

Penanganan Pra Penjualan Produk Caisim Di PT Sayuran Siap Saji

Intan Permata Sari

Program Studi Agribisnis Politeknik Negeri Lampung
iintan2508@yahoo.com

Abstrak. PT Sayuran Siap Saji merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang agribisnis dan merupakan satu-satunya perusahaan yang menghasilkan produk caisim *fresh cut* di Bogor Jawa Barat. Caisim merupakan tanaman yang memiliki karakteristik mudah rusak dan harga jualnya yang fluktuatif, sehingga membutuhkan penanganan pra penjualan yang baik. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk: (1) Menjelaskan kegiatan penanganan pra penjualan produk caisim di PT Sayuran Siap Saji; (2) Membandingkan harga pokok caisim *fresh cut* yang diolah dengan metode *full costing* dengan metode *variabel costing*. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan penanganan pra penjualan di PT Sayuran Siap Saji terdiri dari delapan kegiatan yaitu penerimaan bahan baku, sortasi, pemotongan, pencucian, penirisan, pengemasan, penyimpanan produk jadi, dan pendistribusian. Selain itu, dari hasil analisis harga pokok produksi diperoleh hasil perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan menggunakan metode *variabel costing*.

Kata kunci: Caisim, caisim *fresh cut*, pra penjualan, *full costing*, *variable costing*

Pendahuluan

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di Asia dengan iklim tropis, sehingga Indonesia menjadi negara berkembang di sektor agraris, sebagian besar wilayah Indonesia digunakan untuk lahan pertanian oleh sebab itu sebagian besar penduduk Indonesia bermata pencaharian sebagai petani.

Komoditas pertanian yang menjadi unggulan dalam pertanian Indonesia salah satunya adalah komoditas tanaman hortikultura. Tanaman hortikultura yang ada di Indonesia terdiri dari berbagai macam jenis yaitu sayuran, buahan – buahan, tanaman obat, dan tanaman hias.

Hortikultura merupakan salah satu komoditas yang mengalami peningkatan dan

memiliki permintaan pasar dalam negeri cukup baik. Setiap wilayah di Indonesia memiliki karakteristik khas dalam mengembangkan pertanian hortikultura. Peluang pasar dalam negeri yang tinggi diharapkan komoditas hortikultura di Indonesia semakin meningkat sesuai dengan sasaran utama pembangunan pertanian di Indonesia (Arsilen, 2015).

Caisim (*Brassica juncea L*) merupakan salah satu sayuran paling banyak dipasarkan karena merupakan sayuran yang cukup digemari masyarakat. Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia tingkat konsumsi caisim pada tahun 2016 mencapai 539,80 ton, sehingga merupakan sayuran yang memiliki prospek cukup baik dibandingkan dengan sayuran lain, selain itu caisim mengandung

gizi yang cukup tinggi. Caisim disebut juga sawi bakso karena caisim biasanya dikonsumsi sebagai sayuran pelengkap bakso.

Caisim merupakan tanaman yang berumur pendek yang banyak dibudidayakan, caisim tumbuh subur di daerah dengan iklim yang cukup dingin, karena semakin dingin tempat bercocok tanam caisim, maka akan semakin baik kualitas dari caisim yang dihasilkan. Umur panen caisim idealnya yaitu berkisar antara 40–50 hari setelah tanam.

Caisim merupakan bahan pangan yang memiliki karakteristik mudah rusak, karena memiliki aktivitas air yang cukup tinggi.

Caisim yang baru dipanen memiliki kandungan air yang cukup banyak, sehingga dapat menyebabkan laju respirasi yang sangat tinggi, dan menyebabkan perubahan secara fisik maupun kimiawi, perubahan tersebut yang menyebabkan umur simpan caisim tidak lama dan mengakibatkan caisim mudah rusak. Caisim juga memiliki karakteristik lain sebagai produk pertanian yaitu memiliki harga yang fluktuatif, sehingga harga caisim berubah–ubah. Data jumlah produk caisim yang rusak untuk 4 bulan di PT Sayuran Siap Saji dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data jumlah caisim yang rusak di PT Sayuran Siap Saji.

Bulan	Bahan Baku (Kg)	Bahan baku yang rusak (Kg)	Persentase (%)
Desember	34.125	4.112	12
Januari	31.925	7.453	23
Februari	28.609	6.756	24
Maret	19.110	2.646	14
Total	113.769	20.967	18

Sumber : Divisi Produksi PT Sayuran Siap Saji, 2017

Tabel 1 menunjukkan bahwa kerusakan terbesar terjadi pada bulan Februari 2017 dengan jumlah 6.756 kg dari jumlah keseluruhan caisim yang diterima dari petani sebanyak 28.609 Kg dengan persentase mencapai 24%. Kerusakan yang terjadi disebabkan oleh keadaan caisim pada saat dipanen, perlakuan pada saat pemanenan, pengangkutan caisim dan kegiatan sortasi yang belum sesuai dengan SOP.

Jumlah kerusakan rata–rata yang cukup tinggi sebesar 18%, sehingga caisim memerlukan penanganan pra penjualan yang

baik. Penanganan pra penjualan yang dilakukan belum sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan dapat menyebabkan kerusakan dan menimbulkan masalah lainnya. Masalah tersebut yaitu ketidakpuasan konsumen terhadap produk, tidak efektifnya waktu pengerjaan kegiatan pra penjualan produk caisim tersebut.

Tujuan kegiatan penanganan pra penjualan pada produk caisim yaitu untuk memperlambat terjadinya kerusakan atau pembusukan, memperpanjang daya simpan dan memberikan nilai tambah pada caisim,

sehingga dapat menekan harga caisim yang fluktuatif, meningkatkan dan menjaga kualitas dan kuantitas caisim serta untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan.

Caisim merupakan sayuran yang biasa dijual dengan hanya dikemas menggunakan plastik atau dijual perikat, tanpa dilakukan penanganan lebih lanjut. Caisim dapat dijadikan produk *fresh cut*, produk *fresh cut* adalah produk sayuran atau buah yang dikemas setelah dilakukan pemotongan, dan caisim *fresh cut* adalah salah satu produk yang diproduksi di PT Sayuran Siap Saji. Caisim *fresh cut* adalah produk caisim yang telah dipotong – potong dengan panjang 5 cm dan dikemas.

PT Sayuran Siap Saji merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang agribisnis, produk yang dihasilkan adalah sayuran siap saji (*fresh cut*), sayuran segar dalam kemasan (*whole produk*) dan produk siap konsumsi (*Mix salad*). PT Sayuran Siap Saji menjual dan memasarkan produknya di restoran siap saji yaitu Mc donals, Domino's Pizza, Bakmie Gajah Mada, Berger King, 7 Eleven, Daihatsu Resto, dan beberapa usaha restoran lainnya. PT Sayuran Siap Saji memiliki beberapa produk unggulan salah satunya adalah caisim, karena caisim merupakan produk sayuran *fresh cut* yang diproduksi dan merupakan produk dengan permintaan terbanyak, dalam satu hari perusahaan dapat memproduksi caisim sebanyak 300–500 Kg caisim untuk memenuhi semua permintaan yang ada

Permintaan caisim *fresh cut* pada PT Sayuran Siap Saji cukup tinggi, akan tetapi PT Sayuran Siap Saji terkadang tidak dapat memenuhi permintaan yang ada karena biasanya pengiriman yang dilakukan tidak sesuai dengan jumlah permintaan yang ada. Tahun 2016 jumlah permintaan caisim *fresh cut* mencapai 205.146 Kg yang berasal dari dua pelanggan yaitu Bakmi Gajah Mada dan Daihatsu Resto, namun PT Sayuran Siap Saji hanya mampu memenuhi atau mengirim produk caisim *fresh cut* sebanyak 204.614 kg.

Perbedaan jumlah permintaan pelanggan dengan jumlah pengiriman yang dilakukan oleh PT Sayuran Siap Saji ini dikarenakan faktor–faktor berikut yaitu ketersediaan bahan baku caisim, pengembalian beberapa produk caisim *fresh cut* akibat produk tidak sesuai standar contoh masih terdapat daun caisim yang berlubang dan menguning yang ikut terkemas dan terdapat tutup botol dalam kemasan caisim *fresh cut*, ini disebabkan oleh beberapa kegiatan pra penjualan dilakukan belum sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan.

PT Sayuran Siap Saji melakukan penanganan pra penjualan pada produk untuk memenuhi permintaan konsumennya, penanganan pra penjualan caisim yang dilakukan mulai dari pengadaan bahan baku dengan mengambil bahan baku atau penerimaan bahan baku (caisim), sortasi, pemotongan, pencucian, penirisan, pengemasan (*packaging*), hingga menghasilkan produk caisim *fresh cut* sampai

pada penyimpanan produk dan pengiriman atau distribusi.

Kegiatan pengemasan pada penanganan produk caisim harus sangat diperhatikan baik dari segi bentuk kemasan, cara pengemasan, bahan yang akan dipakai misalnya plastik yang akan digunakan untuk mengemas serta isi caisim pada kemasan, karena kemasan merupakan hal yang sangat penting bagi suatu produk. Kemasan berfungsi melindungi produk dari hal-hal yang dapat mempengaruhi kualitas produk. Kemasan juga merupakan salah satu penentu nilai tambah produk, semakin baik kemasan yang digunakan maka akan semakin baik pula nilai tambah produk tersebut. Kemasan pada produk juga dapat menjadi penentu harga pokok produksi produk tersebut karena semakin baik kemasan yang dipakai akan semakin besar biaya produksi yang dikeluarkan.

Harga pokok produksi merupakan harga asli suatu produk sebelum ditambahkan dengan besarnya persentase keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan, harga pokok produksi diperoleh dari total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan produk caisim *fresh cut* biaya dapat terdiri dari biaya tenaga kerja, biaya pembelian bahan baku, biaya peralatan yang digunakan, serta biaya lainnya, Harga pokok produksi dapat dihitung menggunakan dua metode yaitu metode *full costing* dan *variabel costing*. Kajian diatas membuat penulis tertarik untuk mengetahui lebih lanjut tentang penanganan pra penjualan serta harga pokok

produksi untuk caisim *fresh cut* di PT Sayuran Siap Saji.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif bertujuan untuk memberikan penjelasan mengenai subjek penelitian berdasarkan data variabel atau data kualitatif yang diperoleh dari kelompok subjek yang diteliti. Analisis deskriptif digunakan untuk menganalisis data yang diperoleh untuk memberikan deskriptif mengenai keadaan umum perusahaan, kegiatan pra penjualan yang dilakukan oleh perusahaan.

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Umum Perusahaan

PT Sayuran Siap Saji terletak di jalan Cikopo Selatan No. 134 Kecamatan Megamendung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, yaitu di Desa Sukamanah Kampung Pasir Muncang. PT Sayuran Siap Saji dapat ditempuh menggunakan kendaraan motor dan mobil dengan jarak 5 km kearah selatan dari jalan raya Gadog dan berjarak sekitar 25 km dari kota Bogor serta 60 km dari kota Jakarta.

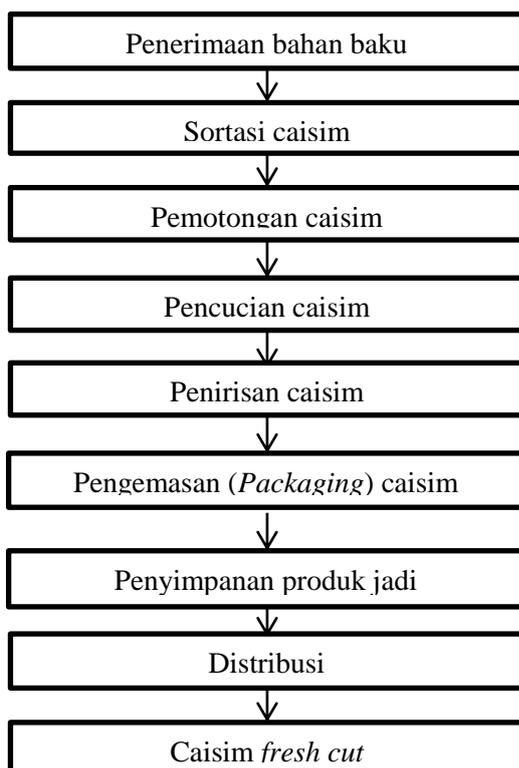
PT Sayuran Siap Saji terletak pada ketinggian 650 meter sampai 1.100 meter dari permukaan laut. Kecamatan Megemendung memiliki luas wilayah 5.350 hektar dengan jumlah penduduk mencapai 94.106 jiwa, dengan suhu udara 17,85⁰C sampai dengan 23,91⁰C dengan curah hujan rata-rata 3.178 mm per tahunnya.

Penanganan Pra Penjualan caisim

Caisim termasuk dalam jenis sayuran hijau-hijauan yang sangat mudah mengalami kerusakan sehingga perlu suatu upaya penanganan pra penjualan untuk mencegah kerusakan pada produk caisim, memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai tambah, hingga caisim sampai pada tangan konsumsen dengan kualitas yang baik.

Kegiatan pra penjualan pada PT Sayuran Siap Saji terdiri dari penerimaan bahan baku, sortasi, pemotongan, pencucian, penirisan, pengemasan (*packaging*), penyimpanan produk jadi dan distribusi, kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk menghasilkan produk caisim *fresh cut* yang berkualitas sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen.

Tahapan kegiatan pra penjualan pada produk caisim yang dilakukan oleh PT Sayuran Siap Saji dapat dilihat pada Gambar berikut.



1. Penerimaan bahan baku

Penerimaan bahan baku (caisim) adalah tahap awal dari kegiatan pra penjualan produk caisim yang dilakukan di PT Sayuran Siap Saji, penerimaan bahan baku dilakukan di ruangan penerimaan bahan baku (*Raw Material Receiving*), gambar penerimaan bahan baku dapat dilihat pada Gambar 3.

Aktivitas yang dilakukan pada saat penerimaan bahan baku adalah pertama bagian penerimaan sayur akan melakukan verifikasi sayur caisim yang masuk yaitu dengan melakukan pemeriksaan kualitas maupun kuantitas.

Bagian penerimaan (produk caisim) memeriksa *copy PO (purchase order)* yang juga diberikan kepada supplier untuk selanjutnya *copy PO* akan disalin ke dalam formulir penerimaan sayur, dan pada saat kedatangan caisim, bagian penerimaan sayuran juga akan memeriksa surat jalan dari sopir atau mitra tani atau mitra beli, bagian penerimaan barang akan melakukan pencatatan pada formulir penerimaan barang mengenai kondisi kendaraan yang mengantar caisim tersebut.

Pemeriksaan caisim dilakukan secara visual untuk melihat ada tidaknya material lain, apabila kualitas caisim yang dikirim oleh mitra tani ataupun mitra beli tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah disepakati sebelumnya oleh PT Sayuran Siap Saji dan mitra tani, maka caisim tersebut akan menjadi barang tolakan dan dikembalikan sebagai barang sisa (BS).

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan penimbangan terhadap produk caisim yang datang dan apabila kuantitas caisim tidak sesuai dengan yang tertera disurat jalan maka bagian penerimaan akan menunda kegiatan selanjutnya sampai mendapatkan informasi mengenai kepastian kuantitas caisim dari pihak pengirim.

Caisim ditimbang dan kemudian bagian penerimaan akan meletakkan caisim di gudang penyimpanan bahan baku sebelum melalui tahapan pra penjualan yang selanjutnya, waktu penyimpanan bahan baku caisim tidak lama ini dikarenakan caisim memiliki laju respirasi air yang cukup tinggi sehingga tidak dapat bertahan lama meskipun ditempatkan di ruangan yang memiliki suhu 4⁰C. Lama penyimpanan bahan baku caisim hanya berkisar antara 1–2 hari apabila lebih dari waktu tersebut maka bahan baku caisim akan layu dan tidak layak untuk produksi, oleh sebab itu bagian penyimpanan bahan baku rutin melakukan pemeriksaan ruang penyimpanan dalam 4 jam sekali. Kegiatan penerimaan dan penyimpanan bahan baku caisim di PT Sayuran Siap Saji dilakukan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan oleh PT sayuran Siap Saji.

2. *Sortasi*

Sortasi adalah pemisahan produk menjadi bermacam macam mutu atas dasar sifat – sifat fisik contoh memisahkan produk yang sesuai standar dengan produk yang tidak sesuai standar.

Caisim akan disortasi dengan cara caisim yang ada didalam ruangan penyimpanan akan dikeluarkan dan diletakkan di atas meja besar pada ruangan sortasi (*Trimming Room*), sortasi dilakukan bertujuan untuk memisahkan antara caisim yang sesuai dengan standar dan caisim yang tidak sesuai dengan standar, adapun indikator kualitas caisim pada PT Sayuran Siap Saji adalah sebagai berikut:

- 1) Merupakan helaian daun yang pangkal tangkai daun berkumpul pada satu bagian
- 2) Segar yang dicirikan dengan helaian daun yang tidak layu dan tidak menguning
- 3) Tidak ada gejala pembusukan
- 4) Tidak ada kerusakan pada semua bagian tanaman caisim (semua bagian dalam keadaan utuh)

Sortasi dilakukan dengan cara manual menggunakan tangan, alat dan bahan yang digunakan pada tahap sortasi caisim ini adalah caisim, box, meja besar, plastik sampah, sarung tangan pelastik, celemek. Caisim akan dilihat dan dipilih satu persatu untuk membuang atau menghilangkan bagian yang rusak atau tidak diperlukan, bagian yang rusak, busuk, berlubang akan dipotong dan dibuang setelah itu caisim akan diperiksa kembali untuk melihat ada atau tidaknya material lain yang menempel pada caisim. Caisim yang sesuai standar akan dimasukkan kedalam box dan akan melalui tahapan selanjutnya sedangkan untuk caisim yang tidak sesuai standar (rusak, busuk) akan dimasukkan

kedalam plastik sampah atau disebut juga sebagai *trimming* dan akan dibuang.

Kegiatan penanganan pra penjualan produk caisim di PT Sayuran Siap Saji tidak ada proses *grading* (pengkelasan) secara khusus ini dikarenakan produk caisim yang dihasilkan adalah caisim *fresh cut*.

Kegiatan sortasi pada caisim harus dilakukan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan, namun pada kenyataannya kegiatan sortasi seringkali dilakukan belum berpedoman pada SOP yang ada, ini terjadi akibat kelalayan karyawan serta kurangnya kepedulian karyawan terhadap kualitas produk yang akan dihasilkan, sehingga mengakibatkan adanya bahan baku caisim yang tidak sesuai standar namun tetap masuk pada tahapan proses lainnya sehingga tenaga kerja pada bagian tahapan pra penjualan lainnya harus tetap melakukan penyortiran dan hal ini mengakibatkan kegiatan yang tidak efektif.

Kegiatan sortasi yang dilakukan belum sesuai SOP juga menyebabkan banyaknya bahan baku yang terbuang melebihi perkiraan, karena menyebabkan bahan baku yang sesuai standar ikut terbuang bersama dengan bahan baku yang tidak sesuai standar.

3. Pemotongan

Pemotongan adalah proses pemisahan caisim menjadi potongan-potongan kecil dengan panjang 5 cm menggunakan alat potong berupa pisau tajam yang telah dibersihkan terlebih dahulu.

Kegiatan pemotongan caisim dimulai dari mempersiapkan peralatan yang akan

digunakan yaitu telenan, pisau, krat box, plastik sampah, untuk alat pemotong caisim yaitu pisau harus disanitasi terlebih dahulu dengan mencucinya menggunakan air yang dicampur dengan larutan *chlorine* dengan kadar 10 ppm setelah itu pisau akan diperiksa ketajamannya, pemotongan caisim dilakukan di *trimming room* pemotongan masih dilakukan secara manual.

Caisim yang telah disortasi diambil dari krat box kemudian diletakkan diatas talenan setelah itu caisim dipotong dengan menggunakan pisau, pertama potong terlebih dahulu bagian batang caisim dengan ukuran panjang sekitar 3 cm dan batang tersebut harus dibuang dengan cara dimasukkan kedalam plastik sampah, dan selanjutnya caisim akan dipotong-potong antara daun dan tangkai caisim diletakkan diwadah krat box yang berbeda. Caisim yang telah dipotong-potong akan diperiksa secara visual untuk melihat ada atau tidaknya material lainnya yang tertinggal atau penyimpangan lainnya, selanjutnya caisim yang telah dipotong dimasukkan kedalam krat box, dan akan dipindahkan menuju *processing room*, untuk melalui tahapan selanjutnya.

4. Pencucian

Caisim segar yang telah dipotong dan dimasukkan kedalam box, kemudian akan dicuci, pencucian dilakukan di dalam *processing room* dengan menggunakan mesin pencuci yang berukuran 4 meter.

Kegiatan pencucian dimulai dari mempersiapkan larutan *chlorine dioxide* dan

dimasukkan kedalam mesin pencuci akan tercampur dengan air pencucian dengan kandungan total *chlorine* 1 ppm, kemudian caisim yang telah dipotong potong dimasukkan kedalam mesin pencucian tetap dipisah antara tangkai dan daun caisim, setelah dimasukkan kedalam mesin caisim akan bergerak mengikuti arah air yang digerakkan oleh mesin pencuci hingga menuju tempat penampungan caisim yang telah dicuci yang berada tepat dibagian bawah ujung mesin, untuk memastikan ada tidaknya material lain yang masih tertinggal pada saat pencucian caisim akan tetap diperiksa dan dilihat secara visual, caisim yang telah bersih akan diangkat dan akan melalui tahapan selanjutnya yaitu penirisan.

5. *Penirisan*

Caisim yang telah dicuci bersih akan dimasukkan kedalam keranjang dan dimasukkan kedalam mesin penirisan. Penirisan dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi kandungan air dari caisim setelah dicuci. Penirisan dilakukan dengan cara memasukkan caisim kedalam mesin penirisan, mesin akan dihidupkan dengan cara menekan tombol yang berada dibagian atas mesin, maka mesin akan otomatis bekerja yaitu memutar caisim sehingga air yang ada pada caisim akan keluar melalui selang yang tersambung pada mesin peniris, lama penirisan yaitu 15 detik dan dilakukan sebanyak 1 kali, setelah caisim dirasa kering atau air caisim berkurang, mesin akan dimatikan dan caisim diangkat dari mesin dan diletakan kedalam krat box.

6. *Pengemasan (packaging) Caisim*

Pengemasan adalah suatu proses pembungkusan, pewadahan atau pengepakan suatu produk dengan menggunakan bahan tertentu sehingga produk yang ada di dalam bisa tertampung dan terlindungi. Kemasan produk adalah bagian pembungkus dari suatu produk yang ada di dalamnya.

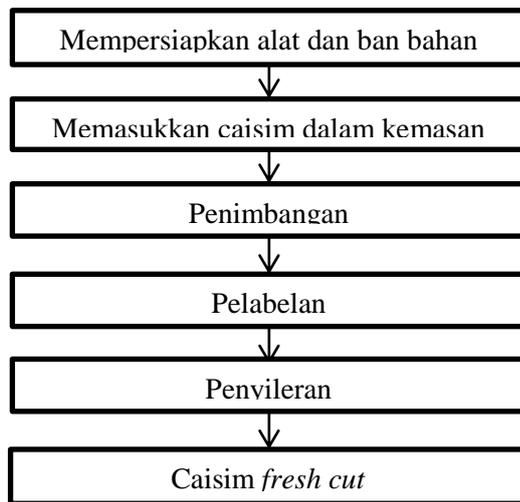
Pengemasan bertujuan membuat umur simpan produk menjadi panjang, mencegah rusaknya nutrisi atau gizi produk, menjaga dan menjamin tingkat kesehatan produk, memudahkan distribusi/pengangkutan produk, menambah estetika dan nilai jual produk.

Bahan kemasan yang dapat digunakan untuk mengemas produk pertanian adalah plastik, kayu, kertas karton, dan masih banyak lagi. Kemasan plastik memiliki beberapa jenis yaitu *polietilen*, *cellophan*, *polivinil klorida* (PVC), *polivinil dienaklorida* (PVDC), *polipropilen*, *poliester*, *poliamida*, dan *polietilen tereptalat* (PET).

Bentuk kemasan yang digunakan oleh PT Sayuran Siap Saji untuk mengemas produk caisim *fresh cut* adalah bentuk kemasan *pillow pouches* dengan jenis kemasan *polietilen* berwarna transparan. Kemasan ini memiliki ukuran 3 Kg, dengan ketebalan plastik 0.5 mm, keunggulan kemasan *polietilen* yaitu mudah dibentuk, lemas dan mudah ditarik, daya rentang tinggi, tahan terhadap asam, basa, alkohol dan deterjen, dapat digunakan untuk menyimpan bahan pada suhu pembekuan hingga -50°C , kedap air serta memiliki harga yang terjangkau (Sutioso

dalam Mareta. 2011) oleh sebab itu jenis kemasan ini banyak dipakai untuk mengemas produk buah dan sayur.

Alur kegiatan pengemasan (*packaging*) caisim di PT Sayuran Siap Saji dapat dilihat pada Gambar berikut.



Kegiatan pertama yang dilakukan pada tahap pengemasan adalah mempersiapkan alat dan bahan yang akan dipakai yaitu: siller, timbangan, plastik kemas, meja *steanlis*, sarung tangan plastik dan label tanggal produksi. Caisim yang telah ditiriskan diambil dan diletakkan diatas meja *steanlis*. Caisim akan mulai dikemas dengan memasukan caisim kedalam kemasan, kemudian caisim ditimbang dalam satu kemasan berisi 1 kg caisim potong, dengan 800 gr daun caisim dan 200 gr batang atau tangkai caisim.

Kemasan yang telah diisi dengan caisim *fresh cut* akan sedikit ditekan ini bertujuan untuk mengurangi udara yang terkandung didalam kemasan agar produk caisim tidak mudah busuk, setelah itu kemasan akan ditutup dengan menggunakan siler, pada

saat kemasan ditutup, siler tidak boleh terlalu ditekan dalam waktu yang lama ini dikarenakan jenis plastik yang dipakai hanya memiliki ketebalan 0.5 mm dan apabila hal tersebut dilakukan maka plastik akan robek. Kemasan yang telah tertutup akan diberi label tanggal produksi, kemudian caisim *fresh cut* akan disusun kedalam krat box satu krat box berisi 10 kemasan caisim (10 kg caisim *fresh cut*).

Pengemasan produk caisim *fresh cut* di PT Sayuran Siap Saji dilakukan dengan baik, namun terkadang terdapat kelalayan yang dilakukan oleh karyawan sehingga pernah terjadi klaim dari pelanggan karena terdapat tutup botol di dalam produk caisim *fresh cut* yang telah dikemas, serta masih terdapat caisim yang tidak sesuai dengan standar yaitu daun caisim yang berlubang, dan berwarna kekuningan.

7. Penyimpanan produk jadi

Caisim yang telah dikemas dan sebelum didistribusikan caisim akan disimpan terlebih dahulu didalam ruangan penyimpanan produk jadi (*end storage room*). Penyimpanan merupakan salah satu usaha untuk menjaga kualitas produk dalam keadaan baik selama waktu tertentu. Suhu pada ruangan penyimpanan antara 1⁰C sampai 4⁰C.

8. Distribusi atau Pengiriman

Jalur pemasaran produk caisim *fresh cut* di PT Sayuran Siap Saji hanya melalui satu jalur yaitu dari petani mitra langsung ke PT Sayuran Siap Saji kemudian didistribusikan

kepada pelanggan, Bakmie Gajah Mada dan Daihatsu Resto merupakan pelanggan tetap untuk peroduk caisim *fresh cut*. Pendistribusian caisim *fersh cut* dari PT Sayuran Siap Saji kepada pelanggan dilakukan dengan menggunakan *chiller truck*, pengiriman dilakukan pada pagi hari sekitar pukul 03.00 WIB.

Produk akan dikirim kepada pelanggan yang ada di Jakarta, Bogor, Bekasi, Depok, dan Tangerang. Pengiriman dilakukan setiap harinya, pengiriman dilakukan pada pagi hari dengan tujuan agar produk sampai tepat waktu dan keadaan produk tetap segar dan terjaga kualitasnya, kendaraan yang dipakai yaitu *chiller truck* dilengkapi pendingin dengan suhu yang di pasang antara 1⁰C sampai 4⁰C ini bertujuan agar produk tetap segar selama

dalam perjalanan hingga sampai pada tangan konsumen.

Harga Pokok Produksi Caisim *Fresh Cut*

Harga pokok produksi adalah harga suatu produk sebelum ditambah dengan besarnya persentase benefit yang akan dihasilkan, harga pokok produksi diperoleh dari total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk caisim *fresh cut*, biaya tersebut biasanya terdiri dari biaya pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lainnya.

Harga pokok produksi pada produk dapat ditentukan dengan menggunakan dua metode yaitu metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Perhitungan harga pokok produksi caisim *fresh cut* dengan menggunakan dua metode tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Harga Pokok Produksi caisim *Fresh Cut* Menggunakan Metode *Full Costing*.

No	Biaya	Jumlah biaya / Kg caisim (Rp)
1	Biaya bahan baku	4.110
2	Biaya tenaga kerja	1.200
3	Biaya kemasan	
	Plastik	400
	Label	5
	Biaya cuci	12
4	Biaya transportasi	1.300
5	Biaya BOH	
	Overhead tetap	700
	Overhead variabel	200
	Total Biaya	8.035
	Harga Pokok Produksi	8.035
	Profit 10 % dari HPP	805
	Harga Pokok Penjualan	8.900

Sumber: Divisi Marketing and Sales PT Sayuran Siap Saji, 2017

Tabel 2 menunjukkan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 8.035 dengan biaya terbesar

yaitu biaya pembelian bahan baku yaitu sebesar Rp 4.110 dan untuk biaya *overhead* sebesar Rp 900 yaitu biaya *overhead* tetap Rp

700 (biaya tenaga kerja tetap, biaya peralatan) dan biaya *overhead* variabel Rp 200 (biaya listrik). Harga pokok produksi tersebut ditambah dengan jumlah profit yang akan dihasilkan yaitu 10% dari harga pokok produksi tersebut sehingga harga jual untuk

caisim *fresh cut* dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 8.900 per kg, dengan menetapkan harga jual yang lebih tinggi dari harga pokok produksi perusahaan akan memperoleh keuntungan sebesar Rp 805 dari per kg caisim *fresh cut*.

Tabel 3. Harga Pokok Produksi Caisim Fresh Cut Menggunakan Metode *Variabel Costing*.

No	Biaya	Jumlah biaya / Kg caisim (Rp)
1	Biaya bahan baku	4.110
2	Biaya tenaga kerja	1.200
3	Biaya kemasan	
	Plastik	400
	Label	5
	Biaya cuci	12
4	Biaya transportasi	1.300
5	Biaya BOH	200
	Overhead variabel	200
	Total Biaya	7.335
	Harga Pokok Produksi	7.335
	Profit 10% dari HPP	733
	Harga Pokok Penjualan	8.068

Sumber: Data yang diolah

Tabel 3 menunjukkan harga pokok produksi menggunakan metode *variabel costing* yaitu sebesar Rp 7.335 dengan biaya terbesar yaitu biaya pembelian bahan baku yaitu sebesar Rp 4.110 dan untuk biaya *overhead* sebesar Rp 200 yaitu biaya *overhead* variabel Rp 200 (biaya listrik). Harga pokok produksi tersebut ditambah dengan jumlah profit yang akan dihasilkan yaitu 10% dari harga pokok produksi tersebut sehingga harga jual untuk caisim *fresh cut* dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 8.068 per kg, dengan menetapkan harga jual yang lebih tinggi dari harga pokok produksi perusahaan akan memperoleh keuntungan Rp 733 dari per kg caisim *fresh cut*.

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menggunakan dua metode yaitu *full costing* dan *variabel costing* diatas diperoleh hasil yaitu harga pokok produksi caisim *fersh cut* dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar Rp 8.068 dibandingkan dengan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* Rp 7.335 terjadi karena pada perhitungan menggunakan metode *full costing* seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi caisim *fersh cut* dihitung, sedangkan pada metode *variabel casting* untuk biaya *overhead* tetap tidak dihitung.

PT Sayuran Siap Saji dalam menentukan harga pokok produksi pada paroduk caisim yang dihasilkan hanya

menggunakan satu metode yaitu metode *full costing*, metode ini dipakai karena biaya *overhead* pabrik PT Sayuran Siap Saji terdiri dari dua biaya yaitu biaya *overhead* tetap dan biaya *overhead* variabel, selain itu harga pokok produksi yang ditentukan dengan menggunakan metode *variabel costing* akan lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* sehingga hal tersebut dapat berpengaruh terhadap keuntungan perusahaan dan harga jual produk caisim *fresh cut*, sehingga harga pokok produksi produk caisim *fresh cut* di PT Sayuran Siap Saji adalah sebesar Rp 8.068 / kg. Harga jual caisim *fresh cut* di PT Sayuran Siap Saji lebih besar dari harga pokok produksi yaitu Rp 8.900 / kg sehingga perusahaan memperoleh keuntungan sebesar Rp 805 dari per kg caisim *fresh cut* yang dijual.

Kesimpulan Dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil adalah :

1. Kegiatan penanganan pra penjualan pada produk caisim di PT sayuran Siap Saji dilakukan dengan baik, namun terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan belum memperhatikan SOP. Penanganan pra penjualan tersebut terdiri dari delapan kegiatan yaitu penerimaan bahan baku caisim, sortasi, pemotongan, pencucian, penirisan, pengemasan (*packaging*), penyimpanan produk jadi, dan distribusi.

Kemasan yang dipakai untuk mengemas caisim yaitu jenis kemasan *polietilen* transparan dengan ketebalan 0.5 cm dan ukuran 3 Kg, untuk bentuk kemasan yang dipakai adalah bentuk kemasan *pillow pouches* satu kemasan caisim *fresh cut* berisi 1 kg.

2. Perhitungan harga pokok produksi untuk produk caisim *fresh cut* dengan menggunakan metode *full costing* dan *variabel costing* menunjukkan perbandingan, harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar yaitu Rp 8.068 per kg dibandingkan dengan menggunakan metode *variabel costing* yaitu Rp 7.335 per kg. PT Sayuran Siap Saji menggunakan metode *ful costing* sehingga harga pokok produksi caisim *fresh cut* di PT Sayuran Siap Saji Rp 8.035 per kg, dengan harga jual yang ditetapkan lebih besar dari harga pokok produksi yaitu Rp 8.900 per kg sehingga perusahaan memperoleh keuntungan sebesar Rp 805 per kg caisim *fresh cut*.

Saran

Berdasarkan pembahasan diatas penulis menyarankan agar PT Sayuran Siap Saji secara rutin melakukan pemberitahuan kepada karyawan dapat melalui kegiatan pelatihan atau seminar tentang pentingnya penerapan SOP pada setiap kegiatan, untuk meningkatkan kinerja dan kepedulian karyawan terhadap kualitas caisim *fersh cut* yang dihasilkan, serta untuk meminimalisir

masalah yang ditimbulkan akibat kegiatan pra penjualan yang dilakukan belum sesuai SOP tersebut. Bagian Quality Control juga harus aktif melakukan pengawasan terhadap seluruh kegiatan.

Daftar Pustaka

Kotler, Philip. 2005. Manajemen pemasaran: Jilid 1. Diterjemahkan oleh Benyamin Molan. Indeks. Jakarta.

Haryanto, Eko. 2000. Sawi dan Selada. Penebar Swadaya. Jakarta.

Rukman, Rahmat. 1994. Bertanam Petsai dan Sawi. Kanisius. Yogyakarta.

Barmin. 2010. Budidaya Sayur Daun. CV Rikardo. Jakarta.

Rohadi, f, dkk. 1993. Agribisnis Tanaman Sayuran. Penebar Swadaya. Jakarta.

Cahyono, B. 2003. Teknik dan Budidaya Sawi Hijau. Yayasan Pustaka. Yogyakarta

Sinaga, A, A. 2008. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Susu Segar. Sistem. Skripsi. Institut pertanian Bogor. Bogor..
<https://eprints.uns.ac.id>

Setiadi, pradana., P.E. David., dan Runtu Treesje. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV Minahasa Mantap Perkasa. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi Vol. 14 No. 2 [Mei 2014] 1–12. Universitas Sam Ratulangi Manado. Diunduh melalui <http://ejournal.unsrat.ac.id>

Mareta, Dae Tio., Nur, Shofia. 2011. Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik. Jurnal Ilmu – Ilmu Pertanian Vol.7 No. 1 [2011] 26-40. Universitas Gajah Mada. Diunduh Melalui <http://publikasiilmiah.ac.id>

Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarma. 2006. Tanaman Hortikultura. Departemen Pertanian, Jakarta.

Arsilen, Intan. 2015. Penanganan Pasca Panen Caisim Untuk Meningkatkan Nilai Jual di P4S Agrofarm Cianjur. Laporan Tugas Akhir. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Payakumbuh.
<http://repository.politanipky.ac.id>