

PENGARUH FAKTOR PRODUKSI TERHADAP KUANTITAS DAN BIAYA PRODUKSI BAKPIA DI BAKPIA PATHUK 25 YOGYAKARTA

Adventus P. Siahaan, Wahyu Purwanto, Darmawan Ari Nugroho

INTISARI

Produksi merupakan fungsi pokok dalam setiap organisasi yang mencakup aktivitas yang bertanggung jawab untuk mencapai nilai tambah produk. Sistem produksi mengintegrasikan sekuensi tenaga kerja, bahan baku, informasi, metode kerja dan mesin atau peralatan dalam suatu lingkungan untuk menghasilkan nilai tambah produk. Untuk mencapai efisiensi produksi tidak terlepas dari proporsi masukan yang digunakan, jumlah absolute masing masing masukan, serta produktivitas masing masing masukan untuk setiap tingkat penggunaannya.

Langkah awal dari penelitian ini adalah mengidentifikasi faktor faktor produksi yang berpengaruh terhadap kuantitas dan biaya produksi bakpia di Bakpia Pathuk 25. Jumlah penggunaan masing masing faktor produksi digunakan untuk menentukan koefisien elastisitas faktor produksi tersebut.

Dengan berdasar pada fungsi produksi Cobb-Douglas, maka tepung terigu memberikan pengaruh sebesar 32,5 % terhadap kuantitas produksi bakpia dan 13,3 % terhadap biaya produksi, sedangkan kacang hijau memberikan pengaruh sebesar 25,7 % terhadap kuantitas produksi dan 53,0 % terhadap biaya produksi, Arang memberikan pengaruh sebesar 43,9 % terhadap kuantitas produksi dan 13,4 % terhadap biaya produksi bakpia, jumlah tenaga kerja memberikan pengaruh terhadap kuantitas produksi sebesar 9,9 % sedangkan jam kerja memberikan pengaruh sebesar 26,1 % terhadap kuantitas produksi dan tenaga kerja memberikan pengaruh sebesar 17,8 % terhadap biaya produksi bakpia.

Kata kunci : Faktor Produksi, Kuantitas Produksi, Biaya Produksi, Fungsi Produksi Cobb-Douglas.