

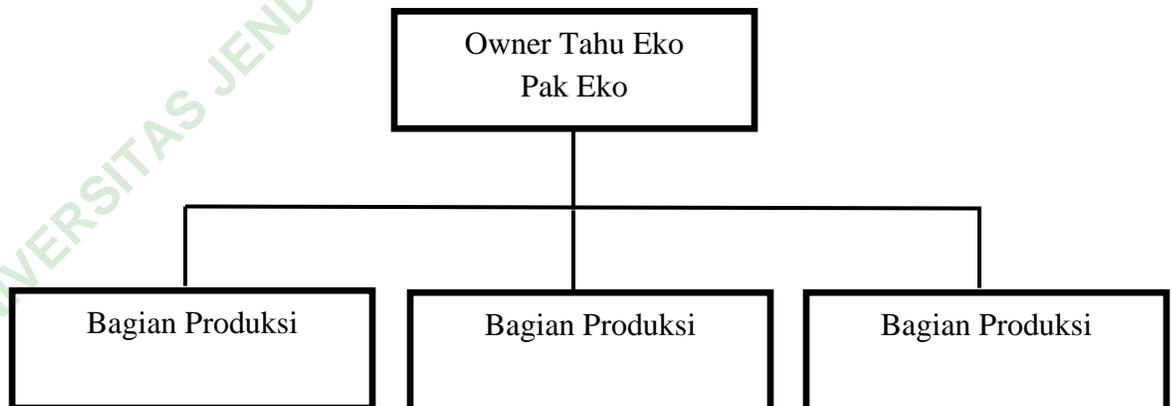
BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran umum dan Sejarah Tahu Eko

Tahu Eko merupakan usaha yang memproduksi dan menjual berbagai macam tahu. Seperti tahu putih, tahu kuning, tahu magel, tahu plempung segitiga, dan tahu plempung segitiga. Usaha ini memproduksi tahu berdasarkan pesanan pelanggan. Tahu Eko berdiri pada tahun 2017. Pendirinya adalah Pak Eko. Sebelum mendirikan usaha ini awalnya Pak Eko bekerja menjadi karyawan distributor kertas dan menjadi karyawan di pabrik kulit. Selama Pak Eko menjadi karyawan mendapatkan gaji UMR. Setelah kelahiran anak pertama Pak Eko diberikan modal usaha dari ibu mertua, kemudian membuka usaha tahu.

4.2 Struktur Organisasi



Sumber : Data diolah

Gambar 4. 10
Struktur Organisasi Tahu Eko

Tugas dan tanggungjawab

1. Owner
 - a. Bertanggungjawab kelangsungan hidup usaha
 - b. Mengawasi karyawan ketika memproduksi tahu
 - c. Memasarkan Tahu
2. Bagian Produksi
 - a. Mengolah bahan mentah kedelai menjadi tahu
 - b. Memastikan kebersihan bahan baku dan proses produksi tahu
 - c. Melaporkan kekurangan bahan baku

4.3 Kegiatan Usaha

4.3.1 Produk

Tahu Eko memproduksi berbagai macam tahu seperti tahu putih, tahu kuning, tahu magel, tahu plempung segitiga, dan tahu plempung kotak. Tahu putih dibuat hanya dengan kedelai, sehingga berwarna putih. Dalam 10 kg kedelai bisa menghasilkan 4 kotak tahu. Untuk tahu putih 1 kotak bisa menghasilkan (13x13) 169 tahu. Tahu kuning terbuat dari kedelai dan ditambah dengan kunyit agar mendapatkan warna kuning. Dalam pembuatan tahu, usaha ini tidak memakai bahan pengawet maupun pewarna sintetis. Sama halnya dengan tahu putih, tahu kuning juga dalam 1 kotak bisa menghasilkan (13x13) 169 tahu. Tahu magel pada dasarnya sama dengan tahu putih, kemudian digoreng dengan minyak goreng sampai setengah matang. Sedangkan tahu magel 1 kotak menghasilkan (15x15)

225 tahu. Untuk tahu plempong segitiga dan plempong kotak memiliki kesamaan yaitu pada dasarnya tahu putih kemudian digoreng lebih lama daripada tahu magel. Yang membedakan tahu plempong segitiga dan kotak adalah bentuk dari kedua tahu tersebut, tahu plempong segitiga berbentuk segitiga sedangkan tahu plempong kotak berbentuk kotak. Tahu plempong segitiga menghasilkan (2x10x10) 200 tahu dalam 1 kotak. Begitu juga dengan tahu plempong kotak sama dengan tahu putih dan tahu kuning menghasilkan (13x13) 169 tahu. Dalam satu papan atau kotak menghasilkan jumlah potongan tahu yang bermacam-macam. Hal tersebut dikarenakan jumlah pemotongan papan tahu menggunakan pisau berbeda-beda.

4.3.2 Bahan baku serta bahan penolong

Bahan baku merupakan bahan mentah yang utama untuk membuat suatu barang. Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan Tahu Eko yaitu kedelai putih, sedangkan bahan penolong berupa kunyit dan minyak goreng. Tahu putih terbuat dari kedelai saja. Tahu kuning terbuat dari kedelai ditambah dengan pewarna kuning dari kunyit. Tahu magel sama halnya dengan tahu putih hanya berbahan kedelai namun mengalami proses penggorengan dengan minyak goreng digoreng setengah matang. Untuk tahu plempong segitiga dan tahu plempong kotak sama-sama terbuat dari kedelai kemudian digoreng seperti tahu magel namun dalam proses penggorengan digoreng lebih lama.

4.3.3 Proses Produksi

Tahapan dalam proses produksi tahu di Tahu Eko sebagai berikut :

1. Penakaran dan perendaman kedelai

Sebelum membuat tahu, kedelai dalam karung ditakar di ember. Satu ember kedelai dapat menampung 10kg kedelai. Kemudian kedelai direndam menggunakan air.

2. Penggilingan

Kedelai yang sudah direndam selanjutnya digiling atau dihaluskan menggunakan mesin penggiling kedelai sampai halus.

3. Memasak

Kedelai yang sudah digiling halus kemudian di masak sampai matang menggunakan tungku berbahan bakar kayu dan kawul.

4. Penyaringan

Setelah matang, kemudian kedelai disaring untuk diambil sari pati. Sari pati itulah yang selanjutnya akan dibuat menjadi tahu. Tahu putih, magel, plempung segitiga, dan plempung kotak dibiarkan warna putih kedelai.

Untuk membuat tahu kuning, sari pati diberikan pewarna kuning alami dari kunyit.

5. Pencetakan

Pati yang sudah didapat kemudian dicetak dalam kotak atau papan menggunakan kain tipis kemudian diperas agar airnya keluar sehingga tahu menjadi padat. Masing-masing tahu akan menghasilkan jumlah tahu

berbeda. Tahu putih menghasilkan (13x13) 169 potong tahu. Tahu kuning menghasilkan (13x13) 169 tahu. Tahu magel menghasilkan (15x15) 225. Sedangkan tahu plempung segitiga menghasilkan (2x10x10) 200 tahu. Dan tahu plempung kotak menghasilkan (13x13) 169 tahu.

6. Penggorengan

Langkah ini merupakan untuk jenis tahu yang digoreng yaitu tahu magel, plempung segitiga, dan plempung kotak. Tahu magel hanya digoreng setengah matang sebentar saja. Sedangkan tahu plempung segitiga dan plempung kotak digoreng lebih lama daripada tahu magel.

7. Pengemasan

Tidak ada pengemasan yang khas dari Tahu Eko ini. Untuk pemesanan banyak, tahu putih hanya diwadahkan kedalam ember putih. Tahu yang mengalami proses penggorengan diwadahkan dikeranjang plastik, jika nanti pembeli datang, akan memindahkan ke wadahnya sendiri.

Pembelian yang tidak terlalu banyak akan diwadahkan kedalam plastik kresek.

4.4 Pemasaran

Tahu Eko memproduksi tahu berdasarkan jumlah pesanan dan untuk dipasarkan sendiri. Namun lebih memfokuskan berdasarkan jumlah pesanan. Tahu yang diproduksi berdasarkan pesanan diambil sendiri oleh pemesan tahu. Untuk pemesanan bisa lewat sosial media berupa FB dan WA, datang ke tempat

langsung juga bisa. Tahu Eko memiliki lokasi dalam memasarkan tahu yang dijual sendiri yaitu dipasar-pasar tradisional. Banyak pedagang-pedagang pasar yang disetori tahu untuk membeli tahu kemudian mereka jual kembali. Dalam proses produksi tahu menghabiskan waktu seharian. Dari jam 09.00 s.d 17.00 WIB. Hari ini memproduksi tahu, hari berikutnya tahu baru siap untuk dipasarkan. Sehingga pembeli harus memesan terlebih dahulu karena hari berikutnya pada pagi hari baru dijual.

4.5 Uji Keabsahan Data

Proses wawancara di rekam dan didokumentasikan dengan izin partisipan. Wawancara dilakukan dengan merekam melalui media rekam suara dan didokumentasikan melalui media foto. Selain itu dilakukan juga uji reliabilitas dengan cara mengecek ulang kepada pewawancara dan memberikan kode transkrip wawancara.

Uji validitas dilakukan dengan cara melakukan *member check*. *Member Check* adalah cara untuk mengecek data dengan pemberi data yang bertujuan agar mendapatkan informasi apakah terdapat persamaan antara data yang didapatkan peneliti dengan informan. Member check dilakukan dengan cara menyampaikan hasil transkrip wawancara dan kode transkrip wawancara kepada informan dan partisipan wawancara. Selanjutnya, informan akan memastikan bahwa data yang disampaikan sudah sesuai dan tepat. Kemudian, informan akan menyampaikan konfirmasi ketepatan hasil wawancara.

Uji validitas selanjutnya adalah dengan cara triangulasi. Triangulasi data dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari satu partisipan dengan partisipan lainnya atau dengan dokumen yang sudah ada. Peneliti menggunakan triangulasi teknik, triangulasi sumber, dan bahan referensi.

4.5.1 Triangulasi Teknik

Triangulasi teknik dilakukan dengan cara observasi pada tempat penelitian ini, kemudian melakukan wawancara dengan Pak Eko selaku pemilik Tahu Eko dan Mas Bimo selaku karyawan Tahu Eko dan melakukan dokumentasi pada saat wawancara dilakukan. Observasi yang dilakukan oleh peneliti di Tahu Eko sudah sesuai dengan hasil wawancara yang dilakukan kepada Pak Eko dan karyawannya.

Wawancara	Dokumen	Observasi
<p>“Harga 1 kg kedelai Rp 12.5000 Kalau kunyit itu 4 kg untuk satu bulan Rp 20.000 Minyak dalam sekali produksi menggunakan 10 liter minyak. Harga perliter nya Rp 12.000 Plastik buat jaga-jaga bila ada yang membeli sedikit beli sebanyak Rp 200.000 Notanya ada yang tidak ada mba. Karena kita sudah langganan” . (A8)</p>		<p>Langsung mendatangi Tahu Eko</p>

Nota Pembelian

Daftar Partisipan Wawancara
Tabel 4.1 Daftar Partisipan Wawancara

NO	KODE	NAMA PARTISPAN	JABATAN	WAKTU
1	A	EKO NUR SETIAWAN	PEMILIK TAHU EKO	01 Juni 2022
2	B	BIMO	KARYAWAN	01 Juni 2022

4.5.2 Triangulasi Sumber

Triangulasi sumber dilakukan dengan cara mengecek dan mendeskripsikan kembali data yang telah didapatkan data dari hasil wawancara dengan Pak Eko selaku pemilik Tahu Eko dengan Mas Bimo selaku karyawan Tahu Eko untuk memastikan bahwa data telah didapatkan sesuai dengan jawaban informan satu dengan informan lainnya.

Triangulasi sumber data

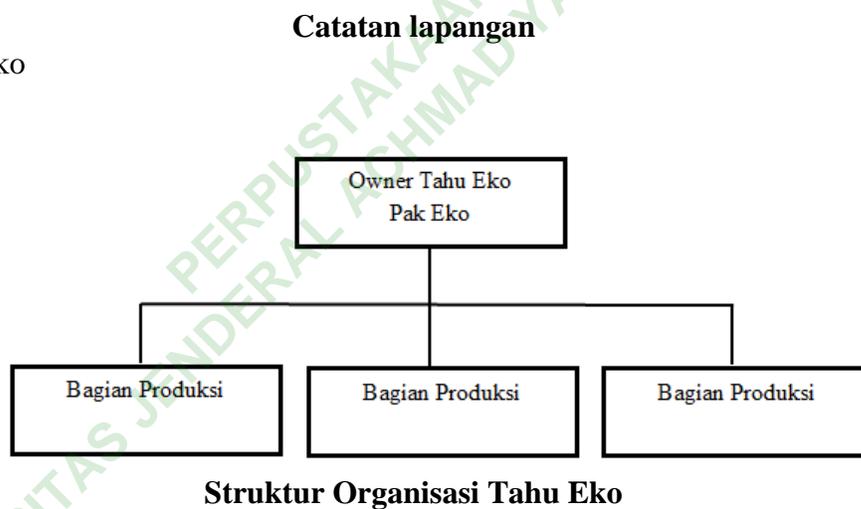
Petikan Wawancara Pak Eko	Petikan Wawancara Mas Bimo
<p>“Misalnya ini hari ini mengolah kedelai 170 Kg. Dalam 1 ember memerlukan 10 kg kedelai. 10 kg kedelai itu nantinya akan menjadi 4 papan. Kita kan memproduksi Tahu putih, kuning, magel, plempung segitiga dan plempung kotak. Ukurannya berbeda-beda. Tahu putih (13x13) dalam satu bak terdapat 169 tahu, kuning juga sma seperti tahu putih , magel (15x15) dalam satu bak terdapat 225 tahu, plempung segitiga (10x10x2) dalam satu bak terdapat 200 tahu dan plempung kotak sama sperti tahu kuning dan putih “. (A8)</p>	<p>“Bahannya sama cuma kedelai. Dalam 10 kg kedelai itu bisa menghasilkan 4 kotak papan tahu mbak. Satu papan tahu itu berisi 169 potong tahu untuk tahu putih, kuning, dan plempung kotak. Tahu magel berisi 225 potong tahu. Tahu plempung segitiga 200 tahu. Bahannya tahu putih hanya kedelai. Tahu kuning ditambah dengan kunyit. Tahu magel, plempung kotak dan segitiga digoreng menggunakan minyak. Tahu magel digoreng sebentar saja. Tahu plempung kotak dan segitiga digoreng lebih lama daripada tahu magel “. (B4)</p>

SOP Pembuatan Tahu Eko

4.5.3 Bahan Referensi

Bahan referensi merupakan alat pendukung atau pembuktian data yang telah didapatkan oleh peneliti. Peneliti membekali diri dengan catatan lapangan dan didukung oleh referensi berbentuk foto atau dokumen dan rekaman dalam proses pembuatan tahu tahu pak Eko yaitu penakaran dan perendaman kedelai, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pencetakan, penggorengan dan pengemasan.

1. Tahu Eko



Pemilik : Eko Nur Setiawan

Karyawan : 3 orang bagian produksi

Jam produksi : 08.00-17.00 WIB

Berdiri pada tahun 2017. Pak Eko bekerja menjadi distributor kertas. Kemudian pindah ke pabrik kulit yang gajinya hanya UMR. Setelah kelahiran anak pertama, Pak Eko diberikan modal oleh mertua kemudian membuka usaha Tahu Eko.

Tadinya hanya memproduksi belasan kg kedelai, sekarang dapat memproduksi ratusan kg kedelai.

2. Produksi Tahu

- a. Tahu putih (13 x 13) 169 potong tahu. Berbahan dasar kedelai putih. Harga jual Rp 250
- b. Tahu kuning (13 x 13) 169 potong tahu. Ditambahkan dengan kunyit. Harga jual Rp 250
- c. Tahu magel (15 x 15) 225 potong tahu. Digoreng setengah matang. Harga jual Rp 200.
- d. Tahu plempung segitiga (10 x 10 x 2) 200 potong tahu. Digoreng lebih lama daripada tahu magel. Harga jual Rp 250
- e. Tahu plempung kotak (13 x 13) 169 potong tahu. Digoreng lebih lama daripada tahu magel. Harga jual Rp 250

Tahu Eko memproduksi tahu berdasarkan jumlah pesanan. Berikut data pesanan tahu selama bulan Juni 2022.

3. Proses Pembuatan Tahu Eko

- a. Penakaran dan perendaman kedelai
- b. Penggilingan
- c. Memasak
- d. Penyaringan
- e. Pencetakan
- f. Penggorengan

g. Pengemasan

4. SOP dan pengeluaran produksi tahu

10 kg kedelai menjadi 4 kotak papan

Bahan-bahan dan pengeluaran produksi tahu

Bahan-bahan	Harga
Kedelai	Rp 12.500
Kunyit	Rp 20.000
Minyak goreng	Rp 12.000
Gaji karyawan	Rp 90.000
Listrik	Rp 800.00
Bahan bakar kayu dan kawul	Rp 3.850.000
Transportasi	Rp 1.200.000
Plastik	Rp 200.000

5. Alat dan Mesin Tahu Eko

No	Aktiva	Kuantitas	Tahun Perolehan	Harga Perolehan
1	Bangunan	1	2016	Rp 150.000.000
2	Mesin penggiling	1	2017	Rp 3.000.000
3	Mesin uap handmade	1	2017	Rp 2.000.000
4	Bak Hitam	2	2017	Rp 80.000
5	Kain penyaring	10	2017	Rp 170.000
6	Ember putih	70	2017	Rp 2.100.000
7	Papan tahu	25	2017	Rp 500.000
8	Wajan besar	1	2017	Rp 250.000
9	Keranjang Plastik	12	2017	Rp 180.000
	Total	123		Rp 158.280.000



Gambar 4.3
Proses Pembuatan Tahu Eko

4.6 Pembahasan

Tahu Eko merupakan UMKM yang memproduksi tahu. Dalam memperhitungkan biaya yang digunakan dalam memproduksi tahu, usaha ini masih manual belum mencatatnya dengan rinci. UMKM ini hanya memfokuskan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya bahan bakar dan biaya transportasi. Biaya overhead tetap seperti penyusutan alat dan mesin belum dihitung dalam penentuan harga pokok produksi. Data yang didapatkan peneliti berasal dari hasil wawancara langsung dengan Bapak Eko selaku pemilik Tahu Eko dan Mas Bimo yang merupakan salah satu karyawan usaha ini. Perhitungan yang dilakukan masih sederhana.

4.6.1 Klasifikasi Unsur Biaya Pembuatan Tahu Eko

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan bahan mentah yang digunakan sebagai dasar pembuatan suatu produk, bahan tersebut diolah kembali melalui proses tertentu agar menjadi sebuah produk. (Mulyadi:2016).

a. Bahan baku langsung

Bahan baku langsung yang digunakan untuk memproduksi tahu di

Tahu Eko adalah kedelai. Berikut data bahan baku kedelai

Tabel 4.1
Biaya Bahan Baku Kedelai
Selama Bulan Juni 2022

Tanggal	Kuantitas	Harga	Jumlah	Hasil				
				Tahu			Tahu Plempung	
				Putih	Kuning	Magel	Segitiga	Kotak
1	170	Rp12.500	Rp2.125.000	4	3	4	3	3
2	LIBUR							
3	170	Rp12.500	Rp2.125.000	4	3	4	3	3
4	LIBUR							
5	150	Rp12.500	Rp1.875.000	3	3	3	3	3
6	200	Rp12.500	Rp2.500.000	3	4	5	4	4
7	160	Rp12.500	Rp2.000.000	4	3	3	3	3
8	170	Rp12.500	Rp2.125.000	4	3	4	3	3
9	180	Rp12.500	Rp2.250.000	4	4	4	3	3
10	190	Rp12.500	Rp2.375.000	4	4	3	4	4
11	150	Rp12.500	Rp1.875.000	3	3	3	3	3
12	200	Rp12.500	Rp2.500.000	4	4	4	4	4
13	180	Rp12.500	Rp2.250.000	4	4	4	3	3
14	150	Rp12.500	Rp1.875.000	3	3	3	3	3
15	190	Rp12.500	Rp2.375.000	4	4	5	3	3
16	170	Rp12.500	Rp2.125.000	4	3	4	3	3
17	200	Rp12.500	Rp2.500.000	4	4	4	4	4

18	180	Rp12.500	Rp2.250.000	4	4	4	3	3
19	190	Rp12.500	Rp2.375.000	4	5	4	3	3
20	170	Rp12.500	Rp2.125.000	4	3	4	3	3
21	200	Rp12.500	Rp2.500.000	4	4	4	4	4
22	180	Rp12.500	Rp2.250.000	4	4	4	3	3
23	190	Rp12.500	Rp2.375.000	4	5	4	3	3
24	160	Rp12.500	Rp2.000.000	4	3	3	3	3
25	170	Rp12.500	Rp2.125.000	4	3	4	3	3
26	180	Rp12.500	Rp2.250.000	4	4	4	3	3
27	190	Rp12.500	Rp2.375.000	4	4	4	4	3
29	200	Rp12.500	Rp2.500.000	4	5	4	4	3
30	170	Rp12.500	Rp2.125.000	4	3	4	3	3
TOTAL	4.810		Rp60.125.000	104	99	104	88	86

Sumber : Data diolah, 2022

Data diatas merupakan bahan baku kedelai bersama. Semua bahan baku ditotal menjadi satu tidak dipisah, antara semua jenis tahu. Oleh sebab itu agar mempermudah perhitungan selanjutnya dibuatlah tabel pemisah biaya bahan baku kedelai sebagai berikut :

Tabel 4.2
Tabel Pemisah Biaya Bahan Baku Bersama
Selama Bulan Juni 2022

Produk	Jumlah Bak yang Dihasilkan	Total Biaya Bahan Baku	Rasio
Tahu Putih	104	Rp13.000.000	21,60%
Tahu Kuning	99	Rp12.375.000	20,60%
Tahu Magel	104	Rp13.000.000	21,60%
Tahu Plempung Segitiga	88	Rp11.000.000	18,30%
Tahu Plempung Kotak	86	Rp10.750.000	17,90%
Jumlah	481	Rp60.125.000	100%

Sumber : Data diolah

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam memproduksi tahu, Tahu Eko melibatkan tenaga kerja sebanyak 3 orang. Gaji yang dikeluarkan gaji harian. Perhitungan dilakukan dengan cara mengalikan jumlah karyawan dengan gaji yang ditetapkan dan jumlah hari produksi satu bulan. Tahu Eko libur tidak memproduksi tahu dua kali dalam sebulan. Semua jobdesk bisa dilakukan semua karyawan. Semua karyawan bisa memproduksi tahu mulai dari penakaran, penggilangan, pemasakan, pencetakan, dan penggorengan. Tidak ada jobdesk khusus bagi masing-masing karyawan. Perhitungan tenaga kerja langsung pada bulan Juli 2022 dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3
Biaya Tenaga Kerja
Selama Bulan Juni 2022

Tanggal	Karyawan	Gaji	Jumlah
1	3	Rp90.000	Rp270.000
2	LIBUR		
3	3	Rp90.000	Rp270.000
4	LIBUR		
5	3	Rp90.000	Rp270.000
6	3	Rp90.000	Rp270.000
7	3	Rp90.000	Rp270.000
8	3	Rp90.000	Rp270.000
9	3	Rp90.000	Rp270.000
10	3	Rp90.000	Rp270.000
11	3	Rp90.000	Rp270.000
12	3	Rp90.000	Rp270.000
13	3	Rp90.000	Rp270.000
14	3	Rp90.000	Rp270.000

15	3	Rp90.000	Rp270.000
16	3	Rp90.000	Rp270.000
17	3	Rp90.000	Rp270.000
18	3	Rp90.000	Rp270.000
19	3	Rp90.000	Rp270.000
20	3	Rp90.000	Rp270.000
21	3	Rp90.000	Rp270.000
22	3	Rp90.000	Rp270.000
23	3	Rp90.000	Rp270.000
24	3	Rp90.000	Rp270.000
25	3	Rp90.000	Rp270.000
26	3	Rp90.000	Rp270.000
27	3	Rp90.000	Rp270.000
28	3	Rp90.000	Rp270.000
29	3	Rp90.000	Rp270.000
30	3	Rp90.000	Rp270.000
TOTAL	28		Rp7.560.000

Sumber : Data diolah, 2022

3. Identifikasi Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya bahan penolong minyak, kunyit, bahan bakar kayu dan kawul, transportasi serta listrik merupakan biaya overhead pabrik variabel Tahu Eko.

a. Biaya Bahan Penolong Minyak Goreng

Biaya bahan penolong pada produksi tahu di Tahu Eko adalah minyak, kunyit, transportasi, bahan bakar kayu, dan listrik. Berikut data perhitungan minyak goreng yang digunakan selama bulan Juni 2022 :

Tabel 4.4
Biaya Bahan Penolong Minyak Goreng
Bulan Juni 2022

Tanggal	Kuantitas	Harga	Jumlah
	per Liter	per Liter	
1	10	Rp12.000	Rp 120.000
2	LIBUR		
3	10	Rp12.000	Rp 120.000
4	LIBUR		
5	10	Rp12.000	Rp 120.000
6	10	Rp12.000	Rp 120.000
7	10	Rp12.000	Rp 120.000
8	10	Rp12.000	Rp 120.000
9	10	Rp12.000	Rp 120.000
10	10	Rp12.000	Rp 120.000
11	10	Rp12.000	Rp 120.000
12	10	Rp12.000	Rp 120.000
13	10	Rp12.000	Rp 120.000
14	10	Rp12.000	Rp 120.000
15	10	Rp12.000	Rp 120.000
16	10	Rp12.000	Rp 120.000
17	10	Rp12.000	Rp 120.000
18	10	Rp12.000	Rp 120.000
19	10	Rp12.000	Rp 120.000
20	10	Rp12.000	Rp 120.000
21	10	Rp12.000	Rp 120.000
22	10	Rp12.000	Rp 120.000
23	10	Rp12.000	Rp 120.000
24	10	Rp12.000	Rp 120.000
25	10	Rp12.000	Rp 120.000
26	10	Rp12.000	Rp 120.000
27	10	Rp12.000	Rp 120.000
28	10	Rp12.000	Rp 120.000
29	10	Rp12.000	Rp 120.000
30	10	Rp12.000	Rp 120.000
TOTAL	280		Rp 3.360.000

Sumber : Data diolah, 2022

b. Bahan Penolong Kunyit

Dalam pembuatan tahu kuning Tahu Eko menggunakan pewarna kuning dari kunyit. Perhitungan kunyit pada bulan Juni 2022 dapat dilihat pada data berikut ini :

Tabel 4.5
Biaya Bahan Penolong Kunyit
Selama Bulan Juni 2022

Kunyit Kg	Harga per kg	Jumlah
4	Rp 5.000	Rp 20.000
Total		Rp 20.000

Sumber : Data diolah, 2022

c. Biaya Bahan Bakar Kayu

Tahu Eko menggunakan bahan bakar kayu dan kawul untuk memproduksi tahu. Berikut data yang didapatkan :

Tabel 4.6
Biaya Bahan Bakar Kayu Dan Kawul
Selama Bulan Juni 2022

Kayu Bakar dan Kawul	Jumlah
Rp3.850.000	Rp3.850.000
Total	Rp3.850.000

Sumber : Data diolah, 2022

d. Biaya Listrik

Untuk menggiling kedelai menjadi halus, diperlukan mesin pengiling. Mesin tersebut memerlukan listrik dalam penggunaannya. Berikut perhitungan biaya listrik yang dikeluarkan Tahu Eko :

Tabel 4.7
Biaya Bahan Penolong Listrik
Selama Bulan Juni 2022

Listrik	Perminggu	Jumlah
Rp 200.000	(Rp 200.000 x 4)	Rp 800.000
Total		Rp 800.000

Sumber : Data diolah, 2022

e. Biaya Transportasi

Untuk membawa tahu dipasar-pasar tradisional, Tahu Eko menganggarkan biaya transportasi. Alat transportasi berupa pick up. Tahu Eko hanya membayar jasa pengantaran pick up. Berikut perhitungannya :

Tabel 4.8
Biaya Transportasi
Selama Bulan Juni 2022

Biaya Transportasi	Perbulan	Jumlah
Rp 200.000	(Rp 200.000 x 6)	Rp 1.200.000
Total		Rp 1.200.000

Sumber : Data diolah, 2022

f. Plastik

Dalam pengemasannya, Tahu Eko menggunakan plastik. Untuk tahu yang diproduksi berdasarkan pesanan, tidak membutuhkan pengemasan. Berikut biayanya :

Tabel 4.9
Biaya Pengemasan
Selama Bulan Juni 2022

Biaya Pengemasan	Perbulan	Jumlah
Rp 200.000	Rp 200.000	Rp 200.000
Total		Rp 200.000

Sumber : Data diolah, 2022

4. Identifikasi Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya produksi yang disebabkan karena berlalunya waktu pada Tahu Eko berupa biaya penyusutan gedung, alat, dan mesin. Metode yang digunakan adalah metode garis lurus.

Tabel 4.10
Biaya Penyusutan

No	Aktiva	Kuantitas	Tahun Perolehan	Harga Perolehan	Umur Ekonomis	Penyusutan
1	Bangunan	1	2016	Rp 150.000.000	20 tahun	Rp 625.000
2	Mesin penggiling	1	2017	Rp 3.000.000	10 tahun	Rp 25.000
3	Mesin uap handmade	1	2017	Rp 2.000.000	10 tahun	Rp 16.667
4	Bak Hitam	2	2017	Rp 80.000	7 tahun	Rp 952
5	Kain penyaring	10	2017	Rp 170.000	7 tahun	Rp 2.024
6	Ember putih	70	2017	Rp 2.100.000	7 tahun	Rp 25.000
7	Papan tahu	25	2017	Rp 500.000	7 tahun	Rp 5.952
8	Wajan besar	1	2017	Rp 250.000	7 tahun	Rp 2.976
9	Keranjang Plastik	12	2017	Rp 180.000	7 tahun	Rp 2.143
Total		123		Rp 158.280.000		Rp 705.714

Sumber : Data diolah, 2022

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Nilai perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur ekonomis}}$$

Berikut perhitungan penyusutan pada Tahu Eko

a. Bangunan

Nilai perolehan Rp 150.000.000. Manfaat 20 tahun

$$= \frac{\text{Rp } 150.000.000 - 0}{20}$$

$$= \text{Rp } 7.500.000 / 12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp } 625.000$$

b. Mesin penggiling

Nilai perolehan Rp 3.000.000. Manfaat 10 tahun

$$= \frac{\text{Rp } 3.000.000 - 0}{10 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp } 300.000/12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp } 25.000$$

c. Mesin uap handmade

Nilai perolehan Rp 3.000.000. Manfaat 10 tahun

$$= \frac{\text{Rp } 2.000.000 - 0}{10 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp } 200.000/12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp } 16.667$$

d. Bak Hitam

Nilai perolehan Rp 80.000. Manfaat 7 tahun

$$= \frac{\text{Rp } 80.000 - 0}{7 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp } 11.429/12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp } 952$$

e. Kain penyaring

Nilai perolehan Rp 80.000. Manfaat 7 tahun

$$= \frac{\text{Rp } 170.000 - 0}{7 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp } 24.286/12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp } 2.024$$

f. Ember putih

Nilai perolehan Rp 2.100.000. Manfaat 7 tahun

$$= \frac{\text{Rp}2.100.000-0}{7 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp} 300.000/12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp}25.000$$

g. Papan tahu

Nilai perolehan Rp 500.000. Manfaat 7 tahun

$$= \frac{\text{Rp} 500.000-0}{7 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp} 71.429/12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp} 25.000$$

h. Wajan besar

Nilai perolehan Rp 250.000. Manfaat 7 tahun

$$= \frac{\text{Rp} 250.000-0}{7 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp} 35.714/12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp} 2.976$$

i. Keranjang plastik

Nilai perolehan Rp 180.000. Manfaat 7 tahun

$$= \frac{\text{Rp} 180.000-0}{7 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp} 25.714/12 \text{ bulan}$$

$$= \text{Rp} 2.143$$

Tabel 4.11
Rincian Tabel Biaya Overhead Pabrik
Selama Bulan Juni 2022

	Biaya Overhead Pabrik Tetap	Biaya Overhead Pabrik Variabel
Minyak goreng		√
Kunyit		√
Bahan bakar kayu dan kawul		√
Biaya listrik		√
Penyusutan alat	√	
Biaya transportasi		√
Biaya pengemasan		√

Sumber : Data diolah, 2022

Untuk mempermudah perhitungan, kemudian diidentifikasi biaya overhead pabrik yang telah diperoleh disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 4.12
Tabel Keseluruhan Biaya Overhead Pabrik
Selama Bulan Juni 2022

No	Jenis Biaya Overhead Pabrik	Jumlah
1	Minyak goreng	Rp 3.360.000
2	Kunyit	Rp 20.000
3	Bahan bakar kayu dan kawul	Rp 3.850.000
4	Biaya listrik	Rp 800.000
5	Penyusutan alat	Rp 705.714
6	Biaya transportasi	Rp 1.200.000
7	Biaya pengemasan	Rp 200.000
Total Biaya Overhead Pabrik		Rp 10.135.714

Sumber : Data diolah, 2022

Tabel 4.13
Biaya Overhead Pabrik Tetap
Proses Pembuatan Tahu
Selama Bulan Juni 2022

Jenis biaya	Total biaya
Biaya dikarenakan berlalunya waktu	
Penyusutan	Rp 705.714
Total biaya overhead tetap	Rp 705.714

Sumber : Data diolah, 2022

Tabel diatas menunjukkan biaya overhead pabrik tetap pada pembuatan

Tahu Eko pada bulan Juni 2022 adalah sebanyak Rp 705.714

Tabel 4.14
Biaya Overhead Pabrik Variabel
Proses Pembuatan Tahu Putih
Selama Bulan Juni 2022

Jenis biaya	Total biaya
Biaya bahan penolong	
Listrik	Rp 800.000
Kayu bakar dan kawul	Rp3.850.000
Transportasi	Rp 1.200.000
Plastik	Rp 200.000
Total	Rp 6.050.000

Sumber : Data diolah, 2022

Tabel diatas menunjukkan biaya overhead pabrik variabel tahu putih

pada pembuatan Tahu Eko pada bulan Juni 2022 adalah sebanyak Rp

6.050.000.

Tabel 4.15
Biaya Overhead Pabrik Variabel
Proses Pembuatan Tahu Kuning Selama Bulan Juni 2022

Jenis biaya	Total biaya
Biaya bahan penolong	
Listrik	Rp 800.000
Transportasi	Rp 1.200.000
Kunyit	Rp 20.000
Kayu bakar dan kawul	Rp3.850.000
Plastik	Rp 200.000
Total	Rp 6.070.000

Sumber : Data diolah, 2022

Tabel diatas menunjukkan biaya overhead pabrik variabel tahu kuning pada pembuatan Tahu Eko pada bulan Juni 2022 adalah sebanyak Rp 6.070.000

Tabel 4.16
Biaya Overhead Pabrik Variabel
Proses Pembuatan Tahu Goreng
Selama Bulan Juni 2022

Jenis biaya	Total biaya
Biaya bahan penolong	
Listrik	Rp 800.000
Transportasi	Rp 1.200.000
Minyak goreng	Rp3.360.000
Kayu bakar dan kawul	Rp3.850.000
Plastik	Rp 200.000
Total	Rp 9.410.000

Sumber : Data diolah, 2022

Tabel diatas menunjukkan biaya overhead pabrik variabel tahu goreng pada pembuatan Tahu Eko pada bulan Juni 2022 adalah sebanyak Rp 9.410.000

4.6.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Tahu Eko

Perhitungan harga pokok produksi menurut Tahu Eko dipisah antara satu tahu dengan tahu yang lainnya. Untuk tahu putih dengan cara menjumlahkan biaya biaya yang digunakan dalam membuat tahu putih yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik variabel menjadi total biaya produksi kemudian dibagi dengan jumlah tahu yang dihasilkan.

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Tahu Eko dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 17
Harga Pokok Produksi Bersama Tahu Putih
Selama Bulan Juni 2022

Biaya bahan baku kedelai	Rp60.125.000
Biaya tenaga kerja	Rp 7.560.000
Biaya overhead pabrik variabel	Rp 6.050.000
Jumlah biaya produksi	Rp 73.735.000
Hasil produksi perbak (481 x 4)	1924
Harga pokok produksi perbak (Rp 73.735.000/1924)	Rp 38.324

Sumber : Data diolah, 2022

Berikut perhitungan biaya per potong tahu putih :

Harga Jual tahu putih Rp 250. Dalam satu kotak terdapat 169 potong tahu

(13 x 13). Biaya produksi perpotong adalah $Rp\ 38.324/169 = Rp\ 226,768$.

Untuk tahu kuning dengan cara menjumlahkan biaya biaya yang digunakan dalam membuat tahu putih yaitu harga pokok produksi perbak tahu putih dikarenakan sama-sama menggunakan bahan kedelai putih, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik variabel menjadi total biaya produksi ditambah biaya kunyit kemudian dibagi dengan jumlah tahu yang dihasilkan.

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Tahu Eko dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.18
Harga Pokok Produksi Bersama Tahu Kuning
Selama Bulan Juni 2022

Harga pokok produksi tahu putih (Rp 38.324x 99 x 4 kotak)	Rp 15.176.227
Biaya tambahan untuk proses pembuatan tahu kuning Kunyit	Rp 20.000
Jumlah biaya produksi Hasil produksi perbak (99 x 4 kotak)	Rp 15.196.227 396
Harga pokok produksi per kotak (Rp 15.196.227/ 396)	Rp 38.374

Sumber : Data diolah, 2022

Berikut perhitungannya :

Harga Jual tahu kuning Rp 250. Dalam satu kotak terdapat 169 potong tahu (13 x 13). Biaya produksi perpotong adalah $\text{Rp } 38.374/169 \text{ potong tahu} = \text{Rp } 227,07$. Untuk tahu goreng dengan cara menjumlahkan biaya biaya yang digunakan dalam membuat tahu putih yaitu harga pokok produksi perbak tahu putih dikarenakan sama-sama menggunakan bahan kedelai putih, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik variabel menjadi total biaya produksi ditambah biaya minyak goreng kemudian dibagi dengan jumlah tahu yang dihasilkan.

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Tahu Eko dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.19
Harga Pokok Produksi Bersama Tahu Goreng
Selama Bulan Juni 2022

Harga pokok produksi tahu yang digoreng ($38.324 \times ((104+88+86) \times 4 \text{ kotak})$)	Rp 42.616.071
Biaya tambahan untuk proses pembuatan tahu yang digoreng Minyak Goreng	Rp3.360.000
Jumlah biaya produksi Hasil produksi perbak ($((104+88+86) \times 4 \text{ kotak})$)	Rp45.976.071 1.112
Harga pokok produksi per kotak (Rp45.976.071/ 1.112)	Rp 41.345

Sumber : Data diolah, 2022

Berikut perhitungannya

1. Harga Jual tahu magel Rp 200

Dalam satu kotak terdapat 225 potong tahu (15 x 15). Biaya produksi perpotong adalah $\text{Rp } 41.345/225 = \text{Rp } 183,757$

2. Harga Jual tahu plempung segitiga Rp 250

Dalam satu kotak terdapat 200 potong tahu (10 x 10 x 2). Biaya produksi perpotong adalah $\text{Rp } 41.345/200 = \text{Rp } 206,727$

3. Harga Jual tahu plempung kotak Rp 250

Dalam satu kotak terdapat 169 potong tahu (13 x 13). Biaya produksi perpotong adalah $\text{Rp } 41.345/169 = \text{Rp } 244,647$

4.6.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Berikut tabel perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* :

Tabel 4.20
Harga Pokok Produksi Bersama Tahu Putih
Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*
Selama Bulan Juni 2022

Biaya bahan baku kedelai	Rp60.125.000
Biaya tenaga kerja	Rp 7.560.000
Biaya overhead pabrik tetap	Rp 705.714
Biaya overhead pabrik variabel	Rp 6.050.000
Jumlah biaya produksi	Rp 74.440.714
Hasil produksi perkotak (481 x 4)	1924
Harga pokok produksi perkotak (Rp 74.440.714/ 1924)	Rp 38.691

Sumber : Data diolah, 2022

Tabel 4.20 menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk tahu putih yang menjadi dasar dari semua jenis tahu selama bulan Juni 2022 sebesar Rp 74.440.714 dengan jumlah tahu yang dihasilkan 1.924 kotak. Biaya produksi tahu perkotak adalah Rp 38.691 Harga Jual tahu putih Rp 250. Dalam satu kotak terdapat 169 potong tahu (13 x 13). Biaya produksi perpotong adalah $Rp\ 38.691/169 = Rp\ 228,938$

Tabel 4.21
Harga Pokok Produksi Bersama Tahu Kuning
Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*
Selama Bulan Juni 2022

Harga pokok produksi tahu putih (Rp 38.691x99 x 4 kotak)	Rp 15.321.478
Biaya tambahan untuk proses pembuatan tahu kuning Kunyit	Rp 20.000
Jumlah biaya produksi	Rp 15.341.478
Hasil produksi perbak (99 x 4 kotak)	396
Harga pokok produksi per kotak (Rp 15.341.478/416)	Rp 38.741

Sumber : Data diolah, 2022

Harga Jual tahu kuning Rp 250. Dalam satu kotak terdapat 169 potong tahu (13 x 13). Biaya produksi perpotong $Rp\ 38.741/169\ potong\ tahu = Rp\ 229,237$

Tabel 4.22
Harga Pokok Produksi Bersama Tahu Goreng
Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*
Selama Bulan Juni 2022

Harga pokok produksi tahu yang digoreng (Rp 38.741x(104+88+86) x 4 kotak)	Rp 43.023.947
Biaya tambahan untuk proses pembuatan tahu yang digoreng Minyak Goreng	Rp3.360.000
Jumlah biaya produksi Hasil produksi perbak ((104+88+86) x 4 kotak)	Rp 46.383.947 1.112
Harga pokok produksi per kotak (Rp 46.623.947/1.112)	Rp 41.712

Sumber : Data diolah, 2022

Berikut perhitungannya :

1. Harga Jual tahu magel Rp 200. Dalam satu kotak terdapat 225 potong tahu (2x15x15).

Biaya produksi perpotong adalah $\text{Rp } 41.712/225 = \text{Rp } 185,387$.

2. Harga Jual tahu plempung segitiga Rp 250. Dalam satu kotak terdapat 200 potong tahu (10 x 10 x 2).

Biaya produksi perpotong adalah $\text{Rp } 41.712/200 = \text{Rp } 208,561$

3. Harga Jual tahu plempung kotak Rp 250. Dalam satu kotak terdapat 169 potong tahu (13 x 13).

Biaya produksi perpotong adalah $\text{Rp } 41.712/250 = \text{Rp } 246,816$

Tabel 4.23
Tabel Pemisah Harga Pokok Produksi Tahu Putih Dan Tahu Kuning

Produk	Jumlah Bak Yang Dihasilkan	Rasio	Total Biaya Bahan Baku Bersama
Tahu Putih	104	21,60%	$(104 \times 4 \times 38.691) = \text{Rp}16.095.290$
Tahu Kuning	99	20,60%	$(99 \times 4 \times 38.691) = \text{Rp} 15.321.478$
Tahu Magel	104	21,60%	$(104 \times 4 \times 38.691) = \text{Rp} 16.095.290$
Tahu Plempung Segitiga	88	18,30%	$(88 \times 4 \times \text{Rp} 38.691) = \text{Rp} 13.619.091$
Tahu Plempung Kotak	86	17,90%	$(86 \times 4 \times \text{Rp} 38.691) = \text{Rp} 13.309.566$
Jumlah	481	100%	Rp74.440.714

Sumber : Data diolah, 2022

4.6.4 Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut

UMKM Tahu Eko dan *Full Costing*

Tabel 4.24
Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahu Putih
Antara Metode Tahu Eko Dan *Full Costing*

Keterangan	Metode Tahu Eko	Metode <i>Full Costing</i>
Jumlah biaya produksi	Rp15.942.784	Rp16.095.456
Jumlah unit yang dihasilkan (perkotak)	104	104
Jumlah unit perpotong (10 kg menjadi 4 kotak, 1 kotak 169 potong) = $104 \times 4 \times 169$	Rp 70.304	Rp 70.304
Harga pokok produksi perpotong	Rp 226,768	Rp 228,938
Harga jual Tahu Eko	Rp 250	Rp 250
Laba kotor perpotong	Rp 23.232	Rp 21.062
Selisih	Rp 2,170	

Sumber : Data diolah, 2022

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih

tinggi dibandingkan perhitungan menurut perhitungan Tahu Eko. Selisih nilainya sebesar Rp 2,170. Selisih ini terjadi karena metode Tahu Eko tidak memasukkan biaya overhead pabrik tetap berupa biaya penyusutan bangunan, alat dan mesin.

Tabel 4.25
Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahu Kuning
Antara Metode Tahu Eko Dan *Full Costing*

Keterangan	Metode Tahu Eko	Metode <i>Full Costing</i>
Jumlah Biaya Produksi	Rp15.196.304	Rp15.341.478
Jumlah Unit Yang Dihasilkan (Perkotak) (99 x 4)	396	396
Jumlah Unit Perpotong 99 x 4 x 169	66.924	66.924
Harga Pokok Produksi Perpotong	Rp227,07	Rp229,24
Harga Jual Tahu Eko	Rp250	Rp250
Laba Kotor Perpotong	Rp22,93	Rp20,76
Selisih	Rp 2,170	

Sumber : Data diolah, 2022

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan menurut perhitungan Tahu Eko. Selisih nilainya sebesar Rp 2,170 untuk perhitungan tahu kuning. Selisih ini terjadi karena metode Tahu Eko tidak memasukkan biaya overhead pabrik tetap saat perhitungan harga pokok produksi pada tahu putih berupa biaya penyusutan bangunan, alat dan mesin..

Tabel 4.26
Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahu Goreng
Antara Metode UMKM Dan *Full Costing*

Keterangan	Tahu Eko			Full Costing		
	Tahu	Tahu Plempung		Tahu	Tahu Plempung	
	Magel	Segitiga	Kotak	Magel	Segitiga	Kotak
Jumlah biaya produksi keseluruhan tahu goreng	Rp 45.976.071			Rp46.623.947		
Jumlah unit yang dihasilkan	(104 x 4) 416	(88 x 4) 352	(86 x 4) 344	(104 x 4) 416	(88 x 4) 352	(86 x 4) 344
Jumlah unit perpotong						
(416 x 225)	Rp93.600	Rp70.400	Rp58.136	Rp93.600	Rp70.400	Rp58.136
(352 x 200)						
(344 x 169)						
Jumlah seluruh kotak	(416 + 352 + 169) 1.112			(416 + 352 + 169) 1.112		
Harga pokok produksi	(Rp 45.976.07 /1.112)			(Rp46.623.947/1.112)		
Perkotak	Rp41.345			Rp41.928		
Harga pokok produksi	Rp183,757	Rp206,727	Rp244,647	Rp186,387	Rp208,56	Rp246,818
Harga jual tahu	Rp200	Rp250	Rp250	Rp200	Rp250	Rp250
Laba/rugi kotor perpotong	Rp 16,24	Rp 43,27	Rp 5,35	Rp 14,61	Rp 41,44	Rp 3,18

Sumber : Data diolah, 2022

Dari rincian diatas dapat disimpulkan bahwa untuk produksi tahu menurut perhitungan Tahu Eko Tahu magel mendapatkan laba kotor sebesar Rp 16,24.

Metode *full costing* mendapatkan laba kotor sebesar Rp 14,61. Tahu

plempung segitiga perhitungan menurut Tahu Eko mendapatkan laba sebesar Rp 43,27. Menurut *full costing* mendapatkan laba kotor sebesar Rp 41,44.

Tahu plempung kotak menurut perhitungan Tahu Eko mendapatkan laba kotor sebesar Rp 5,35. Menurut *full costing* mendapatkan laba kotor sebesar Rp 3,18.

Berikut tabel Laba Rugi Penjualan Tahu Putih dan Tahu Kuning Tahu Eko

4.27
Perhitungan Laba Rugi Penjualan
Tahu Putih Dan Tahu Kuning Tahu Eko
Selama Bulan Juni 2022

Keterangan	Metode Tahu Eko	Metode <i>Full Costing</i>
Tahu Putih		
Total Penjualan	(104 x 4 x 169 x 250) Rp 17.576.000	(104 x 4 x 169 x 250) Rp 17.576.000
Total biaya produksi	Rp 15.942.784	Rp 16.095.456
Laba Kotor	Rp 1.633.216	Rp 1.480.544
Kerugian	-	-
Tahu Kuning		
Total Penjualan	(99 x 4 x 169 x 250) Rp 16.731.000	(99 x 4 x 169 x 250) Rp 16.731.000
Total biaya produksi	Rp 15.196.304	Rp 15.341.478
Laba Kotor	Rp 1.534.696	Rp 1.389.522
Kerugian	-	-
Tahu Magel, Tahu Plempung Segitiga, Tahu Plempung Kotak		
Total Penjualan	(104 x 4 x 200 x 250) + (88 x 4 x 225 x 250) + (86 x 4 x 169 x 250) Rp 50.947.000	Rp 50.947.000
Total Biaya Produksi	Rp 45.976.071	Rp 46.383.947
Laba Kotor	Rp 4.997.929	Rp 4.590.053
Kerugian	-	-

Sumber : Data diolah, 2022

Dari tabel diatas, kedua metode menghasilkan laba kotor yang berbeda. Tahu putih menghasilkan laba sebesar Rp 1.633.216. Tahu kuning menghasilkan laba sebesar Rp 1.534.696. Ketiga tahu goreng menghasilkan laba sebesar Rp 4.997.929 untuk perhitungan menggunakan metode menurut metode UMKM Tahu Eko. Laba kotor yang dihasilkan menggunakan metode *full costing* lebih rendah dibandingkan dengan metode UMKM. Tahu putih menghasilkan laba sebesar Rp 1.480.544. Tahu kuning menghasilkan laba sebesar Rp 1.389.522. Ketiga tahu goreng menghasilkan laba sebesar Rp 4.590.053. Metode *full costing* lebih disarankan, sebab *full costing* memasukkan semua unsur biaya kedalam biaya produksi. Hal ini sangat bermanfaat untuk perencanaan jangka panjang. Dalam perhitungan metode *full costing* biaya penyusutan bangunan, mesin dan alat telah direncanakan sebelum hal tersebut terjadi.