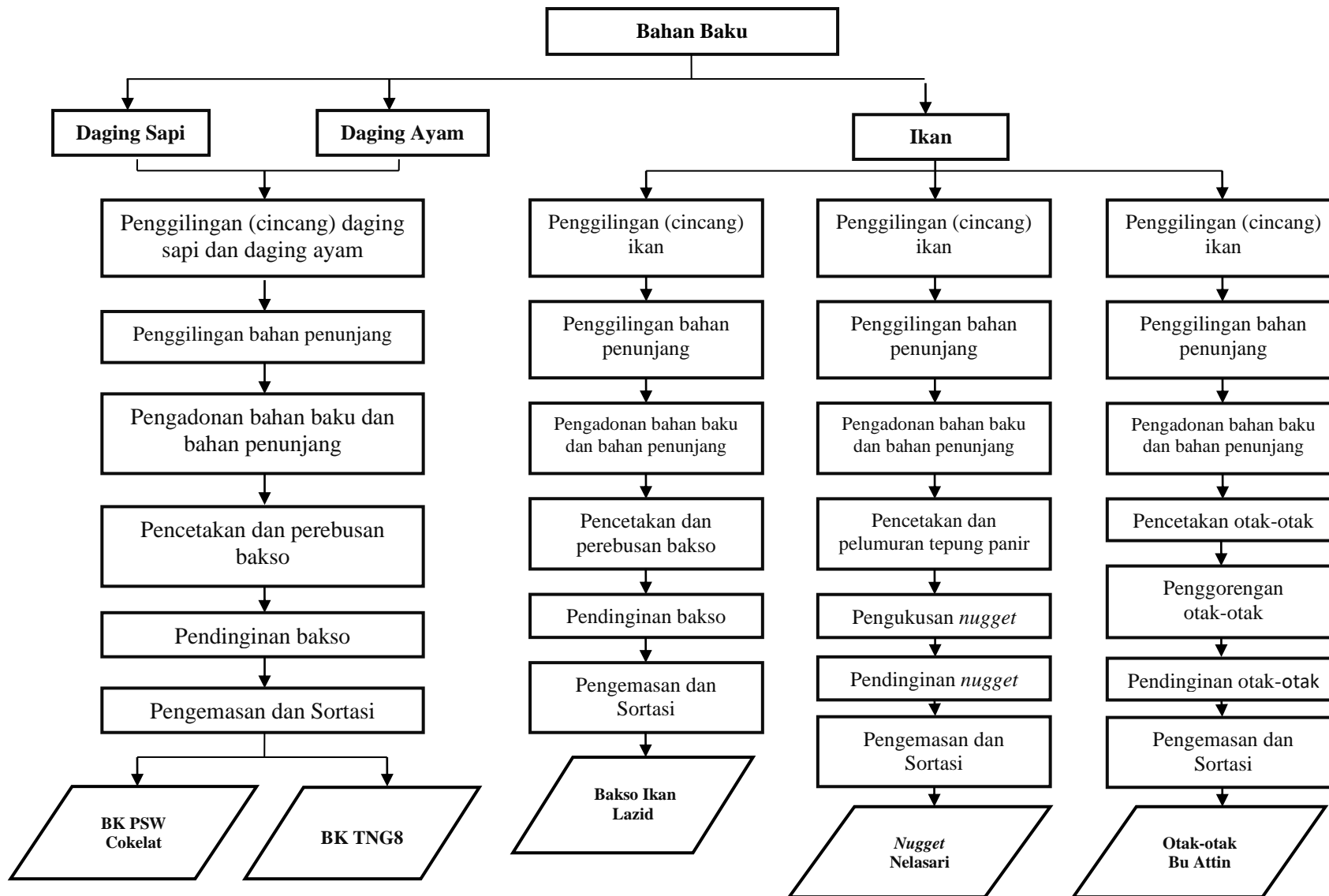
Ketersediaan bahan baku dan bahan penunjang yang mendukung, membuatproduksi *frozen food* pada CV Lezatku Food dapat berjalan dengan lancar. Hal tersebut dapat dilihat dari pendapatan agroindustri *frozen food* yang cukup tinggi per bulan. Jumlah produksi dan pendapatan CV Lezatku Food dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah produksi dan pendapatan dalam satu bulan pada CV Lezatku Food

Produksi	Jumlah produksi per produksi	Jumlah produksi per bulan (kg)	Harga Jual (Rp/kg)	Total Pendapatan (Rp)	Persentase (%)
BK PSW Cokelat	78,75	1.890,00	24.000,00	45.360.000,00	<b>15,29</b>
BK TNG8	143,75	3.450,00	20.000,00	69.000.000,00	<b>23,25</b>
Bakso Ikan Lazid	80,00	1.920,00	20.000,00	38.400.000,00	<b>12,94</b>
Nugget Nelasari	125,00	3.000,00	24.000,00	72.000.000,00	<b>24,26</b>
Otak-otak Bu Attin	125,00	3.000,00	24.000,00	72.000.000,00	<b>24,26</b>
<b>Total</b>	<b>552,50</b>	<b>13.260,00</b>	<b>112.000,00</b>	<b>296.760.000,00</b>	<b>100,00</b>

Sumber: Data Primer, 2021 (diolah)

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa total pendapatan yang diperoleh CV Lezatku Food sebesar Rp296.760.000,00 per bulan. Pendapatan yang diperoleh untuk masing-masing produk berbeda – beda, karena jenis produk yang dihasilkan dan jumlahnya berbeda, serta harga jual produk yang juga berbeda. Dari total pendapatan tersebut diperoleh persentase pendapatan terbesar adalah pada produk Nugget Nelasari dan Otak-otak Bu Attin yaitusebesar 24,26 persen dengan pendapatan sebesar Rp72.000.000,00 per bulan. Persentase tersebut selanjutnya dijadikan dasar untuk perhitungan *joint cost* (biaya bersama) yang dilakukan untuk menghitung biaya penyusutan peralatan, biaya transportasi, biaya listrik, pajak, dan izin usaha pada CV Lezatku Food.



Gambar 1. Diagram alir proses pengolahan *frozen food* pada CV Lezatku Food

*Frozen food* hasil produksi CV Lezatku Food seluruhnya dipasarkan ke konsumen melalui pedagang besar dan pedagang pengecer yang sudah bermitra atau berlangganan dengan CV Lezatku Food. CV Lezatku Food juga memasarkan produknya sudah hampir ke seluruh wilayah kota/kabupaten di Provinsi Lampung, diantaranya Pringsewu, Bandar Lampung, Lampung Selatan, Lampung Timur, Tulang Bawang, Mesuji, Lampung Tengah, dan Lampung Barat. Selain itu, ada beberapa pelanggan yang berada di luar Provinsi Lampung, diantaranya Kayu Agung, Palembang Kota, dan Bengkulu.

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

Biaya produksi yang dikeluarkan oleh CV Lezatku Food terdiri dari dua jenis biaya, yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel yang dikeluarkan meliputi bahan baku, bahan penunjang, biaya tenaga kerja, biaya transportasi, dan biaya listrik. Biaya tetap pada Agroindustri CV Lezatku Food meliputi biaya penyusutan atau depresiasi peralatan, pajak dan izin usaha.

### Biaya Variabel

Biaya variabel (*variabel cost*) adalah biaya yang nilainya tergantung pada tingkat produksi (Rahardja dan Manurung, 2008). Rincian biaya variabel agroindustri *frozen food* dapat dilihat pada Tabel 2.

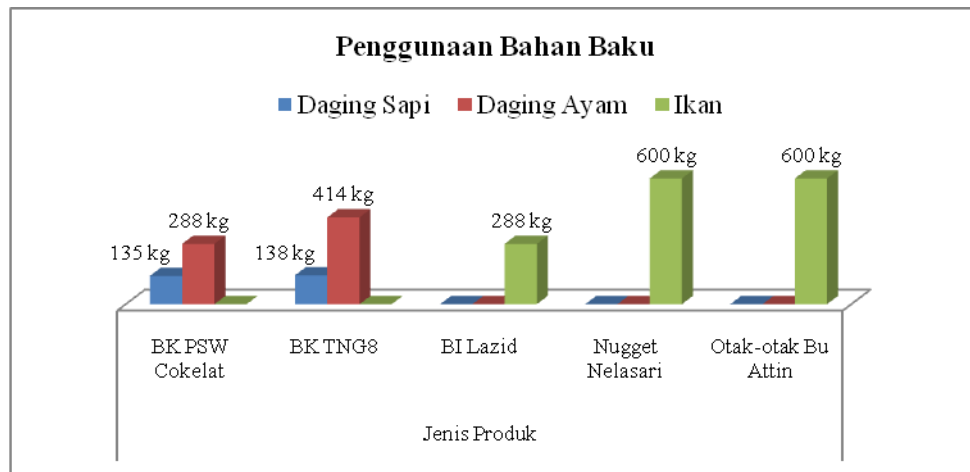
Tabel 2. Biaya variabel produk *frozen food* pada CV Lezatku Food dalam sebulan

Produksi	Biaya Variabel						Total Biaya Variabel (Rp)
	Total Biaya bahan baku (Rp)	Total Biaya bahan penunjang (Rp)	Tenaga Kerja		Biaya transportasi (Rp)	Biaya listrik (Rp)	
			Tak Langsung (Rp)	Langsung (Rp)			
BK PSW Cokelat	18.585.000,00	10.697.700,00	1.375.657,10	6.480.000,00	293.473,51	229.276,18	<b>37.661.106,79</b>
BK TNG8	21.390.000,00	17.193.720,00	2.092.600,08	7.380.000,00	446.421,35	348.766,68	<b>48.851.508,11</b>
Bakso Ikan Lazid	4.896.000,00	8.717.760,00	1.164.557,44	6.588.000,00	248.443,19	194.096,24	<b>21.808.876,86</b>
<i>Nugget</i> Nelasari	10.200.000,00	20.429.250,00	2.183.582,69	8.496.000,00	465.830,97	363.930,45	<b>42.138.594,12</b>
Otak-otak Bu Attin	10.200.000,00	20.015.250,00	2.183.582,69	8.496.000,00	465.830,97	363.930,45	<b>41.724.594,12</b>
<b>Total</b>	<b>65.271.000,00</b>	<b>77.053.680,00</b>	<b>9.000.000,00</b>	<b>37.440.000,00</b>	<b>1.920.000,00</b>	<b>1.500.000,00</b>	<b>192.184.680,00</b>

Sumber: Data Primer, 2021 (diolah)

Berdasarkan pada Tabel 2, terlihat bahwa biaya yang digunakan untuk kelima varian produk *frozen food* berbeda-beda. Biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku paling besar yaitu pada produk Bakso Kombinasi TNG8, hal tersebut karena bahan baku yang digunakan berupa daging sapi dan daging ayam yang harganya relatif lebih mahal dibandingkan bahan baku ikan. Penggunaan bahan baku selama sebulan untuk masing-masing varian *frozen food* dapat dilihat pada Gambar 2.

Daging sapi adalah salah satu bahan baku dalam pembuatan *frozen food*. CV Lezatku Food biasa membeli daging sapi dengan harga antara Rp85.000,00 – Rp150.000,00 per kilogram. Jumlah setiap pembelian adalah kurang lebih 100 kilogram, yang digunakan selama satu minggu. CV Lezatku Food biasa membeli daging ayam dengan harga antara Rp20.000,00 – Rp 44.000,00 per kilogram. Pembelian dilakukan satu kali dalam seminggu, dengan jumlah setiap pembelian adalah 200 kilogram. Penggunaan bahan baku pada CV Lezatku Food selama sebulan untuk daging ayam dan daging sapi mencapai 273 kg dan 702 kg. Sama halnya dengan bahan baku daging sapi dan daging ayam, CV Lezatku Food membeli ikan setiap satu minggu sekali atau empat kali dalam sebulan. CV Lezatku Food biasa membeli ikan dengan harga antara Rp14.000,00 – Rp17.000,00 per kilogram. Jumlah setiap pembelian adalah 400 kilogram, yang digunakan selama satu minggu. Penggunaan bahan baku ikan pada CV Lezatku Food selama sebulan mencapai 1.488 kg atau sekitar 1,5 ton.



Gambar 2. Penggunaan bahan baku produk *frozen food* pada CV Lezatku Food dalam sebulan  
 Sumber : Data Primer, 2021 (diolah)

Total biaya penunjang yang dikeluarkan oleh CV Lezatku Food untuk seluruh produk *frozen food* sebesar Rp77.053.680,00 per bulan. Bahan penunjang yang digunakan diantaranya tepung tapioka, tepung maizena, tepung ISP, tepung panir, telur, minyak goreng, penyedap rasa, bawang putih, garam, gula, wortel, daun bawang, bongkahan es, air, plastik kemasan produk, plastik pembungkus, dan gas LPG (12 kg). Tidak semua bahan penunjang yang ada pada CV Lezatku Food digunakan untuk kelima olahan daging dan ikan, terdapat beberapa bahan yang hanya digunakan untuk satu produk saja. Biaya bahan penunjang yang memiliki total nilai tertinggi daripada produk lainnya adalah produk *Nugget Nelasari*, hal tersebut disebabkan karena dalam sekali produksi *Nugget* tersebut menggunakan bahan baku ikan saja, namun campuran bahan penunjang untuk produk ini lebih banyak dibandingkan dengan produk *frozen food* yang lain. Salah satunya adalah penggunaan tepung tapioka dengan perbandingan 1:1 dengan daging ikan, sehingga penggunaan bahan penunjang untuk produk *nugget* cukup besar.

Kegiatan produksi dilakukan mulai pukul 07.00 WIB sampai 16.00 WIB. Upah yang digunakan dihitung berdasarkan hari orang kerja (HOK). Upah tenaga kerja langsung laki-laki yaitu Rp80.000,00/HOK dengan standar jam kerja sebesar 8 jam per hari, dan upah tenaga kerja wanita Rp60.000,00/HOK dengan standar jam kerja yang sama. Tenaga kerja langsung pada CV Lezatku Food adalah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga dan terlibat langsung dalam kegiatan produksi. Penggunaan tenaga kerja langsung pada CV Lezatku Food yaitu sebesar 504,00 HOK/bulan. Biaya total yang dikeluarkan oleh agroindustri untuk membayar tenaga kerja langsung dalam sebulan sebesar Rp37.440.000,00 dalam sebulan. Tenaga kerja tak langsung pada CV Lezatku Food adalah tenaga kerja yang berasal dari dalam dan luar keluarga juga yang tidak terlibat langsung dalam kegiatan produksi. Sedangkan, total biaya untuk tenaga kerja tak langsung yaitu sebesar Rp9.000.000,00. Tenaga kerja tak langsung pada CV Lezatku Food berjumlah 5 orang yaitu kepala pengadaan bahan baku, kepala produksi, bagian administrasi dan kemitraan, bagian pemasaran, dan personalia.

Biaya sumbangan faktor produksi lain yang digunakan CV Lezatku Food adalah biaya transportasi dan biaya listrik. Biaya transportasi tersebut berupa biaya bahan bakar mobil angkut yaitu berupa bensin. Biaya transportasi pada CV Lezatku Food dalam satu produksi yaitu sebesar Rp80.000,00. Pembagian biaya ini dilakukan dengan pengalokasian biaya atau *join cost* pada masing-masing produk berdasarkan total biaya yang digunakan. Biaya transportasi total yang dibebankan pada CV Lezatku Food yaitu sebesar Rp1.920.000,00 untuk setiap bulannya. Biaya transportasi tersebut berupa biaya bahan bakar mobil angkut yaitu berupa bensin. Selain itu, CV Lezatku Food juga dikenakan biaya listrik sebagai beban penggunaan sumberdaya listrik untuk kebutuhan kegiatan produksi. Biaya listrik yang dikeluarkan agroindustri dalam



satu bulan setiap produk berbeda-beda. Biaya listrik yang paling besar dibebankan pada produk *Nugget* dan Otak-otak, karena produksi yang dihasilkan juga paling besar. Biaya transportasi tersebut berupa bahan bakar mobil angkut yaitu berupa bensin. Biaya listrik total yang dibebankan pada CV Lezatku Food yaitu sebesar Rp1.500.000,00 untuk setiap bulannya.

### Biaya Tetap

Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh volume produksi yang dihasilkan, dan sifatnya tidak habis pakai dalam satu kali proses produksi. Rincian biaya tetap agroindustri *frozen food* dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya tetap produk *frozen food* pada CV Lezatku Food dalam sebulan

Produksi	Biaya Tetap			Total Biaya Total
	Penyusutan alat	Pajak	Izin usaha	
	(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)
BK PSW Cokelat	103.824,23	445.814,80	25.475,13	<b>575.114,16</b>
BK TNG8	143.805,97	678.157,43	38.751,85	<b>860.715,26</b>
Bakso Ikan Lazid	93.367,64	377.409,35	21.566,25	<b>492.343,24</b>
<i>Nugget</i> Nelasari	219.418,70	707.642,54	40.436,72	<b>967.497,96</b>
Otak-otak Bu Attin	146.390,93	707.642,54	40.436,72	<b>894.470,19</b>
<b>Total</b>	<b>706.807,47</b>	<b>2.916.666,67</b>	<b>166.666,67</b>	<b>3.790.140,80</b>

Sumber: Data Primer, 2021 (diolah)

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya tetap yang dikeluarkan oleh CV Lezatku Food untuk produksi *frozen food* berupa biaya penyusutan alat, pajak, dan izin usaha yang dihitung dengan alokasi *joint cost*. Total biaya penyusutan peralatan sebesar Rp706.807,47 dalam sebulan, dengan biaya penyusutan peralatan terbesar adalah pada *Nugget* Nelasari, hal ini disebabkan oleh jumlah yang diproduksi untuk *Nugget* Nelasari cukup banyak, dan peralatan yang dipakai *Nugget* Nelasari juga lebih banyak dibandingkan peralatan yang digunakan untuk memproduksi produk *frozen food* yang lain. Pajak usaha merupakan beban yang dikenakan atas penghasilan yang diperoleh agroindustri dan dibayarkan kepada negara untuk kepentingan pemerintah dan masyarakat umum. Rata-rata pajak usaha yang dikeluarkan oleh CV Lezatku Food yaitu sebesar Rp35.000.000,00 dalam satu tahun.

Izin usaha yang dimiliki CV Lezatku Food diantaranya SIUP, SITU, Nomor Induk Berusaha (NIB), Analisis Mengenai Dampak Lingkungan (AMDAL), IMB dan termasuk mendaftar sertifikasi halal dan izin edar BPOM MD. Biaya yang dikeluarkan CV Lezatku Food untuk mendaftarkan seluruh izin tersebut sebesar Rp10.000.000,00/5 tahun. Rata-rata izin usaha yang dikeluarkan oleh CV Lezatku Food yaitu sebesar Rp2.000.000,00 dalam satu tahun.

CV Lezatku Food dapat menggunakan analisis titik impas (BEP) untuk perencanaan penjualan dan perencanaan produksi. Uraian-uraian sebelumnya telah dibahas mengenai biaya-biaya baik biaya variabel maupun biaya tetap yang dikeluarkan oleh CV Lezatku Food yang sudah diolah kembali, maka nilai titik impas akan dapat diketahui. Adapun analisis titik impas yang dihitung adalah titik impas nilai penjualan (penerimaan), volume produksi dan harga yang dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Analisis *Break Even Point* (BEP) *frozen food* pada CV Lezatku Food

Uraian	Satuan	Produk
--------	--------	--------

		BK PSW Cokelat	BK TNG8	Bakso Ikan Lazid	Nugget Nelasari	Otak-otak Bu Attin
Produksi	Kg/bulan	1.890,00	3.450,00	1.920,00	3.000,00	3.000,00
Harga	Rp/kg	24.000,00	20.000,00	20.000,00	24.000,00	24.000,00
Penerimaan	Rp/bulan	45.360.000,00	69.000.000,00	38.400.000,00	72.000.000,00	72.000.000,00
Biaya Tetap	Rp/bulan	575.114,16	860.715,26	492.343,25	967.497,96	894.470,18
Biaya Variabel	Rp/bulan	37.661.106,79	48.851.508,11	21.808.876,86	42.138.594,12	41.724.594,12
Biaya Variabel per unit	Rp/bulan	19.926,51	14.159,86	11.358,79	14.046,20	13.908,20
Total Biaya	Rp/bulan	38.236.220,95	49.712.223,37	22.301.220,11	43.106.092,08	42.619.064,30
<b>BEP Penerimaan</b>	Rp/bulan	<b>3.388.432,29</b>	<b>2.947.583,03</b>	<b>1.139.523,86</b>	<b>2.332.772,05</b>	<b>2.127.200,32</b>
<b>BEP Produksi</b>	Rp/bulan	<b>141,18</b>	<b>147,38</b>	<b>56,98</b>	<b>97,20</b>	<b>88,63</b>
<b>BEP Harga</b>	Rp	<b>20.230,80</b>	<b>14.409,34</b>	<b>11.615,22</b>	<b>14.368,70</b>	<b>14.206,35</b>

Sumber: Data Primer, 2021 (diolah)

Tabel 4 menunjukkan bahwa nilai BEP untuk setiap varian produk *frozen food* memiliki besaran titik impas yang berbeda-beda. Produk Bakso Kombinasi PSW Cokelat memiliki nilai BEP paling besar diantara produk yang lainnya. Bakso Kombinasi PSW Cokelat akan mengalami titik impas pada saat jumlah produksi sebesar 141,18 kg per bulan dengan harga Rp20.230,80 per kilogram dengan besaran penerimaan sebesar Rp3.388.432,29 per bulan. Jika melihat penjualan Bakso Kombinasi PSW Cokelat saat ini, CV Lezatku Food sudah melebihi dari titik impas dimana jumlah produksi varian ini rata-rata sebesar 1.890,00 kg per bulan dan memiliki harga jual Rp24.000,00 per kilogram dan dengan jumlah penerimaan sebesar Rp45.360.000,00 per bulan, dengan asumsi satu bulan melakukan sebanyak 24 kali produksi. Sedangkan, untuk produk Bakso Ikan Lazid adalah produk yang memiliki nilai BEP paling kecil dibandingkan dengan produk lainnya. Bakso Ikan Lazid akan mengalami titik impas pada saat jumlah produksi sebesar 56,98 kg per bulan, artinya agroindustri *frozen food* tidak mengalami keuntungan dan tidak menderita kerugian pada jumlah produksi sebanyak 56,98 kg per bulan. Sementara hasil produksi *frozen food* dengan jenis Bakso Ikan Lazid yaitu sebesar 1.920,00 kg per bulan. Bakso Ikan Lazid juga sudah mengalami titik impas dimana harga yang berlaku dan penerimaan yang diterima lebih besar dengan harga dan penerimaan pada saat kondisi titik impas. Bakso Ikan Lazid akan mengalami titik impas pada saat harga jual sebesar Rp11.615,22 per kilogram dengan besaran penerimaan Rp1.139.523,86 per bulan. Kenyataannya, Bakso Ikan Lazid saat ini, sudah mengalami memiliki harga jual Rp20.000,00 per kilogram dan dengan jumlah penerimaan sebesar Rp38.400.000,00 per bulan. Artinya agroindustri *frozen food* ini mengalami keuntungan dan tidak menderita kerugian. Dengan demikian, agroindustri *frozen food* ini layak dilanjutkan untuk tetap memproduksi Bakso Ikan Lazid.

Produk selanjutnya yaitu *Nugget Nelasari* dan *Otak-otak Bu Attin* yang memiliki penerimaan, produksi dan harga jual real yang sama yaitu, dengan penerimaan saat ini Rp72.000.000,00 per bulan dengan jumlah produksi 3.000,00 kg per bulan dan dengan harga jual per kilogram sebesar Rp24.000,00. Namun, hasil dari perhitungan BEP dari kedua produk tersebut berbeda. *Nugget Nelasari* akan mengalami titik impas pada saat jumlah produksi sebesar 97,20 kg per bulan, dengan harga jual Rp14.368,70 per kilogram. Sedangkan untuk *Otak-otak Bu Attin* akan mengalami titik impas pada saat jumlah produksi sebesar 88,63 kg per bulan, dengan harga jual Rp14.206,35 per kilogram, dengan asumsi sebulan melakukan proses produksi sebanyak 24 kali produksi.

Perhitungan tersebut menunjukkan bahwa setiap varian produk *frozen food* yang diproduksi oleh CV Lezatku Food berada pada keadaan untung. Hal ini dikarenakan seluruh varian produk *frozen food* telah melebihi perhitungan *break event point* (BEP). Semakin cepat CV Lezatku Food mencapai BEP, maka semakin cepat pula pengembalian modal produksi seluruh varian produk *frozen food* pada CV Lezatku Food.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Sari, Lestari, dan Sayekti (2020); Ariyanti, Sumantri, Sriyoto, dan Sumartono (2018); Noprita, Mashadi, dan Vermila (2020); Devis, Rochdiani, dan Yusuf, (2019); Solihin, Rochdiani, dan Isyanto (2019); Pitriani, Rochdiani, Noormansyah (2018) bahwa hasil perhitungan *break event point* (BEP) lebih kecil dari penerimaan, produksi, dan harga pada kenyataannya.

Artinya agroindustri tersebut mengalami keuntungan dan layak untuk dilanjutkan sama halnya dengan CV Lezatku Food.

### Analisis Harga Pokok Produksi (HPP)

BEP harga dapat dikatakan sama dengan harga pokok produksi yaitu total biaya yang dibagi dengan total produksi. Penentuan harga pokok produksi penting dilakukan, karena digunakan sebagai penentuan harga jual. Penetapan harga jual untuk kelima varian produk melalui perhitungan harga pokok produksi terlebih dahulu, dan kemudian dilakukan juga perhitungan margin keuntungan. Harga pokok produksi didapatkan dari biaya-biaya yang dibutuhkan pada saat memproduksi suatu produk dalam satu unit barang. Berikut adalah uraian dari harga pokok produksi *frozen food* dengan metode *full costing* pada CV Lezatku Food.

Tabel 5. Analisis harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada CV Lezatku Food

Keterangan	Satuan	Bakso Kombinasi PSW Cokelat	Bakso Kombinasi TNG8	Bakso Ikan Lazid	Nugget Nelasari	Otak-otak Bu Attin
<b>Jumlah produksi per bulan</b>	Kg	1.890,00	3.450,00	1.920,00	3.000,00	3.000,00
<b>Biaya bahan baku per bulan</b>	Rp	18.585.000,00	21.390.000,00	4.896.000,00	10.200.000,00	10.200.000,00
<b>Biaya tenaga kerja langsung</b>						
Pria	Rp	5.184.000,00	5.760.000,00	5.184.000,00	6.336.000,00	6.336.000,00
Wanita	Rp	1.296.000,00	1.620.000,00	1.404.000,00	2.160.000,00	2.160.000,00
<b>Biaya overhead pabrik variabel per bulan</b>						
Tepung Tapioka	Rp	1.674.000,00	2.566.800,00	1.785.600,00	3.720.000,00	6.510.000,00
Tepung Maizena	Rp	1.825.200,00	2.152.800,00	74.880,00	0,00	0,00
Tepung ISP	Rp	3.240.000,00	6.624.000,00	2.304.000,00	0,00	0,00
Tepung Panir	Rp	0,00	0,00	0,00	3.750.000,00	0,00
Telur	Rp	0,00	0,00	0,00	787.500,00	0,00
Minyak Goreng	Rp	0,00	0,00	0,00	0,00	3.588.000,00
Penyedap Rasa	Rp	139.500,00	213.900,00	148.800,00	465.000,00	465.000,00
Penguat Rasa	Rp	207.000,00	317.400,00	220.800,00	345.000,00	345.000,00
Bawang Putih	Rp	12.600,00	19.320,00	13.440,00	210.000,00	210.000,00
Garam	Rp	126.000,00	193.200,00	13.440,00	105.000,00	21.000,00
Gula	Rp	0,00	0,00	0,00	51.750,00	0,00
Wortel	Rp	0,00	0,00	0,00	2.400.000,00	0,00
Daun Bawang	Rp	0,00	0,00	0,00	0,00	281.250,00
Bongkahan Es	Rp	675.000,00	1.035.000,00	720.000,00	675.000,00	675.000,00
Air	Rp	225.000,00	345.000,00	240.000,00	225.000,00	225.000,00
Plastik Kemasan P	Rp	1.134.000,00	1.552.500,00	1.728.000,00	5.400.000,00	5.400.000,00
Plastik Pembungkus	Rp	179.400,00	241.800,00	124.800,00	195.000,00	195.000,00
Gas LPG (12 kg)	Rp	1.260.000,00	1.932.000,00	1.344.000,00	2.100.000,00	2.100.000,00
Biaya transportasi	Rp	293.473,51	446.421,35	248.443,19	465.830,97	465.830,97
Biaya listrik	Rp	229.276,18	348.766,68	194.096,24	363.930,45	363.930,45
Biaya tenaga kerja tak langsung	Rp	1.375.657,10	2.092.600,08	1.164.577,44	2.183.582,69	2.183.582,69
<b>Biaya overhead pabrik tetap per bulan</b>						
Pajak	Rp	445.814,80	678.157,43	377.409,35	707.642,54	707.642,54
Izin usaha	Rp	25.475,13	38.751,85	21.566,25	40.436,72	40.436,72
Penyusutan alat	Rp	103.824,23	143.805,97	93.367,64	219.418,70	146.390,93
<b>Total full costing</b>	Rp	<b>38.236.220,95</b>	<b>49.712.223,37</b>	<b>22.301.220,11</b>	<b>43.106.092,08</b>	<b>42.619.064,30</b>
<b>Harga pokok produksi per kg</b>	Rp/kg	<b>20.230,80</b>	<b>14.409,34</b>	<b>11.615,22</b>	<b>14.368,70</b>	<b>14.206,35</b>

Sumber: Data Primer, 2021 (diolah)

Berdasarkan Tabel 5, memperlihatkan harga pokok produksi per kilogram terbesar adalah produk Bakso Kombinasi PSW Cokelat yaitu sebesar Rp 20.230,80 per kilogram. Harga jual Bakso Kombinasi PSW Cokelat pada CV Lezatku Food per kilogram adalah sebesar Rp24.000,00. Dengan demikian, dapat dilihat bahwa selisih antara harga jual dan harga pokok produksi sebesar Rp3.769,20. Sedangkan untuk harga

pokok produksi terkecil adalah untuk memproduksi Bakso Ikan Lazid yaitu sebesar Rp11.615,22 per kilogram. Harga jual Bakso Ikan Lazid pada CV Lezatku Food per kilogram adalah sebesar Rp20.000,00. Dengan demikian, dapat dilihat bahwa selisih antara harga jual dan harga pokok produksi sebesar Rp8.384,78, sehingga dapat dikatakan bahwa CV Lezatku Food masih memperoleh laba yang cukup besar dengan harga jual yang berlaku sekarang, karena harga jual berada diatas dari harga pokok produksi.

Berdasarkan informasi yang didapatkan, CV Lezatku Food juga menetapkan harga dengan mempertimbangkan biaya produksi yang dikeluarkan saat memproduksi *frozen food*. Tetapi, pihak agroindustri melakukan perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan dengan perkiraan biaya saja, tidak secara rinci. Besar kecilnya biaya produksi yang digunakan inilah yang akan sangat berpengaruh terhadap harga produk yang dijual nantinya. Maka dar itu, penelitian ini dimaksudkan untuk membuktikan apakah harga jual yang sudah berlaku di CV Lezatku Food sudah diatas perhitungan harga pokok produksi dan ditambahkan dengan keuntungan yang wajar atau belum.

Menurut Mulyadi (2001) pada prinsipnya, harga jual harus dapat menutupi total biaya ditambah keuntungan yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah margin keuntungan. Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi untuk setiap varian produk *frozen food* yang ada pada CV Lezatku Food, maka dapat diketahui margin keuntungan yang diharapkan agroindustri untuk masing-masing produk. Margin keuntungan produk *frozen food* pada CV Lezatku Food dapat diliat pada Tabel 6.

Tabel 6. Margin keuntungan produk *frozen food* pada CV Lezatku Food

Produk	Harga (Rp/kg)	HPP (Rp/kg)	Keuntungan Penjualan (%)
Bakso Kombinasi PSW Cokelat	24.000,00	20.230,80	18,63
Bakso Kombinasi TNG8	20.000,00	14.409,34	38,80
Bakso Ikan Lazid	20.000,00	11.615,22	72,19
Nugget Nelasari	24.000,00	14.368,70	67,03
Otak-otak Bu Attin	24.000,00	14.206,35	68,94
<b>Rata-rata</b>			<b>53,12</b>

Sumber: Data Primer, 2021 (diolah)

Tabel 6 menunjukkan bahwa setiap varian produk *frozen food* memiliki besaran margin keuntungan yang berbeda-beda, dan diperoleh margin keuntungan rata-rata dari kelima varian produk sebesar 53,12 persen. Produk *frozen food* dengan bahan baku daging sapi dan daging ayam cenderung memiliki nilai margin keuntungan lebih kecil dibandingkan produk yang lainnya. Sehingga, agroindustri memilih alternatif dengan menekan biaya produksi produk *frozen food* yang lain agar laba yang diterima agroindustri besar, dan diperlukan juga perluasan pangsa pasar untuk lebih memperkenalkan produk-produk yang kurang diminati konsumen.

Hal ini sejalan dengan penelitian Akbar, Lestari, dan Nugraha (2020); Maulani, Dwiastuti, dan Andriani (2017); Ariyanti, Sumantri, Sriyoto, dan Sumartono (2018); Yhonita, Hapsari, dan Suwandari (2015) bahwa CV Lezatku Food masih memperoleh laba dari perhitungan harga pokok produksi. Jadi, harga pokok produksi dengan menggunakan *full costing* dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi CV Lezatku Food dalam menentukan harga jual *frozen food*. Penetapan harga jual setiap varian produk *frozen food* di CV Lezatku Food sudah baik, karena sudah berdasarkan harga pokok produksi dan ditambahkan dengan margin keuntungan yang wajar.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Agroindustri *frozen food* dapat dikatakan layak untuk dilanjutkan karena penerimaan, produksi, dan harga setiap varian produk *frozen food* di CV Lezatku Food sudah lebih besar dari hasil perhitungan BEP penerimaan, produksi, dan harga yang dihasilkan. Hasil perhitungan HPP setiap varian produk *frozen food* di CV Lezatku Food dibawah harga jual yang berlaku, artinya penetapan harga jual yang dilakukan agroindustri

sudah baik, karena sudah berdasarkan HPP dan ditambahkan dengan margin keuntungan. Rata-rata margin keuntungan yang diambil oleh agroindustri sebesar 53,12 persen.

Saran yang diberikan kepada agroindustri hendaknya agroindustri memperhatikan posisi *break event point* (BEP) dan HPP per produk sehingga agroindustri akan selalu memperoleh keuntungan dari produk yang dihasilkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, T. R., Lestari, D. A. H., dan Nugraha, A. 2020. Analisis Bauran Pemasaran, Risiko, Dan Kinerja Keuangan Agroindustri Kopi Bubuk Cap Obor Mas Lampung, Di Kecamatan Kotabumi Kota, Kabupaten Lampung Utara. *JIIA*. Vol 8(1): 78-85. Available at: <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/jia/article/view/4345>. Diakses 31 Maret 2021.
- Anggraini, S. 2010. Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Daging Ayam Olahan Beku (Chicken *Frozen Food* Product) Di Kota Bogor. *Tesis*. Program Studi Manajemen Dan Bisnis IPB. Bogor. Available at: <http://repository.sb.ipb.ac.id/id/eprint/260>. Diakses 25 April 2021.
- Ariyanti, I., Sumantri, B., Sriyoto, dan Sumartono, E. 2018. Analisis Harga Pokok Produksi (HPP) dan *Break Event Point* (BEP) Produksi *Crude Palm Oil* (CPO) Pada PT. Sandabi Indah Lestari. *AGRIC*, Vol3(1): 1–14. Available at: <http://repository.unib.ac.id/14850/>. Diakses 11 Februari 2022.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pringsewu. 2020. *Kabupaten Pringsewu Dalam Angka 2020*. Diakses Pada Tanggal 17 Desember 2021.
- Devis, E. T. N., Rochdiani, D., dan Yusuf, M. N. 2019. Analisis Titik Impas Agroindustri Kremes (Studi Kasus Pada IKM Kremes di Desa Sindangsari Kecamatan Cikoneng Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, Vol6(2) : 367–376. Available at: <https://doi.org/10.25157/jimag.v6i2s.2494>. Diakses 11 Februari 2022.
- Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2013. *Statistik Peternakan Dan Kesehatan Hewan*. Available at: <http://ditjenpkh.pertanian.go.id>. Diakses 23 November 2021.
- Kartadinata A. 2000. *Akuntansi Dan Analisis Biaya*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Maulani, R., Dwiastuti, R., dan Andriani, D. R. 2017. Analisis Penetapan Harga Produk Obat Herbal Olahan Jamur Dewa (*Agaricus Blazei Murriel*) pada CV. ASIMAS. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 1(2), 94–107. Available at: <https://jepa.ub.ac.id/index.php/jepa/article/view/14/14>. Diakses 11 Februari 2022.
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen Konsep, Manfaat, Dan Rekayasa*. Salemba. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Sistem Akuntansi, Edisi Ketiga, Cetakan Keempat*. Salemba Empat. Jakarta.
- Noprita, Mashadi, dan Vermila, C. W. 2020. Analisis Pendapatan Agroindustri Tahu di Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi. Vol 9 (2) : 277–284. Available at: <https://ejournal.uniks.ac.id/index.php/green/article/view/760>. Diakses 11 Februari 2022.
- Pitriani, R., Rochdiani, D., dan Noormansyah, Z. 2018. Analisis Titik Impas Agroindustri Sale Pisang Goreng (Studi Kasus Pada Agroindustri Rizki Mulya Di Desa Utama Kecamatan Cijeungjing Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. Vol 4(2) : 752–759. Available at: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v4i2.1632>. Diakses 29 Februari 2022.

- Rahardja, P. dan Manurung, M. 2008. *Pengantar Ilmu Ekonomi (Mikroekonomi Dan Makro Ekonomi) Edisi Ketiga*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sari, M. I., Lestari, D.A.H., dan Sayekti, W. D., 2020. Analisis Keragaan Agroindustri Dan Posisi Produk Berdasarkan Siklus Hidup Produk Sosis Gulung Di CV Cucurutuku Ceria. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Solihin, A., Rochdiani, D., dan Isyanto, A. Y. 2019. Analisis Titik Impas Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta (Studi Kasus Pada Agroindustri Panawangan Coffee Di Desa Sagalaherang Kecamatan Panawangan Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. Vol6(3) : 564–569. Available at: <https://doi.org/10.25157/jimag.v6i2s.2494>. Diakses 29 Februari 2022.
- Supriyono, R.A. 2002. *Akuntansi Biaya: Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan*. Buku Cetakan Kedelapan Edisi Ke-2. BPFE. Yogyakarta.
- Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yhonita, E., Hapsari, T. D., dan Suwandari, A. 2015. Analisis Nilai Tambah dan Harga Pokok Pada Agroindustri Tapioka Di Desa Pogalan Kabupaten Trenggalek. *Agrise*. Vol15(1) : 33–43. Available at: <http://repository.unib.ac.id/14850/>. Diakses 29 Februari 2022.