

# Pengaruh biaya produksi terhadap keuntungan industri Roti dan Kue di Kota Palembang

*by* Roberkat Saragih 1 , Muhammad Teguh2\* Dan Harunnurrasyid2

---

**Submission date:** 14-Jan-2023 03:00PM (UTC+0700)

**Submission ID:** 1992677904

**File name:** 8875-20888-2-PB.pdf (969.63K)

**Word count:** 3786

**Character count:** 20637

## Pengaruh biaya produksi terhadap keuntungan industri Roti dan Kue di Kota Palembang

Roberkat Saragih<sup>1</sup>, Muhammad Teguh<sup>2\*</sup> dan Harunnurasyid<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya

<sup>2</sup> Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya

\* Email penulis korespondensi: muhammadteguh@fe.unsri.ac.id

**Abstract:** This study aims to determine the cost structure and the effect of average costs on average profits of the bread and cake product industry in Palembang. The data in this study were obtained from the respondents (primary data) through observation and interview methods. The testing of the hypothesis in this study was conducted by means of the simple regression analysis and the data were processed by using e-views 8 program. The sampling technique used in this study was snowball sampling and obtained 15 business units in the bread and cake product industry in Palembang. The results showed that the biggest cost was raw materials costs with a percentage of 68.35 percent, then followed by labor costs with a percentage of 14.82 percent, the cost of auxiliary materials with a percentage of 7.72 percent, energy costs with a percentage of 5.22 percent, depreciation costs with a percentage of 3.59 percent and the smallest cost is the cost of renting a building with a percentage of 0.31 percent, while the average cost had a significant and negative effect on the bread and cake product industry in Palembang.

**Keywords:** Production costs, profits, bread and cake product industry

**JEL Classification:** L70, L84

### 1. PENDAHULUAN

<sup>1</sup> Perkembangan usaha di semua sektor ekonomi perlu didorong agar dapat memberikan kontribusi terhadap perekonomian di suatu wilayah. Keberadaan industri juga sering dikaitkan dengan peranan industri sebagai sektor pemimpin (leading sector), yaitu pembangunan industri dapat memacu dan mengangkat pembangunan sektor-sektor lainnya seperti sektor perdagangan, pertanian, ataupun sektor jasa (Arsyad, 2010). Selain itu, perkembangan sektor industri juga akan mendukung laju pertumbuhan industri, sehingga menyebabkan meluasnya peluang kerja yang pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan dan permintaan masyarakat (Firmansyah, dkk, 2015)

Fokus penelitian ini adalah usaha di sektor Industri produk roti dan kue di Kota Palembang yang juga merupakan bagian dari sektor industri pengolahan dengan subsektor industri makanan. Produk atau bahan utama dalam pembuatan roti dan kue adalah tepung terigu ditambahkan dengan bahan-bahan lain, seperti gula pasir, air, garam, mentega, pengembang (ragi instan dan *baking powder*), telur dan bahan-bahan lainnya. Sektor industri ini dapat diusahakan secara vertikal yaitu semakin besarnya nilai tambah pada kegiatan ekonomi dan sekaligus secara horizontal yaitu semakin luasnya lapangan kerja produktif bagi penduduk yang semakin bertambah (Mukhlis, 2014).

Badan Pusat Statistik (2016) pengelompokan industri pengolahan dibagi menjadi 4 (empat) golongan berdasarkan jumlah pekerja, antara lain: (1) industri besar (100 orang atau lebih); (2) industri sedang atau menengah (20-99 orang); (3) industri kecil (5-19 orang); dan (4) industri mikro (1-4 orang). Industri produk roti dan kue tergolong ke dalam industri besar karena memiliki pekerja berjumlah di atas 100 orang.

Menurut data Badan Pusat Statistik (2017) menunjukkan bahwa di Kota Palembang, pada tahun 2017, terdapat 15 (limabelas) industri roti dan kue yang tersebar pada 7 kecamatan di Kota Palembang, antara lain: (1) Kecamatan Ilir Barat I, yang terdiri dari 3 perusahaan; (2) Kecamatan Ilir Timur I, yang terdiri dari 4 perusahaan; (3) Kecamatan Kalidoni, yang terdiri dari 1 perusahaan; (4) Kecamatan Ilir Barat II, yang terdiri dari 2 perusahaan; (5) Kecamatan Ilir Timur II, yang terdiri dari 2 perusahaan; (6) Kecamatan Bukit Kecil, yang terdiri dari 2 perusahaan; dan (7) Kecamatan Seberang

<sup>2</sup> <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/jep/index>

DOI: <https://doi.org/10.29259/jep.v16i1.8875>

Ulu I yang terdiri dari 1 perusahaan.

Kegiatan perusahaan mempunyai hubungan yang sangat erat dengan kegiatan produksi. Perusahaan melakukan kegiatan produksi untuk memenuhi permintaan pasar dan memperoleh keuntungan. Untuk melakukan kegiatan produksi, perusahaan harus membeli input-input produksi dan mengeluarkan biaya produksi. Penggunaan input-input produksi yang tidak tepat akan mengakibatkan terjadinya pemborosan biaya produksi dan tidak tercapainya target produksi perusahaan. Perusahaan perlu meminimumkan biaya produksi karena berkaitan dengan keuntungan yang mereka harapkan.

Menurut Lipsey, Steiner & Purvis (1990), kenaikan permintaan ataupun penurunan biaya produksi menciptakan keuntungan bagi produsen komoditi yang bersangkutan sedangkan, penurunan permintaan atau pun kenaikan biaya produksi akan menyebabkan kerugian. Permasalahan biaya produksi menjadi bagian penting dalam suatu bisnis atau usaha. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menyelidiki pengaruh biaya produksi terhadap keuntungan industri Roti dan Kue di Kota Palembang.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

Fungsi produksi menunjukkan sifat hubungan antara faktor-faktor produksi dan tingkat produksi yang dihasilkan. Faktor-faktor produksi disebut input dan jumlah produksi disebut output. Fungsi produksi dinyatakan dalam bentuk rumus sebagai berikut:

$$Q = f(K, L, R, T)$$

Persamaan di atas merupakan suatu pernyataan matematik yang pada dasarnya berarti bahwa tingkat produksi suatu barang tergantung kepada jumlah modal, jumlah tenaga kerja, jumlah kekayaan alam dan tingkat teknologi yang digunakan. Dalam menganalisis bagaimana perusahaan melakukan kegiatan produksi, teori ekonomi membedakan jangka waktu analisis kepada dua jangka waktu yaitu (i) jangka pendek, dan (ii) jangka panjang.

Biaya diartikan sebagai suatu nilai tukar, pengeluaran atau perorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat (Carter, 2014). Struktur biaya adalah komposisi biaya untuk mengoperasikan organisasi dan mewujudkan proporsi nilai yang diberikan kepada pelanggan. Struktur biaya yang efisien menjadi kunci besarnya keuntungan yang diperoleh organisasi (Firmansyah, dkk 2015). Struktur biaya menjelaskan semua biaya yang terjadi untuk mengoperasikan model bisnis (Mukhlis, dkk, 2014). Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut.

Untuk menganalisis biaya produksi perlu dibedakan dua jangka waktu (i) jangka pendek, yaitu jangka waktu di mana sebagian faktor produksi tidak dapat ditambah jumlahnya dan (ii) jangka panjang, yaitu jangka waktu di mana semua faktor produksi dapat mengalami perubahan. Menurut Lipsey, Steiner & Purvis (1990) keuntungan dari produksi terdiri dari selisih antara nilai output dan nilai input. Nilai output adalah pendapatan yang diperoleh perusahaan dari penjualan produknya, dan nilai input adalah biaya input yang digunakan. Adapun persamaan secara matematis disajikan berikut ini:

$$\pi = TR - TC$$

Perusahaan dikatakan memperoleh keuntungan kalau nilai  $\pi$  positif ( $\pi > 0$ ) dimana  $TR > TC$ . Keuntungan maksimum tercapai bila nilai  $\pi$  mencapai maksimum. Ada tiga pendekatan perhitungan keuntungan maksimum antara lain, (i) pendekatan totalitas, (ii) pendekatan rata-rata dan (iii) pendekatan marjinal.

## 3. METODE

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi pada industri produk roti dan kue yang merupakan bagian dari industri makanan. Penelitian ini akan mengkaji tentang pengaruh biaya produksi rata-rata

terhadap keuntungan rata-rata dan struktur biaya industri produk roti dan kue di Kota Palembang Tahun 2017 dan merupakan data lintas ruang (cross-section). Jenis dan sumber data yang digunakan di dalam penelitian ini adalah data primer. Populasi di dalam penelitian ini meliputi seluruh pengusaha maupun pekerja yang mengetahui seluk beluk usaha pada industri produk roti dan kue di Kota Palembang. 12

Teknik pengambilan sampel yang digunakan di dalam penelitian ini adalah *Snowball Sampling*. *Snowball Sampling* merupakan metode penarikan sampel secara berantai, dari satu sampel responden yang diketahui diteruskan kepada responden pertama, begitu seterusnya, sehingga jumlah responden yang dihubungi semakin lama semakin besar (Teguh, 2010). Metode penarikan sampel jenis ini banyak dijumpai pada jenis-jenis penelitian yang respondennya sulit dipantau secara umum dan penelitian yang datanya bersifat rahasia. Jumlah sampel yang diperoleh di dalam penelitian ini adalah sebanyak 15 unit usaha yang tersebar pada 7 kecamatan di Kota Palembang.

Teknik analisis yang digunakan di dalam penelitian ini adalah teknik analisis dalam penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif merupakan pembuktian-pembuktian dengan metode statistik. Selain itu, pendekatan tersebut dapat digunakan untuk membuktikan komponen biaya terbesar dan pengaruh biaya produksi rata-rata terhadap keuntungan rata-rata industri produk roti dan kue di Kota Palembang. Untuk membuktikan komponen biaya terbesar dilakukan dengan menghitung persentase tertinggi berbagai komponen pembentuk struktur biaya industri. Adapun pendekatan kuantitatif yang digunakan adalah model regresi linier sederhana, secara matematis, model tersebut disajikan pada persamaan sebagai berikut:

$$\text{PROFIT} = \beta_0 + \beta_1 \text{AC} + \varepsilon_1$$

dimana: PROFIT adalah keuntungan rata-rata;  $\beta_0$  adalah konstanta;  $\beta_1$  adalah koefisien regresi; AC adalah biaya produksi rata-rata; dan  $\varepsilon_1$  adalah kesalahan pengganggu dalam model (error term).

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### 4.1. Analisis Biaya Produksi

4  
Biaya produksi merupakan semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut. Biaya produksi pada industri produk roti dan kue meliputi (i) biaya bahan baku, (ii) biaya bahan penolong, (iii) biaya penyusutan, (iv) biaya energi, (v) biaya tenaga kerja dan (vi) biaya sewa gedung. 8

##### 4.1.1. Biaya Total (Total Cost/TC)

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan oleh produsen. Biaya produksi total atau biaya total diperoleh dari menjumlahkan biaya tetap total (Total Fixed Cost/TFC) dan biaya berubah total (Total Variable Cost/TVC). Ketika tidak ada produksi (produksi nol), biaya total hanya sebesar biaya tetap. Namun, ketika perusahaan mulai memproduksi output, dibutuhkan biaya variabel, sehingga biaya total menjadi sebesar biaya tetap ditambah biaya variabel. Semakin besar jumlah output, maka semakin besar pula biaya total yang digunakan untuk memproduksi output tersebut.

Tabel 1. Biaya total industri roti dan kue

No.	Perusahaan	Q	TFC	TVC	TC
1.	Responden 1	40.827	4.794.444	193.333.457	198.127.901
2.	Responden 2	35.247	6.966.333	168.229.025	175.195.358
3.	Responden 3	30.132	7.737.500	147.616.241	155.353.741
4.	Responden 4	31.062	6.567.778	152.918.968	159.486.746
5.	Responden 5	29.295	6.784.861	146.979.803	153.764.664
6.	Responden 6	18.693	5.155.611	105.609.441	110.765.052

No.	Perusahaan	Q	TFC	TVC	TC
7.	Responden 7	26.164	4.799.625	148.785.391	153.585.016
8.	Responden 8	28.179	4.049.250	150.085.329	154.134.579
9.	Responden 9	17.794	4.005.347	98.922.170	102.927.517
10.	Responden 10	20.305	3.396.875	115.249.050	118.645.925
11.	Responden 11	17.143	2.514.444	97.359.659	99.874.103
12.	Responden 12	14.880	2.951.528	84.360.998	87.312.526
13.	Responden 13	13.392	3.495.292	76.055.241	79.550.533
14.	Responden 14	12.338	8.515.208	68.544.239	77.059.447
15.	Responden 15	9.300	1.497.694	52.437.689	53.935.383
Total		344.751	73.231.792	1.806.486.701	1.879.718.493

Sumber: Data Lapangan, 2017 (Diolah)

Berdasarkan Tabel 1 di atas, biaya total industri produk roti dan kue adalah Rp 1.879.718.493. Biaya total tersebut terdiri dari berbagai input yang digunakan untuk memproduksi output pada berbagai tingkat tertentu.

**Tabel 2.** Biaya total berdasarkan jumlah perusahaan

Uraian	Biaya Total (Rp)	Frekuensi	Persentase (%)
Di atas rata-rata	153.585.016 – 198.127.901	7	46.7
Rata-rata	125.314.566	0	0
Di bawah rata-rata	53.935.383 – 118.645.925	8	53.3
<b>Total</b>		<b>15</b>	<b>100.0</b>

Sumber: Data Lapangan, 2017 (Diolah)

Perusahaan-perusahaan yang mengeluarkan biaya total di atas rata-rata pada Tabel 2 industri merupakan perusahaan yang mampu memproduksi output dalam jumlah yang lebih besar.

#### 4.1.2. Biaya Rata-rata (AC)

Berdasarkan Tabel 3 responden 1 merupakan perusahaan yang mampu memproduksi output lebih efisien dibandingkan dengan perusahaan-perusahaan lain karena mampu memproduksi produk roti dan kue pada biaya rata-rata yang paling rendah.

**Tabel 3.** Biaya Rata-rata Industri Produk Roti dan Kue

No.	Perusahaan	Biaya total (TC)	Kuantitas (Q)	Biaya rata-rata (AC)
1.	Responden 1	198.127.901	40.827	4.853
2.	Responden 2	175.195.358	35.247	4.971
3.	Responden 3	155.353.741	30.132	5.156
4.	Responden 4	159.486.746	31.062	5.134
5.	Responden 5	153.764.664	29.295	5.249
6.	Responden 6	110.765.052	18.693	5.925
7.	Responden 7	153.585.016	26.164	5.870
8.	Responden 8	154.134.579	28.179	5.470
9.	Responden 9	102.927.517	17.794	5.784
10.	Responden 10	118.645.925	20.305	5.843
11.	Responden 11	99.874.103	17.143	5.826
12.	Responden 12	87.312.526	14.880	5.868
13.	Responden 13	79.550.533	13.392	5.940
14.	Responden 14	77.059.447	12.338	6.246
15.	Responden 15	53.935.383	9.300	5.800
Total		1.879.718.493	344.751	5.452

Sumber: Data Lapangan, 2017 (Diolah)



Perbedaan biaya per unit pada produk roti dan kue terjadi karena adanya perbedaan biaya berubah per unit. Perbedaan biaya per unit pada akhirnya akan menyebabkan terjadinya perbedaan pada harga jual. Perusahaan yang mengeluarkan biaya per unit di bawah rata-rata industri berpeluang memperoleh keuntungan yang lebih besar dibandingkan dengan perusahaan yang mengeluarkan biaya per unit di atas rata-rata industri. Perusahaan dapat menetapkan harga jual yang lebih rendah sehingga produk roti dan kue terjual lebih banyak.

#### 4.1.3. Pendapatan total (TR)

Berdasarkan Tabel 4, semakin tinggi jumlah produksi, semakin tinggi pula pendapatan yang diperoleh responden. Pendapatan total tertinggi diperoleh responden 1. Meskipun pendapatan rata-rata responden 1 masih lebih rendah dibandingkan dengan pendapatan rata-rata responden 10, namun pendapatan total responden 1 lebih tinggi dibandingkan dengan pendapatan total responden 10. Hal itu karena responden 1 mampu menjual output dengan jumlah yang lebih besar.

**Tabel 4.** Pendapatan Total Industri Produk Roti dan Kue (Bulan)

No.	Perusahaan	Q	TR	AR
1.	Responden 1	40.827	354.113.000	8.674
2.	Responden 2	35.247	280.798.000	7.967
3.	Responden 3	30.132	248.310.000	8.241
4.	Responden 4	31.062	259.408.000	8.351
5.	Responden 5	29.295	241.831.000	8.255
6.	Responden 6	18.693	168.454.000	9.012
7.	Responden 7	26.164	226.486.000	8.656
8.	Responden 8	28.179	237.460.000	8.427
9.	Responden 9	17.794	154.380.000	8.676
10.	Responden 10	20.305	183.675.000	9.046
11.	Responden 11	17.143	147.219.000	8.588
12.	Responden 12	14.880	132.680.000	8.917
13.	Responden 13	13.392	115.940.000	8.657
14.	Responden 14	12.338	100.998.000	8.186
15.	Responden 15	9.300	75.950.000	8.167
Total		344.751	2.927.702.000	8.492

Sumber: Data Lapangan, 2017 (Diolah)

Pendapatan total terendah diperoleh oleh responden ke-15. Meskipun pendapatan rata-rata responden 15 lebih tinggi dibandingkan dengan pendapatan rata-rata 2, namun pendapatan total responden 15 lebih rendah dibandingkan dengan responden 2. Hal itu karena responden 15 hanya mampu menjual output dengan jumlah yang kecil.

#### 4.1.4. Analisis Keuntungan

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan bahwa dalam jangka pendek seluruh perusahaan mendapatkan keuntungan di atas normal. Keuntungan di atas normal terjadi karena perusahaan-perusahaan tersebut menetapkan harga jual produk roti dan kue di atas biaya per unit-nya atau  $P > AC$ . Keuntungan industri produk roti dan kue adalah Rp 1.047.983.507 dengan persentase keuntungan 35,80 persen.

Keuntungan terbesar diperoleh dari responden 1 yaitu Rp 155.985.099 dengan persentase keuntungan 44,05 persen. Keuntungan terbesar diperoleh dari penjualan roti coklat yaitu Rp 53.840.268 dengan persentase keuntungan 41,06 persen, sedangkan keuntungan lain diperoleh dari penjualan roti tawar yaitu Rp 30.246.527 dengan persentase keuntungan 44,35 persen, roti daging yaitu Rp 30.062.764 dengan persentase keuntungan 35,92 persen, roti susu yaitu Rp 22.543.829 dengan persentase keuntungan 66,84 persen, roti strawberry yaitu Rp 15.335.409 dengan persentase keuntungan 56,21 persen dan roti nanas yaitu Rp 3.956.301 dengan persentase

keuntungan 39,27 persen.

**Tabel 5.** Keuntungan Industri Produk Roti dan Kue (Bulan)

No.	Perusahaan	TR	TC	AC	Profit	AP	% Profit
1.	Responden 1	354.113.000	198.127.901	4.853	155.985.099	3.821	44,05
2.	Responden 2	280.798.000	175.195.358	4.971	105.602.642	2.996	37,61
3.	Responden 3	248.310.000	155.353.741	5.156	92.956.259	3.085	37,44
4.	Responden 4	259.408.000	159.486.746	5.134	99.921.254	3.217	38,52
5.	Responden 5	241.831.000	153.764.664	5.249	88.066.336	3.006	36,42
6.	Responden 6	168.454.000	110.765.052	5.925	57.688.948	3.086	34,25
7.	Responden 7	226.486.000	153.585.016	5.870	72.900.984	2.786	32,19
8.	Responden 8	237.460.000	154.134.579	5.470	83.325.421	2.957	35,09
9.	Responden 9	154.380.000	102.927.517	5.784	51.452.483	2.892	33,33
10.	Responden 10	183.675.000	118.645.925	5.843	65.029.075	3.203	35,40
11.	Responden 11	147.219.000	99.874.103	5.826	47.344.897	2.762	32,16
12.	Responden 12	132.680.000	87.312.526	5.868	45.367.474	3.049	34,19
13.	Responden 13	115.940.000	79.550.533	5.940	36.389.467	2.717	31,39
14.	Responden 14	100.998.000	77.059.447	6.246	23.938.553	1.940	23,70
15.	Responden 15	75.950.000	53.935.383	5.800	22.014.617	2.367	28,99
Total		2.927.702.000	1.879.718.493	5.452	1.047.983.507	3.040	35,80

Sumber: Data Lapangan, 2017 (Diolah)

Keuntungan terkecil diperoleh dari responden 15 yaitu Rp 22.014.617 dengan persentase keuntungan 28,99 persen. Keuntungan terbesar diperoleh dari penjualan roti coklat yaitu Rp 5.422.337 dengan persentase keuntungan 29,15 persen, sedangkan keuntungan lain diperoleh dari penjualan kue brownies yaitu Rp 5.320.832 dengan persentase keuntungan 28,61 persen, kue kastengel yaitu Rp 4.639.581 dengan persentase keuntungan 42,76 persen, kue kacang yaitu Rp 3.419.202 dengan persentase keuntungan 22,06 persen dan roti tawar yaitu Rp 3.212.666 dengan persentase keuntungan 25,91 persen.

Adanya keuntungan di atas normal tersebut akan menarik kemasukan perusahaan-perusahaan baru, maka penawaran produk roti dan kue akan bertambah dan ini menimbulkan akibat penurunan harga, sehingga pada akhirnya keuntungan di atas normal tersebut tidak terwujud lagi. Maka, pada jangka panjang, seluruh perusahaan akan mendapatkan keuntungan normal yaitu suatu keadaan dimana hasil penjualan sama dengan biaya totalnya (TR = TC).

#### 4.2. Pengaruh Biaya Rata-rata Terhadap Keuntungan Rata-rata

**Tabel 6.** Hasil Persamaan Regresi

Variable	Coefficient	Std. Error	t-Statistic	Prob.
AC (Average cost)	-0.686703	0.197072	-3.484524	0.0040
Constant	6768.159	155.652	6.121420	0.0000
R-squared	0.482935	Mean dependent var		2925.600
Adjusted R-squared	0.443161	S.D. dependent var		415.4785
S.E. of regression	310.0370	Akaike info criterion		14.43483
Sum squared resid	1249598.	Schwarz criterion		14.52923
Log likelihood	-106.2612	Hannan-Quinn criter.		14.43382
F-statistic	12.14191	Durbin-Watson stat		1.535644
Prob(F-statistic)	0.004032			

Sumber: Hasil olah data E-views 8.0

Adapun persamaan hasil estimasi pengaruh biaya produksi rata-rata (AC) terhadap keuntungan rata-rata industri roti dan kue di Kota Palembang dapat disajikan pada persamaan sebagai berikut:

$$\text{PROFIT} = 6.768,16 - 0,69 * \text{AC}$$

Berdasarkan nilai t-hitung dan nilai probabilitas t sebesar 0,0040 berarti signifikan pada  $\alpha = 1\%$  maupun  $\alpha = 5\%$ . Berarti,  $H_0$  ditolak atau dengan menggunakan nilai t tabel pada  $\alpha = 0,05$ ; dengan  $df = n - 2$  adalah 1,77. Oleh karena nilai mutlak t-hitung  $3,48 > t$  tabel maka ditolak. yang menyatakan biaya rata-rata tidak berpengaruh terhadap keuntungan rata-rata industri produk roti dan kue ditolak dan yang menyatakan ada pengaruh biaya rata-rata terhadap keuntungan rata-rata industri produk roti dan kue diterima dan terbukti nyata secara statistik.

Nilai koefisien determinasi ( $R^2$ ) = 0,483 berarti 48,3 persen variabel keuntungan rata-rata mampu dijelaskan oleh variabel biaya rata-ratanya, sedangkan sisanya 51,7 persen dijelaskan oleh variabel lain di luar model. Korelasi antara variabel biaya rata-rata dengan keuntungan rata-rata adalah sebesar -0,69 yang berarti hubungan antara variabel biaya rata-rata dengan keuntungan rata-rata adalah berhubungan negatif dan cukup kuat ( $0,5 < r < 1$ ). Sementara, koefisien biaya rata-rata memiliki tanda negatif yaitu -0,69 sudah sesuai dengan teori yang berarti setiap penurunan biaya rata-rata sebesar Rp 1 akan menyebabkan peningkatan keuntungan rata-rata sebesar Rp 0,69, sebaliknya setiap kenaikan biaya rata-rata sebesar Rp 1 akan menyebabkan penurunan keuntungan rata-rata sebesar Rp 0,69.

## 5. KESIMPULAN

Struktur biaya industri produk roti dan kue di Kota Palembang terdiri dari biaya bahan baku dengan persentase 68,35 persen, biaya tenaga kerja dengan persentase 14,82 persen, biaya bahan penolong dengan persentase 7,72 persen, biaya energi dengan persentase 5,22 persen, biaya penyusutan dengan persentase 3,59 persen dan biaya sewa gedung dengan persentase 0,31 persen. Komposisi biaya terbesar perusahaan dalam mengoperasikan kegiatan usahanya adalah pengeluaran atas pembelian bahan baku dengan persentase 68,35 persen, sedangkan komposisi biaya terkecil adalah pembayaran sewa gedung dengan persentase 0,31 persen.

Biaya produksi rata-rata (AC) berpengaruh signifikan terhadap keuntungan rata-rata (AP) pada taraf keyakinan 95%. Koefisien biaya rata-rata memiliki tanda negatif yaitu - 0,69 sudah sesuai dengan teori yang berarti setiap penurunan biaya rata-rata sebesar Rp 1 akan menyebabkan peningkatan keuntungan rata-rata sebesar Rp 0,69, sebaliknya setiap kenaikan biaya rata-rata sebesar Rp 1 akan menyebabkan penurunan keuntungan rata-rata sebesar Rp 0,69. Nilai koefisien determinasi ( $R^2$ ) = 0,483 berarti 48,3 persen variabel keuntungan rata-rata mampu dijelaskan oleh variabel biaya rata-ratanya, sedangkan sisanya 51,7 persen dijelaskan oleh variabel lain di luar model. Korelasi antara variabel biaya rata-rata dengan keuntungan rata-rata adalah sebesar -0,69 yang berarti hubungan antara variabel biaya rata-rata dengan keuntungan rata-rata adalah berhubungan negatif dan cukup kuat ( $0,5 < r < 1$ ).

## REFERENSI

- Arsyad, Lincolin. 2010. *Ekonomi pembangunan*. Edisi 5 .Yogyakarta: STIM YKP
- Carter K, William, 2014. *Akuntansi Biaya*. (Edisi 14), Jakarta: Salemba Empat.
- Firmansyah, H., Robiani, B., Mukhlis. (2015). Pengaruh Konsentrasi Industri Terhadap Efisiensi Industri Kecap Di Indonesia (ISIC 15493). *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 13(1), 53-59.
- Kuncoro, Mudrajad, 2003. *Metode Riset untuk Bisnis & Ekonomi: Bagaimana Meneliti dan Menulis Tesis?*. Jakarta: Erlangga.
- Mukhlis, Atiyatna, D. P., Dehannisa, N. (2014). Pengembangan Ekonomi Lokal Kota Palembang Melalui Kajian Potensi Klaster Industri Kecil. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 12(2), 67-80.
- Lipsey, R. G, Steiner, P. O. Purvis, Douglas, D. 1990. *Economics*. 8<sup>th</sup> Edition. New York, London: Harper & Row Evanston Publishers.
- Teguh, Muhammad. 2010. *Metodologi Penelitian Ekonomi Teori dan Aplikasi*, Edisi Pertama. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.



# Pengaruh biaya produksi terhadap keuntungan industri Roti dan Kue di Kota Palembang

## ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

11%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://blog.iain-tulungagung.ac.id">blog.iain-tulungagung.ac.id</a> Internet Source	4%
2	<a href="http://core.ac.uk">core.ac.uk</a> Internet Source	3%
3	<a href="http://www.coursehero.com">www.coursehero.com</a> Internet Source	2%
4	<a href="http://jfkipp.umuslim.ac.id">jfkipp.umuslim.ac.id</a> Internet Source	2%
5	<a href="http://slideplayer.info">slideplayer.info</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	1%
7	<a href="http://teorisingkat.blogspot.com">teorisingkat.blogspot.com</a> Internet Source	1%
8	Submitted to UIN Maulana Malik Ibrahim Malang Student Paper	1%

Submitted to Lambung Mangkurat University

9	Student Paper	1 %
10	<a href="http://informanterpercaya.blogspot.com">informanterpercaya.blogspot.com</a> Internet Source	1 %
11	<a href="http://penerbitgoodwood.com">penerbitgoodwood.com</a> Internet Source	1 %
12	<a href="http://e-campus.iainbukittinggi.ac.id">e-campus.iainbukittinggi.ac.id</a> Internet Source	1 %
13	<a href="http://repository.unpas.ac.id">repository.unpas.ac.id</a> Internet Source	1 %
14	<a href="http://text-id.123dok.com">text-id.123dok.com</a> Internet Source	1 %
15	<a href="http://e-journal.unair.ac.id">e-journal.unair.ac.id</a> Internet Source	1 %
16	<a href="http://jimfeb.ub.ac.id">jimfeb.ub.ac.id</a> Internet Source	1 %

Exclude quotes  On

Exclude matches  < 1%

Exclude bibliography  On