

BAB II

KEADAAN UMUM TEMPAT KERJA

2.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan Imay Takashi

Perusahaan Imay Takashi merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dibidang agrikultur yakni memproduksi sayuran selada merah dan hijau serta sawi putih dengan luas lahan 5 (lima) hektare. Awalnya perusahaan ini didirikan sekitar bulan Juni 1972 oleh ayah Imay Takashi sebagai pemilik perusahaan. Namun, dalam perjalanannya perusahaan ini dipindah tangankan ke anaknya yang bernama kazuki Takashi dan hingga sampai dengan sekarang perusahaan ini tetap dikelola oleh Imay Takashi. Perusahaan Imay Takashi dan sebagian besar perusahaan-perusahaan di Negara Jepang selalu memegang prinsip bahwa keberhasilan usaha akan terus berlanjut jika usaha tersebut tetap diteruskan secara turun temurun pada keluarga inti.

Perusahaan Imay Takashi didirikan dengan alasan lokasi yang cukup strategis untuk usaha tani karena berada pada ketinggian 1.000 – 1.185 meter di atas permukaan laut dan didukung oleh iklim serta kelembaban suhu yang cocok , dimana daerah ini merupakan dataran tertinggi dibanding seluruh kota yang ada di wilayah Negara Jepang. Dengan demikian, hal ini sangat mendukung pertumbuhan dan kesuburan tanaman sayur mayur yang memiliki kualitas baik, segar, sehat dan bernilai gizi. Berikut ini adalah lokasi perusahaan sekaligus tempat pengolahan sayuran milik Perusahaan Imay Takashi :



(a) Tampak Depan Kantor Perusahaan Imay Takashi



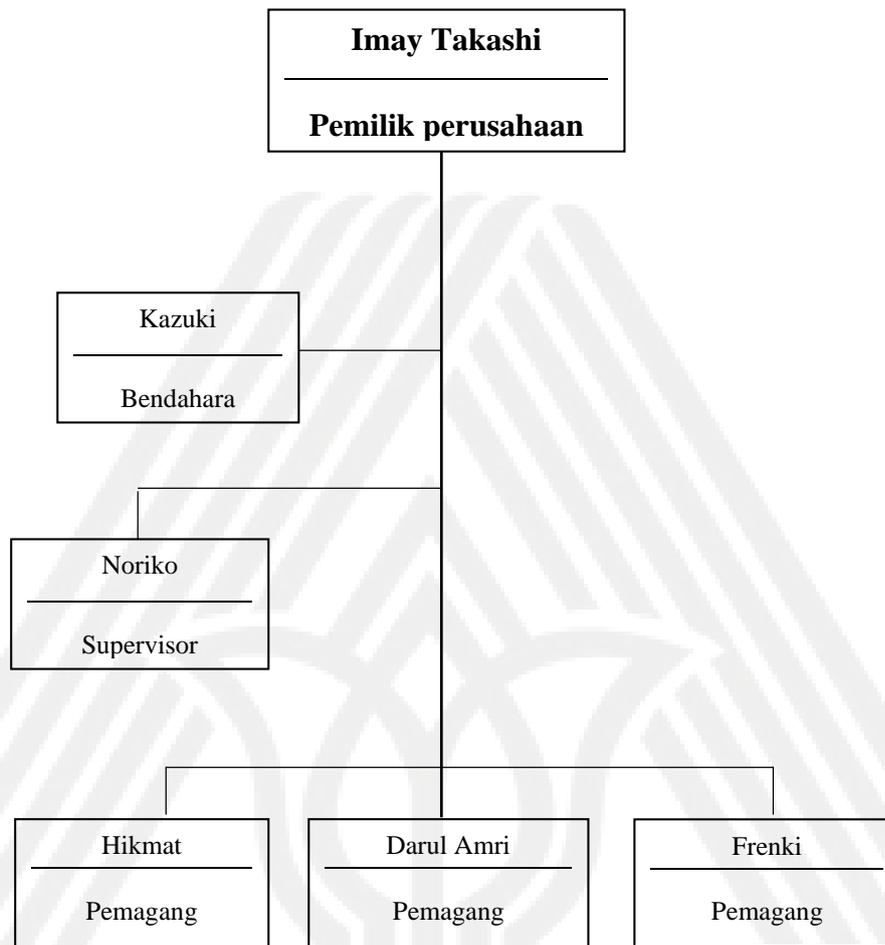
(b) Gudang pengolahan sayuran Perusahaan Imay Takashi

Gambar 2.1 Kantor Perusahaan Imay Takashi

Sumber data :Perusahaan Imay Takashi (data diolah sendiri)

2.2 Struktur Organisasi Perusahaan Imay Takashi

Struktur organisasi merupakan sarana pengendalian dengan mana tugas dan tanggungjawab dipikulkan kepada para anggotanya sesuai dengan kualifikasi masing-masing. Demikian halnya dengan perusahaan Imay Takashi yang memiliki struktur organisasi guna mendukung kelancaran usahanya. Struktur organisasinya sebagai berikut:



Gambar 2.2 Struktur Organisasi Perusahaan Imay Takashi Farm

Sumber data :Perusahaan Imay Takashi (data diolah sendiri)

Perusahaan yang telah tumbuh dengan baik sangat membutuhkan sebuah manajemen tata kelola yang baik dengan didukung sebuah struktur organisasi yang dilengkapi tugas, tanggungjawab, dan kewenangan masing-masing personalia serta mengarahkan setiap bagian agar dapat berfungsi sesuai dengan aturan organisasi. Tujuannya adalah untuk memberikan arah kepada organisasi tersebut sehingga semua kegiatan dapat berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Perusahaan Imay Takashi juga memiliki struktur organisasi dalam menjalankan roda usahanya dengan pembagian tugas, wewenang yang diatur dalam aturan perusahaan. Kedudukan tertinggi berada pada Imay Takashi sebagai pemilik perusahaan atau *owner*, selanjutnya *owner* membawahi bendahara yaitu Kazuki dan seorang supervisor yaitu Noriko, dan langsung membawahi para peserta magang sekaligus pekerja perusahaan sebanyak tiga orang yaitu Darul Amri, Frenki, Hikmat.

2.3 Pelaksanaan Manajemen Perusahaan

Dalam sebuah perusahaan baik perusahaan berorientasi laba maupun nirlaba, tentu harus mengarahkan perusahaan untuk mencapai tujuan atau sasaran, dengan tetap memperbaiki langkah tindakan apabila telah menyimpang dari jalur menuju sasaran tersebut. Dengan cara demikian, perusahaan yang terdiri dari manajer dan karyawan harus dimotivasi dan dituntun agar melakukan apa yang diinginkan pemimpinnya dan harus dikoreksi apabila menyimpang dari arah pencapaian tujuan perusahaan tersebut.

Imay Takashi merupakan pemilik perusahaan sekaligus pengendali penuh roda perusahaan. Dilihat dari sistem pengendalian manajemen, beliau berperan sebagai pemilik, penanggungjawab atas jalannya kegiatan sekaligus sebagai pengelola lahan pertaniannya. Sebagai contoh, Imay Takashi turut serta mengerjakan pekerjaan di ladang yakni menjadi sopir traktor pada saat pemasangan mulsang, lalu melakukan pemupukan, melakukan perawatan dengan menyemprotkan obat sesuai waktu yang ditentukan, lalu mengendarai traktor untuk mengirimkan hasil panen ke tengkulak. Beliau mengambil peran ini,

dikarenakan sebagai pemilik perusahaan perlu memperhatikan dasar dari semua proses pengendalian yakni pemikiran untuk mengarahkan proses produksi sayuran selada guna mencapai keuntungan atau laba maksimal dari hasil produksi yang dipasarkan.

Kazuki sebagai bendahara bertugas mengatur aliran kas masuk dan keluar di perusahaan sekaligus menjadi tenaga kerja untuk membantu pekerjaan di ladang bersama para pekerja atau pemangag. Sedangkan Noriko yang merupakan putra dari Imay Takashi sebagai supervisor memiliki tanggung jawab mengamati pekerjaan di ladang agar pemangag tetap bekerja sesuai dengan arahan dan menilai keterampilan, serta kualitas kerja para pemangag. Di sini, Penulis dan para pemangag lainnya yang bekerja di perusahaan Imay Takashi bertanggung jawab mengerjakan perintah apapun terkait kegiatan produksi di perusahaan berdasarkan arahan dari supervisor maupun langsung dari pemilik perusahaan.

2.4 Kegiatan Usaha

Adapun kegiatan usaha yang dijalankan oleh perusahaan Imay Takashi yakni produksi sayuran segar (*freshcut vegetable*) yang diambil langsung dari ladang pertaniannya, dipotong dan dikemas dengan kardus lalu dikirim langsung ke tengkulak dan didistribusikan ke seluruh Jepang. Pada awalnya hanya sayuran selada biasa (*Lactuca sativa*), selada merah (*Lactuca sativa var. Acephala*), dan jenis sawi putih (*Brassica rapa var. Pekinensis*).

Dalam perjalanan usahanya yang semakin meningkat, pada tahun 2017 yang lalu Imay Takashi berupaya mengembangkan usahanya dengan berhenti memproduksi selada biasa dan beralih memproduksi selada hijau (*Lactuca Sativa*

var. Crispa) dikarenakan Imay Takashi melihat peluang usaha yang lebih tepat adalah memproduksi selada hijau dibanding selada biasa. Selada hijau merupakan jenis sayuran selada yang banyak diminati para konsumen di Negara Jepang sehingga dapat memberikan keuntungan besar bagi perusahaan Imay Takashi. Volume produksi sayuran selada hijau dan selada merah perusahaan Imay Takashi adalah 600 kardus perhari atau berkisar dari 90.000- 95.000 kardus per tahunnya.

2.5 Keadaan Lingkungan Kerja

Ada berbagai faktor yang mempengaruhi keberhasilannya usaha suatu perusahaan. Apalagi jika perusahaan itu bergerak dibidang produksi makanan yang akan dikonsumsi oleh manusia. Dalam hal ini, lingkungan sekitar tempat perusahaan memproduksi sayuran haruslah berada dalam pengontrolan yang baik guna menghindari hal-hal buruk seperti pencemaran lingkungan, polusi udara, dan terjadinya perusakan lahan yang berakibat fatal bagi kehidupan ekosistem disekitar tempat berproduksi.

Perusahaan Imay Takashi berada pada daerah dataran tinggi dengan kelembaban udara rata-rata 64.7% dengan suhu rata-rata 8.4°C – 18.4°C. Musim penghujan pada wilayah Jepang pada umumnya setahun sekali, sehingga tidak dapat menghasilkan genangan air yang luas seperti daerah Asia lainnya. Dengan demikian perusahaan Imay Takashi juga mampu mengontrol sistem irigasi sekitar tempat kerja (ladang) dan lingkungan yang bersih karena sistem pembuangan limbah atau sampah produk telah diatur oleh pemerintah setempat, bahkan terdapat pula sanksi tegas jika ketahuan membuang sampah sembarangan atau terjadinya pencemaran lingkungan sekitar tempat usaha. Selain itu pula,

lingkungan kerja (ladang) nyaris tidak terjadi polusi udara dikarenakan sedikitnya kendaraan yang melintasi lingkungan tempat kerja berada.

Adapun fasilitas-fasilitas yang disediakan pada tempat kerja sekitar perusahaan Imay Takashi baik bagi pemilik maupun karyawan. Dan seperti pada umumnya, pemilik perusahaan selain memiliki rumah di daerah perkotaan, Imay Takashi juga tinggal dan menetap bersama keluarganya di lingkungan perusahaan. Fasilitas yang disediakan oleh perusahaan berupa rumah kontrakan dengan dilengkapi fasilitas penunjang lainnya bagi para pemegang, seperti ruang tidur, dapur, kamar mandi dan toilet serta sarana hiburan lainnya dan fasilitas kendaraan bersepeda guna memenuhi kebutuhan bepergian para pemegang.

Selain fasilitas dalam lingkungan perusahaan, adapun fasilitas-fasilitas umum yang telah disediakan oleh pemerintah setempat seperti pusat perbelanjaan kebutuhan sehari-hari, kantor pos, kantor keamanan, serta sekolah-sekolah yang jangkauan lokasinya dapat ditempuh dalam waktu singkat. Hal ini dapat memudahkan pihak perusahaan dan para pemegang jika membutuhkannya sewaktu-waktu. Selain itu, keadaan lingkungan sosial di sekitar tempat kerja berkaitan dengan hubungan kerja, baik hubungan dengan atasan maupun hubungan dengan sesama rekan kerja cukup baik, dikarenakan sistem pengendalian manajemen kerja yang baik dari pihak pemilik kepada bawahan, dimana pemilik perusahaan mampu menciptakan suasana kerja yang harmonis, mampu mentransfer ilmu usaha tani kepada para pekerjanya serta mampu melakukan perencanaan kerja yang disesuaikan dengan kebutuhan program dan proyek dan disesuaikan pula dengan sumber daya yang tersedia pada masing-

masing bagian. Hal lain yang diterapkan oleh perusahaan Imai Takashi adalah hubungan emosional dalam keseharian, yakni terlihatnya suasana kekeluargaan yang terjalin harmonis dan adanya komunikasi yang baik walaupun para pemegang berasal dari Indonesia dengan budaya yang berbeda namun mampu menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja setempat, seiring berjalannya waktu praktik.

2.6 Pendekatan Teori

2.6.1 Definisi Ilmu Usaha Tani dan Usaha Tani

Suatu usaha tani merupakan agroekosistem yang unik, yakni suatu kombinasi sumber daya fisik dan biologis seperti bentuk-bentuk lahan, tanah, air, tumbuhan liar, pepohonan, tanaman budi daya dan hewan. Dengan mempengaruhi komponen-komponen agroekosistem ini dan interaksinya, rumah tangga petani mendapatkan hasil atau produk seperti tanaman sayur mayur dan buah serta tanaman lainnya yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan.

Menurut Soekartawi dalam Shinta (2012:p.1) mengemukakan bahwa:

“ilmu usaha tani adalah ilmu yang mempelajari bagaimana seseorang mengalokasikan sumber daya yang ada secara efektif dan efisien untuk memperoleh keuntungan yang tinggi pada waktu tertentu.”

Selanjutnya dikatakan oleh Soekartawi, dkk (2011:p.9) bahwa:

“ ilmu usaha tani pada dasarnya memperhatikan cara-cara petani memperoleh dan memudahkan sumber daya (lahan, kerja, modal, waktu, pengelolaan) yang terbatas untuk mencapai tujuannya. Disiplin ilmu induknya adalah ilmu ekonomi. Ada beberapa elemen dasar dari ilmu usaha

tani yang mungkin sangat relevan dengan berbagai penelitian usaha tani, seperti: keunggulan komperatif, kenaikan hasil yang berkurang, substitusi, analisis biaya, biaya yang diluahkan, pemilihan cabang usaha, dan bakutimbang tujuan.”

Seperti dikatakan CGIAR dalam Coen Reijntjes,dkk (1992:p.26) bahwa:

“ Usaha tani bukanlah sekedar kumpulan tanaman dan hewan, di mana orang bisa memberikan input apa saja dan kemudian mengharapkan hasil langsung. Namun, usaha tani merupakan suatu jalinan yang kompleks yang terdiri dari tanah, tumbuhan, hewan, peralatan, tenaga kerja, input lain dan pengaruh lingkungan yang dikelola oleh seseorang yang disebut petani sesuai dengan kemampuan dan aspirasinya. Petani tersebut mengupayakan output dan input dan teknologi yang ada.”

Hal senada juga diungkapkan oleh Kadarsan dalam Shinta (2012:p.1) bahwa:

“Usaha tani adalah suatu tempat dimana seseorang atau sekumpulan orang yang berusaha mengelola unsur-unsur produksi seperti alam, tenaga kerja,, modal dan keterampilan dengan tujuan berproduksi untuk menghasilkan sesuatu di lapangan pertanian.”

Usaha tani tidak terlepas dari budaya dan sejarah. Peluang dan hambatan ekologis dan geografis (lokasi, iklim, tanah, tumbuhan, dan hewan setempat) yang tercermin dalam budaya setempat. Hal ini yang kemudian tercermin dalam pertanian setempat merupakan yang merupakan hasil dari suatu proses interaksi

antara manusia dan sumber daya setempat. Nilai-nilai budaya dan pengetahuan, keterampilan, teknologi serta dukungan institusi sangat mempengaruhi jenis budaya pertanian yang telah dan terus berkembang. Petani justru tidak memiliki bidang keahlian khusus; mereka menganggap usaha tani sebagai suatu keseluruhan, dan keseluruhan ini memiliki nilai lebih daripada jumlah bagian-bagian yang dilihat para ahli.

2.6.2 Sayuran Selada

Selada dalam bahasa ilmiah *Lactuca sativa L.; compositae* diperkirakan berasal dari sekitar Laut Mediterania, yang meliputi Asia Kecil, Transcaucasia, Iran, dan Turkistan. Menurut Zohary dalam Zulkarnain (2013:p.97) bahwa:

“Wilayah Timur Tengah (Mesir dan Iran) merupakan pusat asal – usul tanaman selada. Hal ini didukung oleh banyaknya ditemukan spesies liar dari tanaman *Lactuca* yang dijumpai di kawasan antara Sungai Euphrates dan Trigris. Pertama kali selada dibudidayakan untuk dimanfaatkan sebagai tanaman obat-obatan, seperti obat tidur, dan mulai tahun 4.500 SM, tanaman ini dimanfaatkan sebagai bahan makanan.”

Selada merupakan jenis sayuran yang memiliki khasiat bagi kesehatan manusia karena mengandung nilai gizi yang tinggi bagi pertumbuhan sel-sel tubuh. Tanaman selada merupakan kelompok tanaman yang termasuk dalam tanaman hortikultura. Menurut Wijaya (2012:p. 5) bahwa:

“sayuran selada adalah jenis sayuran yang mengandung unsur-unsur nutrisi yakni vitamin, mineral, pektin, serat, senyawa aromatik, zat pahit (fenol, terpenoid), antioksidan, bahan-bahan sumber energi, asam organik dalam

menajaga kesehatan tubuh. Lebih lanjut diaktakan pula bahwa seluruh bagian kanopi selada dapat dimakan sebagai sayuran dalam keadaan mentah maupun masak.”

Jika ditinjau dari segi kesehatan, tanaman selada memainkan peranan penting karena jenis selada memiliki sumber vitamin, mineral serta serat dan juga sebagai sumber nutrisi yang berfungsi dalam mempertahankan sistem imun dan gizi pada tubuh. Dari segi ekonomi, tanaman selada dapat dijadikan sumber penghasilan bagi masyarakat, daerah dan negara seperti jenis tanaman sayur pada umumnya karena merupakan komoditas yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Sedangkan dari segi sosial, tanaman sayuran selada memiliki arti penting dan sangat strategis dalam menyerap tenaga kerja karena dalam proses budidaya dan pascapanen tanaman ini membutuhkan jumlah tenaga yang tidak sedikit.

2.6.3 Biaya Produksi

Dalam proses produksi, akan banyak biaya yang terjadi. Diungkapkan oleh Tunggal (2011:p.1) bahwa:

“biaya (*cost*) sebagai harga pertukaran, pengorbanan yang dibuat untuk mengamankan keuntungan (*benefit*). Obyek biaya didefinisikan sebagai setiap unit, aktivitas, atau fenomena dimana pengaturan dibuat untuk mengakumulasi dan mengukur biaya.

Menurut Mulyadi dalam Feka (2016) bahwa:

“biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau mungkin akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Menurut Tunggal (2011:p.8) bahwa:

“biaya produksi atau yang sering disebut biaya manufaktur atau biaya pabrik biasanya didefinisikan sebagai jumlah dari tiga elemen biaya yakni: biaya material langsung, buruh langsung dan *factory overhead*. Material langsung dan buruh langsung dapat digabungkan menjadi klasifikasi yang lain disebut sebagai biaya utama (*prime cost*). Buruh langsung dan *factory overhead* dapat digabungkan menjadi biaya konversi (*conversion cost*).

Hal senada diungkapkan juga oleh Yadiati,dkk (2008:195) bahwa:

“ biaya produksi (*manufacturing cost*) merupakan biaya-biaya yang terjadi dalam pabrik selama suatu periode tertentu. Pada dasarnya biaya produksi terdiri dari (1) biaya bahan baku (*raw materials*), yaitu biaya untuk barang-barang yang dapat dengan mudah dan langsung didefinisikan dengan barang jadi.; (2) biaya buruh langsung (*direct labor*), yaitu biaya untuk buruh yang menangani secara langsung proses produksi atau yang dapat didefinisikan langsung dengan barang jadi. (3) Biaya *overhead* pabrik, yaitu biaya-biaya pabrik selain biaya bahan baku dan biaya buruh langsung. Biaya ini tidak dapat didefinisikan secara langsung dengan barang yang dihasilkan.”

a. Total biaya

Jumlah total biaya (*total cost*) adalah seluruh biaya yang dibebankan dalam melaksanakan kegiatan produksi atau menghasilkan jasa tertentu atau melaksanakan kegiatan lain. (Supriyono, 2010:p.41). Total biaya merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang harus dikeluarkan dari proses produksi selada merah dan hijau. Secara matematis dapat ditulis:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC : Total Biaya

FC : Total biaya tetap

VC : Total Biaya Variabel

(Soekartawi, 2010)

b. Harga Pokok Produksi (HPP)

Menurut Bustami dan Nurlela (2010) dalam (Kiswani, 2018:p.2-3) mengungkapkan bahwa:

“ harga pokok produksi adalah gabungan dari seluruh komponen biaya yang dikeluarkan pada proses produksi. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir. ”

Dengan demikian, secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$\text{HPP} = \text{Total Biaya (Cost)} : \text{Total Produksi}$$

$$\text{HPP} = \text{TC} : \text{TP}$$

Keterangan:

Total Cost : biaya bahan baku + biaya tenaga kerja langsung + biaya *overhead pabrik*.

Total produksi: jumlah produksi sayuran selada merah dan selada hijau per kg yang dihasilkan per hari.

Perhitungan HPP menggunakan metode *full cost*.

c. Pendapatan

Total pendapatan merupakan nilai uang dari total produk atau hasil perkalian antara total produk (Q) dan harga produk (PQ) dengan asumsi faktor-faktor dianggap konstan, secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$TR = Q \times PQ$$

Keterangan:

TR : Total pendapatan

Q : Total penjualan

PQ : Harga Produk

(Soekartawi, 2010)

d. Keuntungan

Keuntungan usaha merupakan pengurangan pendapatan total dengan biaya total dari proses produksi selada merah dan hijau, secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

(Soekartawi, 2010)

$$\begin{aligned} \pi &= TR - TC \\ &= (Q \times PQ) - (FC + VC) \end{aligned}$$

Keterangan

π : Keuntungan

TR : Total pendapatan

TC : Total biaya

Q : Total penjualan

- PQ : Harga
- FC : Total biaya tetap
- VC : Total biaya tetap

2.6.4 Definisi Biaya Tetap (*Fixed Cost*) dan Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Penggolongan biaya sesuai dengan tendensi perubahannya terhadap aktivitas atau kegiatan perusahaan terutama untuk tujuan perencanaan dan pengendalian biaya serta pengambilan keputusan. Penggolongan biaya dapat dikelompokkan menjadi:

a. Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Menurut Mulyadi dalam Feka (2016:p.12) bahwa:

“Biaya tetap adalah biaya-biaya yang nilainya tetap tidak tergantung volume usaha serta tidak mempengaruhi hasil akhir yang ingin diperoleh dari usaha ini.”

Menurut Supriyono (2010:p.28) bahwa:

“ Biaya tetap memiliki karakteristik sebagai berikut: (1) Biaya yang jumlah totalnya tetap konstan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkatan tertentu.; (2) pada biaya tetap, biaya satuan (unit cost) akan berubah berbanding terbalik dengan perubahan volume kegiatan, semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuannya.”

Dari penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa biaya tetap terdiri dari beberapa faktor tergantung dari jenis kegiatan usahanya. Berdasarkan itu maka jenis biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya. Hal ini juga berlaku pada produksi selada merah dan selada hijau di perusahaan Imay Takashi.

b. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Biaya variabel (*variable cost*) merupakan biaya yang berubah secara langsung dan berbanding lurus terhadap jumlah produksi suatu produk. Menurut Supriyono (2010:p.28) bahwa:

“biaya variabel memiliki karakteristik sebagai berikut: (1) biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan, semakin besar volume kegiatan semakin tinggi jumlah total biaya variabel, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah pula jumlah total biaya variabelnya.; (2) pada biaya variabel, biaya satuan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan, jadi biaya satuannya konstan.”

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa biaya variabel adalah biaya yang secara langsung berkaitan dengan jumlah tanaman yang diusahakan dan dengan *input* variabel yang dipakai, seperti pupuk, tenaga kerja, bibit dan sebagainya. Biaya variabel juga dapat dikatakan sebagai besar kecilnya biaya yang dikeluarkan tergantung kapasitas produksi yang bersangkutan. Dimana sama seperti biaya tetap setiap usaha memiliki variabel yang berbeda-beda. Adapun

faktor-faktor biaya yang menjadi variabel pada produksi selada merah dan selada hijau secara jelas dapat dilihat pada uraian berikut.

(1)Biaya Sarana Produksi

Sarana Produksi yang digunakan dalam proses produksi selada merah dan selada hijau terdiri dari benih, pupuk, obat pertanian, dan bensin.

(2)Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja terdiri dari dua unsur, yaitu jam tenaga kerja dan tarif upah. Jam tenaga kerja ditentukan dengan cara menghitung rata-rata jam kerja yang dikonsumsi, sedangkan tarif upah didasarkan pada ketentuan tarif yang berlaku di Jepang.

(3)Total Biaya Variabel

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada produksi selada merah dan selada hijau di perusahaan Imay Takashi. Komponen biaya variabel terdiri dari biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja.

IKOPIN



IKOPIN