

**PEMILIHAN KUALITAS BAHAN BAKU DALAM MENINGKATKAN
PENDAPATAN USAHA CENTRA KERIPIK TEMPE SANAN**

SKRIPSI

(Diajukan untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi)



Disusun Oleh:

OKTAVIANUS DARA BABA

NIM : 2018110003

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2022**

RINGKASAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memastikan bagaimana penggunaan bahan baku berkualitas tinggi dapat meningkatkan keuntungan bisnis. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dan dilakukan dengan metode survei, yang melibatkan pemilihan sampel dari populasi dan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data primer. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan atau pengaruh antar variabel berdasarkan hipotesis. Pendekatan pengumpulan data merupakan upaya yang dapat dipertanggungjawabkan untuk mendapatkan data yang dapat dipercaya yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pemecahan masalah dan pembahasan. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode survei, yaitu menyampaikan daftar pertanyaan yang sudah tertulis, terorganisir, dan sistematis ke lokasi penelitian, yang kemudian diajukan, diajukan, dan dijawab oleh responden, sebelum diserahkan kepada peneliti. Responden kuesioner penelitian diminta untuk bereaksi sesuai dengan pendapatnya. Skala Likert dengan rentang skor 1 sampai 5 digunakan di semua instrumen. Analisis rasio digunakan sebagai salah satu metode analisis data dalam penelitian ini untuk mengetahui bagaimana variabel bebas dipengaruhi oleh variabel terikat. Evaluasi validitas dan reliabilitas data dilakukan sebelum pengujian hipotesis, kemudian uji normalitas, heteroskedastisitas, dan multikolinearitas digunakan untuk melakukan uji asumsi tradisional. Menurut temuan studi, kualitas bahan baku yang baik berkontribusi pada peningkatan pendapatan bisnis.

Kata kunci : Pemilihan Kualitas Bahan Baku

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis di Indonesia berkembang sangat cepat di era ledakan ekonomi saat ini. Item yang ada menjadi lebih kompetitif sebagai akibat dari perkembangan, terutama untuk produk yang sebanding. Untuk mempertahankan persaingan komersial, pengusaha harus bekerja lebih keras dalam menghadapi persaingan.

Perekonomian negara ini berkembang pesat (Suhendri, dkk, 2022). sehingga persaingan perusahaan semakin ketat. Karena persaingan ketat yang ada di antara perusahaan, masing-masing dipaksa untuk memilih bahan baku dengan hati-hati. Meningkatkan pendapatan akan memungkinkannya untuk terus eksis dan mengejar tujuan yang diinginkan dengan memasok sumber daya mentah dengan benar. Setiap perusahaan yang sukses harus memiliki tujuan yang sama, yaitu menghasilkan keuntungan. Karena memiliki dampak yang signifikan terhadap Usaha Keripik Tempe, maka kegiatan produksi menjadi sangat penting bagi perusahaan. Jika proses produksi efisien dan efektif, mereka dapat mendukung tujuan perusahaan.

Setiap perusahaan, tidak peduli seberapa besar atau kecil, perlu memilih bahan baku berkualitas tinggi. Proses produksi diharapkan dapat berjalan efektif dengan adanya kebijakan pengadaan Pemilihan Bahan Baku yang Berkualitas. Elemen utama yang sangat penting dalam alokasi sumber daya untuk

meningkatkan pendapatan adalah bahan baku. Pendapatan dan pengeluaran dari Usaha Sentra Keripik Tempe akan tergantung dari besar kecilnya usaha tersebut..

Di Indonesia, komunitas bisnis mulai berkembang cukup cepat. Hal ini ditunjukkan dengan berdirinya berbagai jenis Usaha Keripik Tempe yang tersebar di seluruh Indonesia dengan ukuran mulai dari perusahaan sederhana dengan sedikit cabang hingga perusahaan besar. Dengan demikian, persaingan antar Usaha Keripik Tempe tidak dapat dihindari, dan setiap perusahaan harus dapat menemukan cara untuk mencapai tujuan yang sebenarnya yaitu memaksimalkan keuntungan. Agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan sesuai dengan harapan pelanggan, Usaha Keripik Tempe harus mampu meningkatkan kinerja dan pemilihan bahan baku yang berkualitas, khususnya pada seluruh proses produksi. Faktor-faktor produksi berikut harus seimbang untuk proses manufaktur yang sukses: bahan baku, modal, mesin, metode, dan sumber daya manusia. Karena pemilihan bahan baku yang berkualitas merupakan komponen kunci dalam proses produksi, bahan baku seringkali menjadi faktor yang signifikan. Karena itu, setiap perusahaan perlu memiliki rencana yang solid untuk kualitas bahan baku mereka yang selaras dengan semua aspek Bisnis Tempe Crispy Center..

Perusahaan Pusat Keripik Tempe didirikan sebagai tanggapan atas rendahnya volume produksi, metode produksi yang kabur, dan Keripik Tempe berkualitas tinggi yang dikonsumsi di Indonesia. Keripik Tempe adalah perusahaan yang

sederhana karena rasanya yang disukai di lingkungan sekitar dan memulai bisnis juga cukup terjangkau. Rencana pengembangan usaha Keripik Tempe dilaksanakan melalui berbagai teknik. Salah membangun produk yang estetik dan menyenangkan mitranya. Kedua faktor ini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap kekuatan pertumbuhan perusahaan Keripik Tempe. Industri ini didominasi oleh produk Usaha Tempe Crispy Center, dan Keripik Tempe terus menjadi fokus iklan untuk menu pokok. Tetapi dengan lingkungan yang lebih aneh dan berbagai rasa yang lebih luas dari sebelumnya.

usaha yang berkembang dengan berbagai jenis pengolahan dan berbagai skala usaha. Salah satu Sentra Usaha Keripik Tempe tersebut adalah “Sentra Usaha Keripik Tempe” yang bahkan sudah menjadi ikon di Kota Malang. Perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan di Kota Malang yang terkenal dengan pembuatan Keripik Tempe, oleh-oleh khas daerah.

Bahan Baku merupakan komponen proses yang paling efisien karena melakukan proses produksi. Usaha Tempe Crispy Center akan menghasilkan barang jadi melalui proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi, oleh karena itu hal ini dilakukan secara berkesinambungan untuk mempertahankan Usaha Tempe Crispy Center dalam mengejar keuntungan. Oleh karena itu, pengendalian pengelolaan bahan baku sangat penting untuk keberhasilan bisnis Sentra Keripik Tempe. Salah satu dari sekian banyak pelaku bisnis yang berperan penting dalam operasional perusahaan adalah pemilihan kualitas bahan baku, sehingga pemilihan yang tepat sangatlah penting.

Sambara (2001) menegaskan bahwa kualitas produk merupakan masalah yang patut mendapat perhatian, terutama dari kalangan bisnis atau produsen, mengingat sangat erat kaitannya dengan masalah kepuasan pelanggan yang menjadi sasaran upaya pemasaran suatu perusahaan. Harga adalah nilai yang harus dibayar untuk mendapatkan suatu produk karena kualitas produk juga berkaitan dengan kesesuaian produk yang diberikan dan produk yang dijual oleh penjual (Samadi, 2021). Oleh karena itu, jika suatu produk dapat memenuhi harapan klien, dikatakan berkualitas baik. Konsumen yang memilih untuk membeli produk tertentu melakukannya berdasarkan faktor-faktor seperti kualitas produk yang baik dan harga yang wajar.

(Mentang,2021). Untuk mengidentifikasi secara efektif dan efisien jumlah pemilihan bahan baku, serta hasil produksi, penjualan, dan permintaan pengeluaran bisnis, pemilihan bahan baku dapat dilakukan sebagai suatu kegiatan. Peneliti akan mengawal pembuatan Keripik Tempe dan rasa yang beragam saat melakukan studi di Jl. Sanan, Desa Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang, menggunakan bahan baku pilihan yang berkualitas..

Berdasarkan latar belakang maka peneliti mengambil judul “Pemilihan Kualitas Bahan Baku Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Centra Keripik Tempe Sanan”.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah Pemilihan Kualitas Bahan Baku Mampu Meningkatkan Pendapatan Usaha Sentra Keripik Tempe Sanan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk Mengetahui Pemilihan Kualitas Bahan Baku Mampu Meningkatkan Pendapatan Usaha Sentra Keripik Tempe Sanan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun yang menjadi manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai Pemilihan Kualitas Bahan Baku Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Centra.

2. Manfaat Akademis

Keunggulan akademik ini, penelitian yang dapat digunakan untuk perbandingan dan sebagai sumber untuk melakukan penelitian yang lebih mendalam, koleksi perpustakaan, dan sebagai sumber daya bagi semua mahasiswa yang akan mengambil penelitian yang sama, serta menerapkan teori-teori yang ditemukan oleh peneliti oleh mendemonstrasikan berpikir kritis.

3. Manfaat Praktis

Temuan penelitian ini dapat memberikan informasi kepada pihak-pihak terkait di Usaha kripik tempe Jl. Sanan, Desa Purwantoro, Kecamatan Blimbing, Kota Malang dengan masukan atau informasi. Tentang apa yang harus dilakukan untuk meningkatkan pendapatan usaha Centra melalui pemilihan bahan baku yang berkualitas

.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2013. *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Astyningtyas, Wulandari,. 2015, *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kayu Sengon* (Study Kasus pada CV Langgeng Makmur Bersama Sumberuko Lumajang), STIE Widya Gama Lumajang: Lumajang.
- Diana, A., & Setiawati, L. 2017. *Akuntansi Keuangan Menengah*.
- Dwi Martani, dkk. 2016. *Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis PSAK Buku 1. Edisi 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Goetsch, & David. 2012. *Quality managment fourth edition*. cram101, incorporated.
- Greuning, Hennie Van. et al. 2013. *International financial reporting standards : sebuah panduan praktis*. Jakarta : Salemba Empat
- Helianty, Y., & Anggraeni, D. 2021. *Pemilihan Supplier Bahan Baku Untuk Meminimumkan Biaya Dengan Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process Dan Taguchi Loss Function*. *Journal of Industrial & Quality Engineering p-ISSN*, 2303, 2715.
- Ikatan Akuntan Indonesia., 2015. *Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) No. 1 Laporan Keuangan*, Jakarta: IAI.
- Kamayanti, A., Sokarina A., Lutfillah, N.Q., Briando, B., Ekasari, K., Suhendri, H., Darmayasa, I.N. (2022). *Metodologi Paradigma Nusantara*. Cetakan ke I : Pebruari 2022. Malang, Jatim : Penerbit Peneleh.
- Kieso, Weygandt, dan Warfield. 2011. *Akuntansi Intermediate*, Edisi Kedua Belas, Erlangga, Jakarta.
- Meleong J., Lexy. 2014. *Metode Penelitian kualitatif*, Edisi Revisi. PT Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Mentang, J. J., Ogi, I. W., & Samadi, R. L. 2021. *Pengaruh Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Rumah Makan Marina Hash In Manado Di Masa Pandemi Covid-19*. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(4), 680-690.
- Pramaisshela, N. V., Indriati, R., & Firliana, R. 2020, August. *Sistem Pemilihan Bahan Baku Tempe Berkualitas*. In *Prosiding SEMNAS INOTEK* (Seminar Nasional Inovasi Teknologi) (Vol. 4, No. 3, pp. 065-072).
- Rahmawati. 2016. Seminar Hasil TIMMS 2015. Diakses pada 24 Februari 2017 http://puspendik.kemdikbud.go.id/seminar/upload/RahmawatiSeminar_Hasil-TIMSS-2015.pdf
- Ramadhon, R. B., Wisnubroto, P., & Simanjuntak, R. A. 2021. *Analisis Pemilihan Supplier Bahan Baku Menggunakan Metode Ahp (Analytical Hierarchy Process) Dan Topsis (Technique For Order Preference By Similarity To Ideal Solution) Pada Rockmantic Store Konveksi*. *Jurnal Rekavasi*, 9(1), 54-64.
- Sambara, J., Tawas, HN, & Samadi, RL 2021. *Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan Dan Store Atmosphere Berdasarkan Konsumen Pada Cafe 3. Am Koffie Spot Manado*. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* , 9 (4), 126-135.

- Sugiyono 2017. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta,CV.
- Suhendri, H., Novitawati, R.A.D. & Iyel, I. (2022). The Impact of Implementation of Large-Scale Social Restriction Policies (PSBB) on Income of Micro Business Before and During the Covid-19 (Study on Micro Business in Indonesia), *European Journal of Business and Management*, 14 (6): 49 – 53.