

BAB III

TOPIK BAHASAN

3.1 Latar Belakang

Program Wirausaha Merdeka (WMK) adalah sebuah program yang dipersembahkan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) untuk membantu mahasiswa dalam mengembangkan kemampuan wirausaha. Program ini berfokus pada memberikan pengalaman wirausaha kepada mahasiswa melalui pembekalan dan pendampingan, dengan tujuan mengurangi tingkat kebutuhan akan pengalaman wirausaha yang diperlukan setelah lulus. Program ini juga memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memiliki kompetensi tambahan berupa *soft skills* dan *hard skills*.

Program Wirausaha Merdeka bekerjasama dengan program Tinggi Pelaksana untuk meningkatkan pelatihan pegawai Werausaha yang dapat meningkatkan prestasi kerja, meningkatkan keterampilan sehari-hari dan meningkatkan kualitas pengajaran Tinggi. Program ini juga menawarkan siswa kesempatan untuk melakukan percakapan tentang dengan praktisi bisnis sukses yang

dapat memberikan bimbingan, dukungan dan dorongan ketika mereka memulai dan mengembangkan bisnis mereka.

Di Kabupaten Gresik terdapat beberapa daerah mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani tambak penghasil ikan, tetapi saat ini, kebiasaan makan ikan menjadi sangat jarang di kalangan anak-anak. Dalam beberapa tahun akhir, terdapat perubahan yang signifikan dalam preferensi makanan anak-anak, dan ikan telah menjadi salah satu makanan yang paling jarang dikonsumsi oleh mereka.

Permasalahan yang terjadi pada anak-anak belakangan ini yaitu kurangnya daya tarik mengkonsumsi ikan telah menjadi sangat signifikan. Kebanyakan anak-anak tidak menyukai rasa dan tekstur ikan, sehingga orang tua dan pendidik harus berupaya keras untuk meningkatkan minat mereka terhadap makanan ini. Salah satu cara untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu dengan mengembangkan usaha olahan dari bahan dasar ikan (Lolitasari,2019).

Usaha ini memiliki potensi yang besar untuk lebih berkembang lagi, karena abon ikan tongkol adalah produk olahan yang dibuat dengan cara mengolah ikan tongkol menjadi bahan makanan yang lebih mudah dikonsumsi. Proses pengolahan ini melibatkan beberapa langkah, seperti perebusan, penggorengan, dan pengepresan minyak. Dengan demikian, rasa dan tekstur ikan tongkol menjadi lebih enak dan mudah dikonsumsi oleh anak-anak.

Usaha olahan abon ikan tongkol ini sangat penting untuk mengatasi permasalahan anak-anak kurang nafsu makan terhadap ikan. Dengan mengembangkan produk ini, orang tua dan pendidik dapat meningkatkan minat anak-anak terhadap makanan ikan, sehingga mereka dapat memperoleh gizi yang lebih baik dan meningkatkan kesehatan mereka.

Selain itu, usaha olahan abon ikan tongkol juga dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga nelayan. Dengan mengembangkan produk ini, mereka dapat meningkatkan pendapatan mereka. Hal ini dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir dan meningkatkan kualitas hidup mereka.

Namun, UMKM Underground memiliki sebuah permasalahan yaitu menentukan harga pokok produksi untuk pembuatan produk abon ikan tongkol agar nantinya saat diperjualbelikan bisa dijangkau untuk semua kalangan. Oleh karena itu penulis membantu memecahkan permasalahan ini dengan menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi.

Hal ini dikarenakan metode *full costing* memperhitungkan semua biaya *overhead* langsung, tetap, dan variabel, memberikan rincian rinci biaya perusahaan yang terkait dengan produksi produknya. Hal ini membantu UMKM menetapkan harga yang sesuai untuk barang dan jasa. Dengan demikian, metode *full costing* memberikan keunggulan dalam menentukan harga pokok produksi yang lebih akurat dan sesuai dengan standar akuntansi.

3.2 Tujuan Penelitian

Dari latar belakang di atas, tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui dan menganalisa harga pokok produksi yang akan ditentukan menggunakan Metode *full costing*
2. Untuk mengetahui harga jual produk Abon Ikan Tongkol pada UMKM Underground

3.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui harga pokok produksi yang sesuai menggunakan Metode *Full Costing*.
2. Mengetahui harga jual produk produk Abon Ikan Tongkol pada UMKM Underground