

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN
HARGA JUAL ROTI MANIS PADA SATYVA BAKERY
BANDA ACEH**

SKRIPSI

**Diajukan untuk Melengkapi Tugas-tugas dan
Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Ekonomi**

Oleh :

INDAH JUFDARI
NPM: 1602110148



**FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
BANDA ACEH
2019**



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
FAKULTAS EKONOMI
JALAN MUHAMMADIYAH NO. 91 BATHOH LUENG BATA
TELEPON (0651) 21023 FAX. 21023 – 34092
BANDA ACEH 23245

Jurusan : Akuntansi
Program : Sarjana S-1

Banda Aceh, 19 Maret 2019

TANDA PERSETUJUAN/PENGESAHAN SKRIPSI

Dengan ini, kami menyatakan telah menyetujui/mengesahkan skripsi saudara:

INDAH JUFDARI
NPM : 1602110148

Dengan judul:

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN
HARGA JUAL ROTI MANIS PADA SATYVA BAKERY BANDA ACEH**

Yang diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana
Ekonomi Pada Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh.

Menyetujui / Mengesahkan :

Ketua Program Studi
Akuntansi


Zulkifli Umar, SE, M.Si, Ak, CA.
NIK. 19711019 200405 1 001

Pembimbing I


Zulkifli Umar, SE, M.Si, Ak, CA.
NIK. 19711019 200405 1 001

Pembimbing II


Fitri Yunma, SE, M.Si
NIP. 19860610 201504 2 002



Mengetahui,
Dekan,


Drs. Tarmizi Gadeng, SE, M.Si, MM.
NIK. 19700408 199401 1 001



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH
FAKULTAS EKONOMI
JALAN MUHAMMADIYAH NO. 91 BATHOH LUENG BATA
TELEPON (0651) 21023 FAX. 21023 – 34092
BANDA ACEH 23245

Jurusan : Akuntansi
Program : Sarjana S-1

Banda Aceh, 19 Maret 2019

TANDA PERSETUJUAN KOMISI UJIAN SKRIPSI

Dengan ini, kami menyatakan telah menyetujui/mengesahkan skripsi saudara:

INDAH JUFDARI
NPM : 1602110148

Dengan judul:

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL ROTI MANIS PADA SATYVA BAKERY BANDA ACEH

Yang telah dipertahankan di depan komisi ujian, pada tanggal 10 Maret 2019

Menyetujui / Mengesahkan :
Komisi Ujian

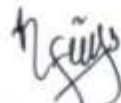

Ketua

Drs. Tarmizi Gadeng, SE, M.Si, MM.
NIK. 19700408 199401 1 001

Sekretaris


Zulkifli Umar, SE, M.Si, Ak, CA.
NIK. 19711019 200405 1 001

Anggota

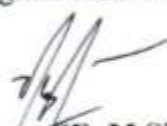

Fitri Yunina, SE, M.Si
NIP. 19860610 201504 2 002

Anggota


Elviza, SE, M.Si
NIK. 19840212 201112 2 001

Mengetahui
Ketua Program Studi Akuntansi




Zulkifli Umar, SE, M.Si, Ak, CA.
NIK. 19711019 200405 1 001

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

“SAYA YANG BERTANDA TANGAN DI BAWAH INI MENYATAKAN BAHWA SKRIPSI INI TELAH DITULIS DENGAN SESUNGGUH-SUNGGUHNYA DAN TIDAK ADA BAGIAN YANG MERUPAKAN PENJIPLAKAN KARYA ORANG LAIN DI PROGRAM STUDI AKUNTANSI FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH ACEH, APABILA DI KEMUDIAN HARI TERBUKTI BAHWA PERNYATAAN INI TIDAK BENAR MAKA SAYA SANGGUP MENERIMA HUKUMAN/SANKSI SESUAI PERATURAN YANG BERLAKU”

Banda Aceh, 19 Maret 2019

Yang Menyatakan

**METERAI
TEMPEL**

60578AFF467812709

6000
ENAM RIBURUPIAH



INDAH JUFDARI

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh, saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : **INDAH JUFDARI**
NPM : **1602110148**
Program Studi : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh **Hak Bebas Royalty Non Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL ROTI MANIS PADA SATYVA BAKERY BANDA ACEH

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) dengan Hak Royalty Non-Eksklusif ini Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Banda Aceh
Pada Tanggal : 19 Maret 2019

METERAI
TEMPEL
49035AFF467812704
6000
Rp. 6.000
Yang Menyatakan

INDAH JUFDARI

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Roti Manis Pada Satyva Bakery Banda Aceh” ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat agar dapat menyelesaikan studi dan meraih gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi di Universitas Muhammadiyah Aceh.

Dalam kesempatan ini pula, penulis dengan kerendahan hati dan ketulusan hati ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini. Ucapan terima kasih terutama kepada:

1. Kedua orang tua yang sangat penulis sayangi dengan penuh cinta penulis persembahkan untuk Ayahanda Jufri A.Karum dan Ibunda tercinta Darmaawati yang telah membesarkan, mendidik, mendoakan serta mencurahkan kasih sayang kepada penulis. Kakakku Tari Mauliza, abang M. Harry Rizky, dan adik tersayang Salsabila.
2. Bapak Drs. Tarmizi Gadeng, SE, M.Si, MM selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh.
3. Bapak Zulkifli Umar, SE, M.Si, Ak, CA selaku Ketua Jurusan Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh.

4. Ibu Cut Fitrika Syawalina, SE, M.Si selaku Ketua Laboratorium Akuntansi Fakultas Ekonomi Muhammadiyah Aceh.
5. Bapak Zulkifli Umar, SE, M.Si, Ak, CA selaku dosen pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktunya dalam memberikan pengarahan dan bimbingan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Ibu Fitri Yunina, SE.M.Si. selaku dosen pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktunya dalam memberikan pengarahan dan bimbingan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
7. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh khususnya staf pengajar pada Jurusan Akuntansi yang telah banyak membantu memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.
8. Teman-teman Angkatan 2016 dan semua pihak yang telah membantu dan memberi semangat kepada penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam skripsi ini, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun guna menyempurnakan penulisan ini. Akhirnya kepada Allah kita berserah diri, karena segala sesuatu tidak akan terjadi jika bukan atas kehendak-Nya.

Banda Aceh, Februari 2019

Indah Jufdari

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
 BAB II` TINJAUAN KEPUSTAKAAN	 7
2.1 Biaya	7
2.1.1 Pengelompokkan Biaya.....	8
2.2 Harga Pokok Produksi.....	11
2.2.1 Unsur-unsur Harga Produksi	12
2.2.2 Metode Harga Pokok Produksi	14
2.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi	17
2.3 Karakteristik Harga Pokok Pesanan.....	18
2.4 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	19
2.5 Harga Jual	20
2.5.1 Pengertian Harga Jual	20
2.5.2 Tujuan Penetapan Harga	22
2.5.3 Tahap-Tahap Penetapan Harga	23
2.6 Penelitian Sebelumnya	24
2.3 Kerangka Pemikiran	27
 BAB III METODE PENELITIAN	 29
3.1 Desain Penelitian.....	29
3.2 Sumber Dan Teknik Pengumpulan Data.....	30
3.3 Metode Analisis Data	31
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 32
4.1 Gambaran Umum Satyva Bakery	32
4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan	32
4.1.2 Visi dan Misi Satyva Bakery	34
4.1.3 Struktur Organisasi	34
4.1.4 Proses Produksi	38

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	40
4.2.1 Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi.....	40
4.2.2 Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	52
 DAFTAR PUSTAKA	 53

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2-1 Penelitian Sebelumnya	26
Tabel 4.3 Perbandingan Biaya Bahan Baku.....	41
Tabel 4.4 Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	44
Tabel 4.5 Laporan Harga Pokok Produksi	47
Tabel 4.6 Perbandingan Harga Pokok Produksi	50

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Satyva Bakery	35
Gambar 4.2 Proses Produksi Roti Manis Satyva Bakery	38

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL ROTI MANIS PADA SATYVA BAKERY BANDA ACEH

**INDAH JUFDARI
NPM: 1602110148**

Pembimbing I : Zulkifli Umar, SE, M.Si, Ak, CA

Pembimbing II : Fitri Yunina, SE, M. Si.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dan harga jual roti manis pada Satyva Bakery Banda Aceh. Dalam penelitian yang dilakukan, penulis menggunakan metode deskriptif. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti dapat dilihat bahwa industri ini belum menghitung harga pokok produksi dengan tepat, dimana biaya - biaya belum diklasifikasikan dengan tepat, biaya – biaya yang belum dialokasikan dengan benar sehingga akan mempengaruhi perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan. Berdasarkan hasil analisis terhadap pengklasifikasian biaya bahan baku , ditemukan ketidaktepatan dalam pengklasifikasian biaya bahan baku. Hal ini mengakibatkan terjadinya selisih antara biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Berdasarkan hasil analisis terhadap bahan penolong belum tepat karena, air yang digunakan sebagai salah satu bahan untuk memproduksi roti tidak diperhitungkan. Dalam menghitung biaya bahan baku, telur seharusnya dimasukkan ke bahan penolong karena pada proses pembuatan roti, telur tidak hanya digunakan untuk adonan roti saja tetapi, juga untuk mengolesi bagian atas roti yang telah dicetak. Hal ini mengakibatkan terjadinya selisih perhitungan harga pokok produksi. Berdasarkan hasil analisis, perhitungan biaya tenaga kerja langsung belum tepat, hal ini terlihat karena belum diperhitungkannya pemilik industri yang ikut serta secara rutin dalam proses produksi. Berdasarkan hasil analisis, perhitungan biaya overhead pabrik belum tepat, hal ini disebabkan karena belum diperhitungkannya biaya penggunaan listrik.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL ROTI MANIS PADA SATYVA BAKERY BANDA ACEH

**INDAH JUFDARI
NPM: 1602110148**

Pembimbing I : Zulkifli Umar, SE, M.Si, Ak, CA

Pembimbing II : Fitri Yunina, SE, M. Si.

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the determination of the production and harga jual roti manis at Satyva Bakery Banda Aceh. The study conducted by using a descriptive method. Descriptive method is to conclude, interpret and clarify the data in accordance with the actual events. The results showed determination of cost of production is supposed to according to the general standard is to calculate the elements of the cost of includes the cost of raw materials amounting to Rp. 21.607 million, auxiliary materials costs Rp. 510.000, direct labor costs Rp. 10.4 million, and factory overhead costs Rp. 5.534 million. The total cost of production to 17.920 loaves of Rp. 38.051 million or Rp. 2.123/unit of bread. The difference in price of goods manufactured by a company with common standards for the production of 17.920 loaves of bread is the cost of production according to the company amounted to Rp. 2.087/unit while the cost of production according to the results of the analysis of Rp. 2.123/unit. Then the difference in the cost of production according to the company with the results of the analysis is Rp.36/unit.

Key Words: Cost of Production, classification.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan ekonomi sudah semakin pesat, seiring perkembangan yang terjadi saat ini, seluruh perusahaan industri dengan berbagai bidang usaha bersaing ketat untuk memenuhi permintaan pasar yang menuntut kualitas produk yang semakin baik, produk yang bervariasi dan pelayanan kepada konsumen yang maksimal. Untuk memenuhi permintaan pasar yang beragam, maka industri harus memperhitungkan biaya-biaya yang diperlukan untuk memenuhi permintaan pasar tersebut.

Ketatnya persaingan di dunia bisnis menuntut industri untuk meningkatkan efisiensi dalam perhitungan biaya produksi demi menentukan harga pokok produksi dan harga jual produk. Apabila perhitungan biaya produksi dapat dilakukan dengan baik, perusahaan industri dapat mengendalikan biaya produksinya. Salah satu cara yang dapat dilakukan dalam meningkatkan efisiensi biaya yaitu dengan mengendalikan biaya produksi perusahaan.

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis antar entitas di berbagai bidang. Semua perusahaan industri berlomba-lomba dalam meningkatkan mutu produksinya. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan pangsa pasar yang lebih banyak. Tujuan utama perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasionalnya yaitu untuk mendapatkan

keuntungan atau laba semaksimal mungkin. Hal ini dilakukan agar kelangsungan hidup perusahaan terjamin dan dapat memberi manfaat bagi masyarakat umum.

Perusahaan industri harus memiliki kemampuan untuk bertahan dan bersaing. Salah satu cara untuk tetap bertahan dalam suatu usaha adalah dengan meningkatkan laba perusahaan. Laba merupakan selisih dari pendapatan hasil penjualan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi perusahaan.

Untuk menghasilkan laba suatu perusahaan dapat melakukan dua cara. Cara pertama dengan menaikkan harga jual. Tindakan ini memang dapat meningkatkan laba, namun dalam kondisi persaingan yang semakin ketat ini, perusahaan tidak mudah untuk menaikkan harga jual karena dapat menyebabkan konsumen lari ke produk pesaing yang memiliki harga yang lebih murah dengan kualitas produk yang sama. Cara kedua adalah dengan menekan biaya produksi secara efisien dan mengendalikan komponen biaya-biayanya sehingga biaya produksi yang dikeluarkan dapat ditekan seminimal mungkin (Sukiman, 2011). Biaya produksi yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok terlalu tinggi, yang selanjutnya akan menurunkan daya saing produk dan akhirnya dapat menurunkan laba. Untuk itu biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat menghasilkan harga pokok produksi yang tepat. Dengan demikian perusahaan dapat menetapkan harga jual yang kompetitif, yang dapat mengoptimalkan laba sekaligus memenuhi tuntutan konsumen.

Penentuan harga pokok produksi dibutuhkan dalam perusahaan sebagai alat dalam mengukur kemampuan perusahaan dalam meningkatkan

laba/keuntungan. Pentingnya penentuan harga pokok produksi mengharuskan perusahaan dapat memperhitungkan harga pokok produksi dengan agar perusahaan tidak mengalami kerugian dimasa yang akan datang. Pengumpulan harga pokok produksi dapat ditentukan dengan dua metode yaitu metode harga pokok pesanan dan metode harga pokok proses. Metode harga pokok pesanan digunakan oleh perusahaan yang melakukan produksi berdasarkan pesanan sedangkan metode harga pokok proses dilakukan oleh perusahaan yang memproduksi secara terus-menerus.

Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca. Perhitungan harga pokok produksi yang benar, akan mengakibatkan penetapan harga jual yang benar pula, tidak terlalu tinggi bahkan terlalu rendah dari harga pokok, sehingga nantinya mampu menghasilkan laba sesuai dengan yang diharapkan. Namun jika perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat akan berpengaruh terhadap harga jual, yang berakibat perusahaan tidak mendapatkan laba atau bahkan mengalami kerugian.

Penelitian ini dilakukan pada Satyva Bakery dimana industri ini memproduksi roti manis. Terdapat beberapa biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi roti yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Akan tetapi ada beberapa biaya-biaya yang tidak dihitung dan dimasukkan dalam proses produksi. Dalam menghitung biaya bahan baku, telur seharusnya dimasukkan ke bahan penolong karena pada proses pembuatan roti,

telur tidak hanya digunakan untuk adonan roti saja tetapi, juga untuk mengolesi bagian atas roti yang telah dicetak. Air yang digunakan sebagai salah satu bahan untuk memproduksi roti manis tidak diperhitungkan sebagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Seharusnya biaya penggunaan air ini harus diperhitungkan sebagai biaya bahan penolong. Dalam menghitung biaya tenaga kerja langsung, biaya yang seharusnya diperhitungkan yaitu biaya seksi pengadonan, seksi pencetakan, seksi pemanggangan, dan seksi pembungkusan. Namun dalam perusahaan, biaya seksi pengadonan tidak dihitung dan dimasukkan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Biaya seksi pengadonan seharusnya dimasukkan dan dihitung sebagai biaya tenaga kerja langsung karena merupakan proses awal dalam proses produksi. Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL ROTI MANIS PADA SATYVA BAKERY BANDA ACEH”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka masalah yang diteliti pada penelitian ini adalah “Bagaimanakah penentuan harga pokok produksi dan harga jual pada industri roti manis Satyva Bakery Banda Aceh”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini berdasarkan rumusan masalah di atas adalah “Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dan harga jual pada industri roti manis Satyva Bakery Banda Aceh”.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat yaitu:

- a. Dapat dijadikan acuan dan masukan untuk meningkatkan kinerja.
- b. Dapat dijadikan acuan dan masukan bagi penelitian selanjutnya serta pengembangan ilmu pengetahuan di waktu yang akan datang.

2. Manfaat praktis

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan terutama di bidang akuntansi yaitu khususnya menyangkut masalah penentuan harga pokok produksi.
- b. Bagi Satyva Bakery Banda Aceh, diharapkan agar penelitian ini dapat dijadikan sebagai masukan dan saran yang membangun mengenai hal-hal yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini dibatasi objek penelitiannya, yaitu dibatasi hanya meneliti mengenai penentuan harga pokok produksi dan harga jual roti manis pada Satyva Bakery Banda Aceh.

BAB II

TINJAUAN KEPUSTAKAAN

2.1 Biaya

Biaya merupakan objek yang paling penting didalam membahas harga pokok produksi, masalah biaya merupakan unsur yang paling penting. Hal ini dikarenakan apabila suatu perusahaan ingin menghasilkan laba sesuai dengan yang diinginkan maka perusahaan tersebut harus dapat mengalokasikan biaya yang dikeluarkannya.

Menurut Bustami (2010:7), mengungkapkan “Biaya (*cost*) adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu”.

Menurut Mulyadi (2010:8), Biaya (*cost*) dalam arti luas dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, atau yang mungkin akan terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Sedangkan dalam arti sempit, biaya dapat diartikan sebagai beban (*expense*) adalah pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:22) yaitu “Biaya adalah pengeluaran pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi”. Sedangkan menurut Siregar (2014:23), “Biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan”.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa biaya dapat diartikan sebagai nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi yang diukur dalam satuan uang.

2.1.1 Pengelompokkan Biaya

Menurut Mulyadi (2015:13) terdapat berbagai macam cara penggolongan biaya, yaitu:

1. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran

Dalam cara penggolongan ini, nama obyek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama obyek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”. Contoh penggolongan biaya atas dasar objek pengeluaran dalam perusahaan kertas adalah sebagai berikut: biaya merang, biaya jerami, biaya gaji dan upah, biaya soda, biaya depresiasi mesin, biaya asuransi, biaya bunga, biaya zat warna.

2. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan

Dalam perusahaan industri, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok:

- a. Biaya produksi

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

b. Biaya pemasaran

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

c. Biaya administrasi dan umum

Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk.

3. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

a. Biaya langsung (*Direct Cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai.

b. Biaya tidak langsung (*Indirect Cost*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam

hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik (*factory overhead cost*).

4. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Aktivitas

Dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya dapat digolongkan menjadi:

a. Biaya variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.

b. Biaya semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.

c. Biaya *semifixed*

Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

d. Biaya tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu.

5. Penggolongan Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua:

Pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan.

- a. Pengeluaran modal (*capital expenditures*) adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender).
- b. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*) adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

2.2. Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi sangat mempengaruhi penentuan harga jual suatu produksi sekaligus penetapan laba yang diinginkan. Dengan demikian ketepatan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi harus diperhatikan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Menurut Bustami dan Nurlela (2010:49), Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. 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.

Menurut Raiborn dan Kinney (2011:56), Harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) (CGM) adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer kedalam persediaan barang jadi selama sebuah periode.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:42) menyatakan bahwa “Harga Pokok

Produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan produksi, yaitu jumlah biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung.”

Menurut Mulyadi (2015:14) yaitu harga pokok produksi dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi, yang digunakan untuk menghitung harga produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya non produksi ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produk.”

Berdasarkan definisi para ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah semua biaya yang digunakan untuk memproses suatu bahan baku hingga menjadi barang jadi dalam suatu periode tertentu. Penentuan Harga Pokok Produksi digunakan untuk perhitungan laba atau rugi perusahaan yang akan dilaporkan kepada pihak eksternal perusahaan. Selain itu, Harga Pokok Produksi memiliki peranan dalam pengambilan keputusan perusahaan untuk beberapa hal seperti menerima atau menolak pesanan, membuat atau membeli bahan baku, dan lain-lain.

2.2.1 Unsur-Unsur Harga Produksi

Dalam memproduksi suatu produk akan diperlukan beberapa biaya untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi siap dijual. Dalam harga pokok produksi, biaya produksi yang bersangkutan dengan pengolahan bahan mentah

menjadi produk jadi, biaya dalam perusahaan manufaktur dikelompokkan menjadi 2 (dua) kelompok biaya (Rudianto, 2013:157) sebagai berikut :

1. Biaya Produksi, terdiri dari :

1) Biaya bahan baku.

Biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang akan digunakan untuk menghasilkan suatu produk jadi dalam volume tertentu.

2) Biaya tenaga kerja langsung.

Biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Tidak semua pekerja yang terlibat dalam proses produksi selalu dikategorikan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Hanya pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses menghasilkan produk perusahaan yang dapat dikelompokkan sebagai tenaga kerja.

3) Biaya *overhead* pabrik.

Biaya selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung tetapi juga tetap dibutuhkan dalam proses produksi. Termasuk dalam kelompok biaya *overhead* pabrik ini adalah sebagai berikut :

- a. Biaya bahan penolong (bahan tidak langsung) adalah bahan tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk tertentu. Bahan penolong merupakan unsur bahan baku yang tetap dibutuhkan oleh suatu produk jadi, tetapi bukan merupakan unsur utama. Tanpa bahan penolong, suatu produk tidak akan pernah menjadi produk yang siap pakai dan siap dijual.

- b. Biaya tenaga kerja penolong (tenaga kerja tidak langsung) adalah pekerja yang dibutuhkan dalam proses menghasilkan suatu barang tetapi tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi. Tenaga kerja penolong merupakan tenaga kerja yang tetap dibutuhkan, tetapi bukan merupakan unsur utama. Namun tanpa tenaga kerja penolong, proses produksi dapat terganggu.
- c. Biaya pabrikasi lain adalah biaya-biaya tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk selain biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja penolong.

2. Biaya Nonproduksi, terdiri dari :

1) Biaya pemasaran.

Biaya Pemasaran adalah untuk menampung keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan demi mendistribusikan barang dagangannya hingga sampai ke tangan pelanggan.

2) Biaya administrasi dan umum.

Biaya administrasi dan umum adalah untuk menampung keseluruhan biaya operasi kantor.

2.2.2 Metode Harga Pokok Produksi

Di dalam harga pokok produksi terdapat sistem biaya yang dialokasikan ke unit produksi yang dimana berupa sistem biaya aktual dan sistem biaya standar, yang dimana sistem biaya ini dapat digunakan untuk menghitung biaya pokok

produksi. Menurut Bustami (2010:40), dalam menghitung biaya produksi terdapat dua metode bagian yaitu:

1. Perhitungan biaya pesanan (*job order costing*)

Merupakan salah satu metode atau cara mengakumulasikan biaya, yang dapat diterapkan pada perusahaan yang menggunakan produksi terputus-putus.

2. Perhitungan biaya proses (*process cost*)

Merupakan suatu metode dimana bahan baku, tenaga kerja dan *overhead* pabrik dibebankan ke pusat biaya atau departemen.

Sedangkan menurut Mulyadi (2010:86), di dalam perhitungan harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu:

1. Metode harga pokok produk pesanan (*job order costing*)

Metode harga pokok produk pesanan yaitu biaya-biaya yang dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok persatuan hasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan.

2. Metode harga pokok proses (*process cost method*)

Metode harga pokok proses yaitu biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan harga pokok produksi persatuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan.

Disisi lain Ahmad (2012:54), mengatakan ada dua metode akumulasi biaya yang utama dalam akuntansi biaya yaitu:

1. Metode harga pokok pesanan

Adalah suatu sistem akuntansi biaya perpetual yang menghimpun biaya menurut pekerjaan-pekerjaan (*jobs*) tertentu.

2. Metode harga pokok proses

Proses akumulasi biaya terfokus pada pekerjaan atau proyek, yang pada akhirnya menentukan harga pokok atau biaya per unit. Siregar (2014:37), mengungkapkan bahwa sistem penentuan biaya merupakan suatu sistem untuk mengalokasi biaya ke produk, melalui perhitungan biaya. Ada dua masalah yang timbul, yaitu dasar biaya yang digunakan dan metode penentuan biaya produk. Di dalam metode penentuan biaya produk terbagi atas dua macam yaitu sebagai berikut:

- 1). Penentuan biaya pesanan.

Dalam metode ini, biaya diakumulasikan per pesanan. Metode biaya pesanan cocok digunakan bila produk yang dibuat dalam suatu departemen atau pusat biaya sifatnya heterogen dan perusahaan dapat mengidentifikasi hubungan antara biaya dan produk.

- 2). Penentuan biaya proses.

Adalah penentuan biaya dengan cara mengumpulkan biaya berdasarkan proses produksi atau berdasarkan departemen. Metode ini tepat digunakan oleh perusahaan yang bekerja berdasarkan proses.

Berdasarkan beberapa ahli di atas berpendapat, bahwa metode harga pokok produksi yang digunakan dalam mengalokasikan biaya ke produksi terbagi menjadi dua macam yaitu: metode harga pokok pesanan dan metode harga pokok proses.

2.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam pokok produksi. Dalam hal ini terdapat dua pendekatan terhadap perhitungan harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2010:122) yaitu:

1. Metode kalkulasi biaya penuh (*full costing*)

Full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Harga pokok produksi menurut metode full costing terdiri dari:

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya overhead pabrik tetap	Rp xxx
Biaya overhead pabrik variabel	<u>Rp xxx</u>
Harga pokok produksi	Rp xxx

2. Metode kalkulasi biaya variabel (*variabel costing*)

Variabel costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan biaya produksi yang berperilaku variabel keadaan harga

pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel.

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya overhead pabrik variabel	<u>Rp xxx</u>
Harga pokok produksi	Rp xxx

Berdasarkan penjelasan metode perhitungan harga pokok produksi di atas, penulis menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi dengan kalkulasi biaya penuh (*full costing*).

2.3 Karakteristik Harga Pokok Pesanan

Menurut Mulyadi (2015:38), karakteristik usaha perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan tersebut di atas berpengaruh terhadap pengumpulan biaya produksi. Metode pengumpulan biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan yang digunakan dalam perusahaan yang berdasarkan pesanan memiliki karakteristik sebagai berikut :

1. Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksi.
2. Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok berikut ini: biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.

3. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan istilah biaya overhead pabrik.
4. Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya overhead pabrik diperhitungkan ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka.
5. Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.

2.4 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015), dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan, informasi harga pokok produksi per pesanan bermanfaat bagi manajemen untuk :

1. Menentukan harga jual produk. Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang, dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain dan data non biaya.
2. Memantau realisasi biaya produksi. Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan

rencana produksi tersebut. Oleh karena itu akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

3. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu. Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses.

2.5 Harga Jual

2.5.1 Pengertian Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Perusahaan

selalu menetapkan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan boleh memperoleh laba yang maksimal. Jadi menurut perusahaan penetapan harga jual merupakan hal yang sangat penting, karena penetapan harga jual adalah suatu keputusan atau strategi perusahaan dalam menarik minat konsumen dan mempertahankan loyalitas pelanggan.

Adapun definisi menurut para ahli mengenai harga jual antara lain, yaitu:

Hansen dan Mowen mendefinisikan “harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan”.

Menurut Mulyadi, “pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah mark-up”.

Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Harga yang tepat adalah harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.

2.5.2 Tujuan Penetapan Harga

Dalam menetapkan harga pada sebuah produk perusahaan mengikuti prosedur enam langkah, yaitu:

1. Perusahaan dengan hati-hati menyusun tujuan-tujuan pemasarannya, misalnya memertahankan hidup, meningkatkan laba saat itu, ingin memenangkan bagian pasar atau kualitas produk.
2. Perusahaan menentukan kurva permintaan yang memperlihatkan kemungkinan jumlah produk yang akan terjual per periode, pada tingkat-tingkat harga alternatif. Permintaan yang semakin tidak elastis, semakin tinggi pula harga yang dapat ditetapkan oleh perusahaan.
3. Perusahaan memperkirakan bagaimana biaya akan bervariasi pada tingkat produksi yang berbeda-beda.
4. Perusahaan mengamati harga-harga para pesaing sebagai dasar untuk menetapkan harga mereka sendiri.
5. Perusahaan memilih salah satu dari metode penetapan harga terdiri penetapan harga biaya plus, analisis pulang pokok dan penetapan labasasaran, penetapan harga nilai yang diperoleh, penetapan harga yang sesuai dengan laju perkembangan dan penetapan harga dalam sampul tertutup.
6. Perusahaan memilih harga final, menyatakannya dalam cara psikologis yang efektif dan mengeceknya untuk meyakinkan bahwa harga tersebut sesuai dengan kebijakan penetapan harga perusahaan serta sesuai pula dengan para penyalur grosir, wiraniaga perusahaan, pesaing, pemasok dan pemerintah.

Sedangkan menurut Adrian Payne tujuan penetapan harga antara lain :

1) Bertahan

Bertahan merupakan usaha untuk tidak melakukan tindakan-tindakan yang meningkatkan laba ketika perusahaan sedang mengalami kondisi pasar yang tidak menguntungkan. Usaha ini dilakukan demi kelangsungan hidup perusahaan.

2) Memaksimalkan laba

Penentuan harga bertujuan untuk memaksimalkan laba dalam priode tertentu.

3) Memasimalkan penjualan

Penentuan harga bertujuan untuk membangun pangsa pasar dengan melakukan penjualan pada harga awal yang merugikan.

4) Prestise

Tujuan penentuan harga di sini adalah untuk memposisikan jasa perusahaan tersebut sebagai produk yang eksklusif.

5) Pengembangan atas investasi (ROI)

Tujuan penentuan harga didasarkan atas pencapaian pengembalian atas investasi (*return on investment*) yang diinginkan. Menurut Rewoldt, disamping untuk mengetahui lingkungan pasar dimana harga-harga itu ditetapkan, manajer pemasaran haarus merumuskan dengan jelas tujuan-tujuan perusahaan.

2.5.3 Tahap-tahap Penetapan Harga

Setelah mengetahui arah dan tujuan penetapann harga yang sudah ditentukan, maka hal yang harus diperhatikan oleh manajemen pemasaran dapat dialihkan kepada prosedur penentuan harga yang ditawarkan. Penetapan harga selalu menjadi masalah bagi setiap perusahaan karena penetapan harga ini

bukanlah kekuasaan atau kewenangan yang mutlak dari seorang pengusaha ataupun pihak perusahaan. Penetapan harga dapat menciptakan hasil penerimaan penjualan dari produk yang dihasilkan dan dipasarkan. Meskipun penetapan harga merupakan hal yang penting, namun masih banyak perusahaan yang kurang sempurna dalam menangani permasalahan penetapan harga tersebut. Karena menghasilkan penerimaan penjualan, maka harga mempengaruhi tingkat penjualan, tingkat keuntungan, serta share pasar yang dapat dicapai perusahaan.

Dalam penetapan harga yang harus diperhatikan adalah faktor yang mempengaruhinya, baik langsung maupun tidak langsung :

- 1) Faktor yang secara langsung adalah harga bahan baku, biaya produksi, biaya pemasaran, peraturan pemerintah, dan faktor lainnya.
- 2) Faktor yang tidak langsung namun erat dengan penetapan harga adalah antara lain yaitu harga produk sejenis yang dijual oleh para pesaing, pengaruh harga terhadap hubungan antara produk substitusi dan produk komplementer, serta potongan untuk para penyalur dan konsumen.

2.6 Penelitian Sebelumnya

Banyak penelitian mengenai perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan industri yang telah dilakukan sebelumnya, adapun beberapa penelitian tersebut diantaranya adalah:

Daud (2014) dengan judul analisis perhitungan harga pokok produksi pada usaha Kacang Sangrai S.B.Kawangkoan Kabupaten Minahasa. Berdasarkan latar belakang masalah, maka rumusan masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah mengetahui harga pokok produksi dikaitkan dengan laba usaha dengan

menggunakan metode *full costing*. Dalam menghitung harga pokok produksi, pemilik usaha Kacang Sangrai S. B. Belum memperhatikan unsur-unsur biaya yang melekat pada suatu produk Namun, setelah menggunakan metode *full costing* maka diperoleh informasi bahwa harga pokok produksi untuk 8 karung Kacang Sangrai selama satu bulan proses produksi Rp. 5.845.000, sedangkan pihak Kacang Sangrai S.B. menetapkan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp. 6.667.500.

Salindeho (2014) dengan judul analisis perhitungan harga pokok produksi pada UD. The Sweetets Cookie Manado. UD. The Sweetest Cookie menetapkan metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi. Menggunakan *variabel costing* diperoleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*.

Lasena (2013) dengan judul analisis penentuan harga pokok produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. PT. Dimembe Nyiur Agripro menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi. Dengan menggunakan *variabel costing* di peroleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* yaitu Rp. 21.666.362.600 dan dengan menggunakan *variabel costing* Rp. 21.620.268.600.

Tabel 2.1
Penelitian Sebelumnya

No	Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kacang Sangrai S.B. Kawangkoan Kabupaten Minahasa (Daud, 2014)	Metode deskriptif	Dalam menghitung harga pokok produksi, pemilik usaha Kacang Sangrai S. B. Belum memperhatikan unsur-unsur biaya yang melekat pada suatu produk Namun, setelah menggunakan metode <i>full costing</i> maka diperoleh informasi bahwa harga pokok produksi untuk 8 karung Kacang Sangrai selama satu bulan proses produksi Rp. 5.845.000, sedangkan pihak Kacang Sangrai S.B. menentukan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp. 6.667.500.	Persamaan dengan penelitian sekarang adalah sama-sama meneliti tentang harga pokok produksi.	1. Lokasi penelitian 2. Objek penelitian
2	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD. <i>The Sweets cookie</i> Manado (Salindeho, 2014)	Metode analisis deskriptif	UD. <i>The Sweetest Cookie</i> menetapkan metode <i>full costing</i> dalam penentuan harga pokok produksi. Menggunakan <i>variable costing</i> di peroleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan metode <i>full costing</i> .	Persamaan dengan penelitian sekarang adalah sama-sama meneliti tentang harga pokok produksi.	1. Lokasi penelitian 2. Objek penelitian

Tabel 2.1 - Penelitian Sebelumnya (Lanjutan)

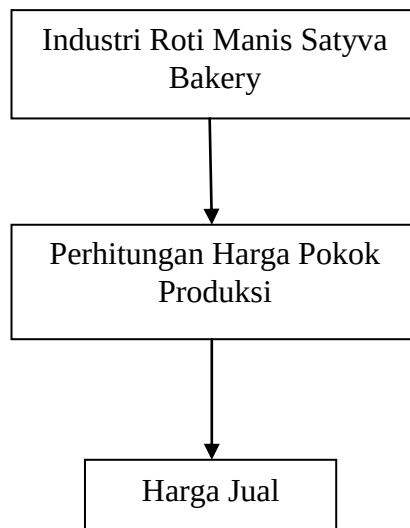
No	Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
3	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro (Lasena, 2013)	Metode deskriptif	PT. Dimembe Nyiur Agripro menerapkan metode <i>full costing</i> dalam menentukan harga pokok produksi. Dengan menggunakan <i>variable costing</i> diperoleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan metode <i>full costing</i> yaitu Rp. 21.666.362.600 dan dengan menggunakan <i>variable costing</i> Rp. 21.620.268.600.	Persamaan dengan penelitian sekarang adalah sama- sama meneliti tentang harga pokok produksi.	1. Lokasi penelitian 2. Objek penelitian

2.7 Kerangka Pemikiran

Kerangka konseptual adalah kerangka hubungan antara konsep-konsep yang ingin diamati atau diukur melalui penelitian yang akan dilakukan (Notoatmodjo: 2002). Dalam penelitian ini, kerangka penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing.

Harga pokok produksi adalah akumulasi dari biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan produk dan kemudian dibebankan pada produk. Harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksi, mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan. Mengingat arti pentingnya harga pokok produksi yang memerlukan ketelitian dan ketepatan. Dalam persaingan yang tajam saat ini

memacu perusahaan yang satu bersaing dengan perusahaan lainnya, dalam menghasilkan, produk yang sejenis maupun produk yang substansi, karena itu diperlukan informasi biaya maupun informasi harga pokok produksi untuk pengambilan keputusan.



Gambar 2.7

Kerangka Pemikiran

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Desain penelitian merupakan kerangka kerja yang akan digunakan sehingga memudahkan peneliti dalam melakukan penelitiannya dikarenakan semua yang akan dilakukan telah terencana berdasarkan urutan penelitiannya. Terdapat lima aspek desain penelitian dalam penelitian ini yaitu:

1) Lokasi dan objek penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Satyva Bakery yang beralamat di Jl. Elang No. 33 Kp.Ateuk Pahlawan, Banda aceh, dengan objek penelitiannya adalah perhitungan harga pokok produksi dan harga jual roti manis.

2) Jenis penelitian

Penelitian ini merupakan sebuah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif, yaitu metode penelitian yang mengumpulkan data dari lapangan kemudian diolah dan di analisis dengan menggunakan landasan teoritis untuk memperoleh jawaban. Menurut Sugiyono (2011) menjelaskan, bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan antara satu variabel dengan variabel lainnya.

3) Horizon waktu

Horizon waktu yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi *cross sectional*, dimana sebuah studi dapat dilakukan dengan data yang hanya sekali dikumpulkan pada waktu periode atau satu tahap.

4) Unit analisis

Unit analisis atau tingkat agregasi data yang dianalisis dalam penelitian adalah informasi yang berupa perhitungan harga pokok produksi roti manis.

5) Unit observasi

Unit observasi dalam penelitian adalah pemilik industri Satyva Bakery Banda Aceh dalam penentuan harga pokok produksi roti manis.

3.2 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari subjek penelitian, dalam hal ini peneliti memperoleh data atau informasi langsung dengan menggunakan instrumen-instrumen yang telah ditetapkan. Data primer dikumpulkan oleh peneliti untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian. Pengumpulan data primer merupakan bagian internal dari proses penelitian dan yang sering kali diperlukan untuk tujuan pengambilan keputusan. Data primer dianggap lebih akurat, karena data ini disajikan secara terperinci. Indriantoro dan Supomo dalam Purhantara (2011).

Pada penelitian ini jawaban data primer diperoleh dari hasil wawancara dari pimpinan perusahaan Satyva Bakery maupun karyawan perusahaan.

3.3 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan di dalam penelitian ini merupakan metode analisis deskriptif. Metode tersebut yaitu data disusun, diklasifikasikan, kemudian dianalisis sehingga diperoleh gambaran yang jelas mengenai perhitungan harga pokok produksi dan harga jual roti manis pada Satyva Bakery Banda Aceh.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan metode analisis deskriptif yang pada dasarnya menggambarkan hasil olahan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya dengan penjelasan-penjelasan yang memadai tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2010:169). Dikarenakan penelitian yang bersifat deskriptif, maka data yang diperoleh hanya merupakan sekumpulan informasi yang menjelaskan kejadian atau aktivitas yang terjadi pada objek penelitian yaitu Satyva Bakery Banda Aceh.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Satyva Bakery

4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Satyva Bakery sudah berdiri sejak tahun 1984 yang didirikan oleh Bapak Jufri A.Karim yang beralamat di jalan Khairil Anwar No. 1 Peunayong banda aceh. Usaha ini menfokuskan pada roti fresh oven dan coffe shop, dimana Satyva Bakery memproduksi berbagai jenis roti, kue tradisional dan cake seperti roti manis, roti tawar, roti sayur, bika tepung, blackforest dan berbagai jenis lainnya.

Sejak berdirinya usaha Satyva Bakery berkembang pesat. Berbagai jenis roti dan kue dipasarkan di outlet dan mitra bisnis. Oleh karena nya, demi memenuhi permintaan akan produk roti dan jenis kue, usaha ini banyak sekali membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar maupun mereka yang datang dari luar kota banda aceh. Beberapa dari mereka datang dari daerah konflik.

Produk Satyva Bakery sangat diminati dan diterima secara luas oleh masyarakat kota banda aceh. Ada beberapa jenis roti yang menjadi pilihan utama masyarakat, serta dijadikan sebagai oleh oleh. Roti manis, roti sayur, bika dan beberapa jenis lain menjadi primadona karena memiliki citasara yang khas dan berbeda dengan pesaing di kala itu. Jadi, tidak heran pada saat itu produksi Satyva Bakery sangat bagus dan tersebar luas di Banda Aceh dan Aceh Besar.

Usaha ini berubah secara signifikan ketika musibah tsunami menimpa kota Banda Aceh pada 26 Desember 2004. Banyak sekali harta benda dan tempat

tinggal yang hancur akibat bencana tersebut. Satyva Bakery sangat merasakan dampaknya karena usaha yang sudah berdiri sejak tahun 80 an turut hancur. Peralatan alat produksi seperti oven, mixer, steamer dan alat pemotong roti rusak parah dan tidak bisa berfungsi secara maksimal lagi. Begitu juga dengan perlengkapan usaha seperti showcase, kulkas, lemari roti dan alat-alat lain yang turut rusak.

Satyva Bakery mencoba bangkit dari dampak bencana tsunami dengan membuka kembali usahanya. Terdapat beberapa lokasi yang pernah ditempati untuk melanjutkan usaha dan terakhir usaha Satyva Bakery beralamat di jalan berawe Banda Aceh. Pada akhirnya dengan mempertimbangkan beberapa hal Satyva Bakery memutuskan untuk tidak melanjutkan usaha di lokasi tersebut sehingga memindahkan produksi kealamat domisili yaitu Jl. Elang No 33 ateluk pahlawan banda aceh.

Tidak memiliki toko sebagai tempat memasarkan hasil produksi, Satyva Bakery mencoba menggunakan stategi baru agar produknya terus berada dipasaran. Satyva Bakery mencoba bermitra dengan beberapa toko dan kantor yang berada di kawasan Banda Aceh. Produk yang diproduksi saat ini oleh Satyva Bakery adalah roti. Respon para mitra dan konsumen sangat bagus karena mereka masih bisa merasakan cita rasa roti yang berbeda dan khas dari toko satyva modern bakery.

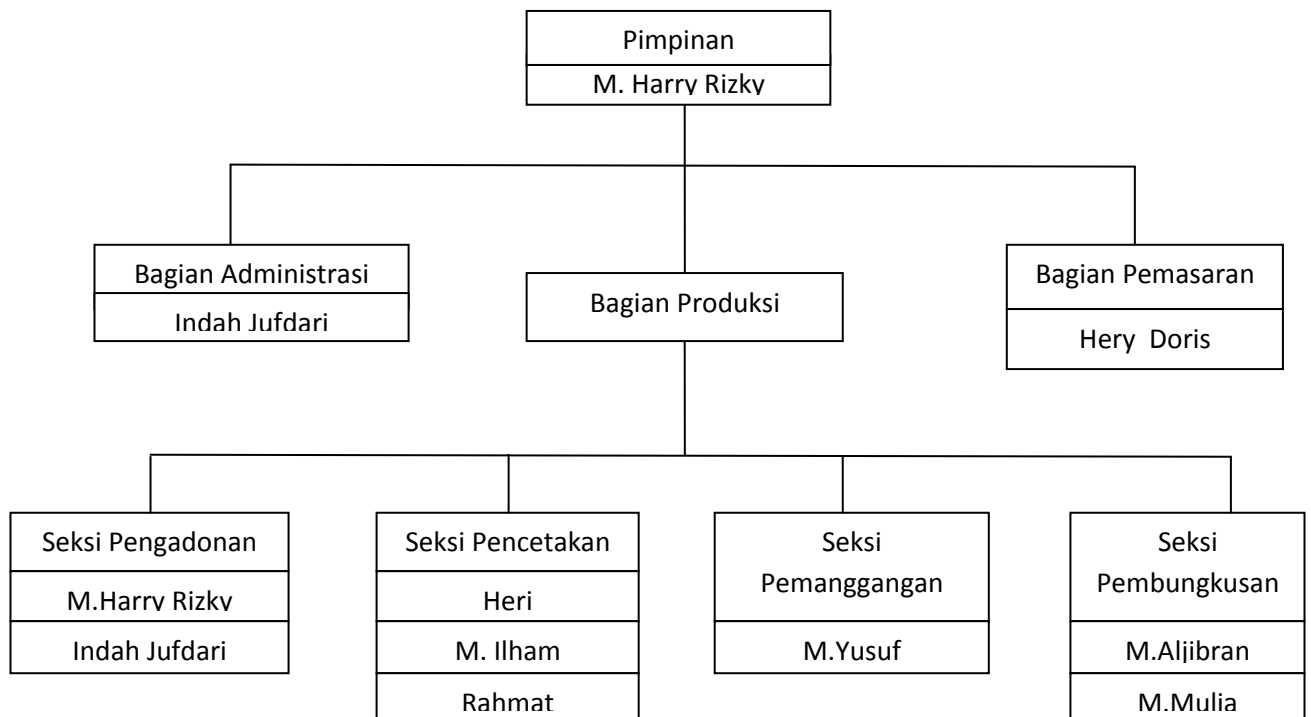
4.1.2 Visi Dan Misi Satyva Bakery

Keberadaan Satyva Bakery mempunyai Visi dan Misi antara lain sebagai berikut:

1. Menjadi perusahaan roti terbesar di Indonesia dengan memproduksi dan mendistribusikan produk-produk berkualitas tinggi dengan harga yang terjangkau bagi pelanggan.
2. Membantu meningkatkan kualitas hidup bangsa Indonesia dengan memproduksi dan mendistribusikan makanan yang praktis, bermutu tinggi, sehat, halal, dan aman bagi pelanggan.
3. Memperluas kesempatan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat banyak.

4.1.3 Struktur Organisasi

Seluruh perusahaan besar maupun perusahaan yang relatif kecil mempunyai struktur organisasi. Struktur organisasi yang ada didalam perusahaan berbeda antara suatu perusahaan dengan perusahaan lain. Struktur organisasi yang dibuat bertujuan untuk memudahkan dan mengawasi jalannya kegiatan operasional perusahaan agar tidak terjadi fungsi ganda, maka perlu dibuat struktur organisasi untuk memisahkan dan mengelompokkan fungsi-fungsi yang ada didalam perusahaan. Setiap fungsi yang ada harus menjalankan tugas sesuai dengan kewajiban telah ditetapkan.



Gambar 4.1
Struktur Organisasi Satyva Bakery

Sumber: Satyva Bakery, 2019

Saat ini struktur organisasi Satyva Bakery terdiri dari :

a. Pimpinan

Pemilik yang sekaligus merangkap sebagai pimpinan mempunyai tugas yaitu:

1. Membuat adonan untuk semua jenis roti yang di produksi setiap harinya.
2. Menentukan tugas bagi masing-masing karyawan.
3. Menentukan daerah pemasaran dan juga turun langsung melakukan pemasaran roti.

4. Mengatur kegiatan-kegiatan operasional yang berkaitan dengan proses produksi roti.

b. Bagian administrasi

Dalam hal ini, bagian administrasi mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk:

1. Membayar upah kerja.
2. Melakukan pengeluaran uang untuk kebutuhan operasional proses produksi.
3. Menerima catatan roti mengenai roti-roti yang keluar maupun yang expired dari bagian pemasaran.

c. Bagian produksi

Dalam struktur organisasi, bagian produksi adalah bagian terpenting karena pada bagian inilah dilakukan kegiatan produksi roti. Pada bagian produksi ini terdapat empat seksi, yaitu:

1. Seksi pengadon

Pemilik sekaligus pimpinan turun langsung untuk melakukan proses pengadonan ini.

- Melakukan penakaran bahan baku.
- Melakukan proses pengadonan roti.

2. Seksi pencetakan

- Mencetak adonan yang sudah siap.
- Melakukan proses pengisian roti.

3. Seksi pemanggangan

- Melakukan proses pemanggangan roti yang telah selesai dicetak.
- Mengeluarkan roti dari pemanggangan.

4. Seksi pembungkusan

- Membungkus roti yang telah didinginkan satu persatu kedalam plastik pembungkus roti.
- Melakukan pengepakan roti.

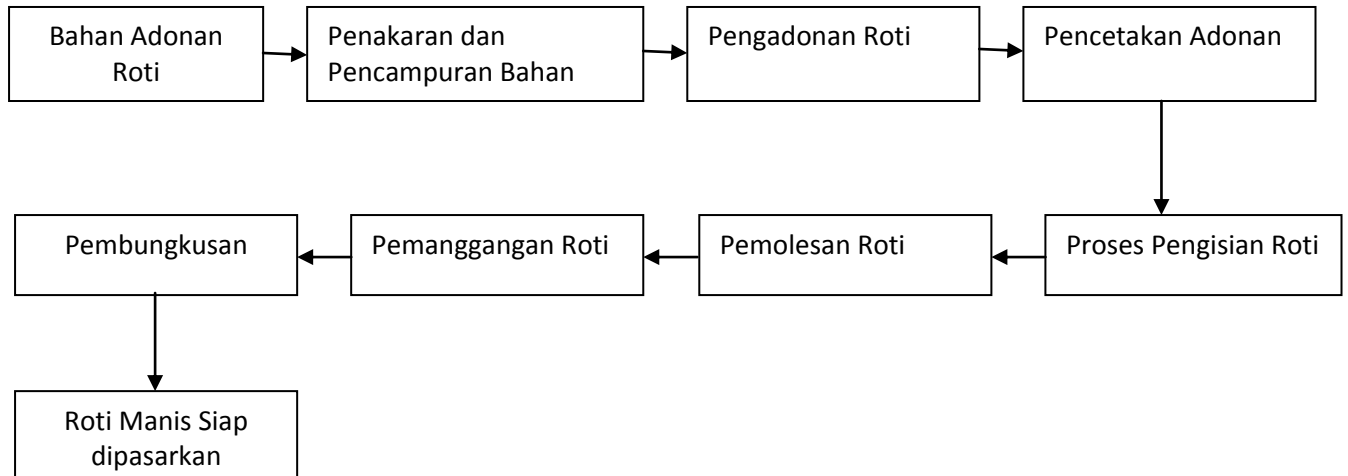
d. Bagian pemasaran

Tanggungjawab bagian pemasaran adalah:

1. Melakukan distribusi (pemasaran) roti-roti yang telah diproduksi.
2. Menagih piutang kepada pelanggan atas roti yang dititipkan.

4.1.4 Proses Produksi

Untuk mengetahui proses pembuatan roti manis, dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 4.2
Proses Produksi
Roti Manis Satyva Bakery

Sumber: Satyva Bakery Banda Aceh, 2019

Berikut ini adalah proses pembuatan roti manis Satyva Bakery:

a. Pengadonan roti manis

Seluruh bahan yang diperlukan untuk proses pembuatan roti manis ditakar terlebih dahulu sesuai dengan berapa banyak roti yang dibuat. Setelah seluruh bahan ditakar, masukkan bahan-bahan tersebut satu persatu kedalam mesin pengadon roti. Kemudian setelah adonan sesuai dengan yang diinginkan, adonan tersebut diambil untuk selanjutnya diteruskan oleh bagian pencetakan roti.

b. Pencetakan adonan roti manis

Setelah seluruh proses pengadonan roti selesai, seksi pencetakan adonan yang akan melanjutkan untuk mencetak adonan roti tersebut. Adonan dibagi menjadi bagian-bagian kecil yang besarnya sama rata.

c. Pengisian roti manis

Proses selanjutnya adalah adonan diisi berbagai macam varian rasa. Roti manis Satyva Bakery mempunyai 12 varian rasa yaitu cokelat, keju, mocca, boy, pisang cokelat, pisang, kelapa, kacang hijau, abon, cokelat keju, kelapa cokelat dan kismis kelapa.

d. Pemolesan Roti Manis

Setelah melakukan pencetakan dan pengisian adonan roti manis, ada satu tugas lagi yang harus dikerjakan oleh bagian pencetakan yaitu, mengolesi roti yang telah diisi dan dicetak dengan kuning telur yang telah dikocok, agar ketika proses pemanggangan dilakukan warna yang didapatkan lebih bagus.

e. Pemanggangan Roti Manis

Roti yang telah diolesi telur, siap untuk dipanggang. Untuk mengawasi pemanggangan roti ini, maka ada karyawan seksi pemanggangan yang bertugas untuk memanggang roti ini. Selama proses pemanggangan roti harus selalu diawasi, agar pada saat roti dipanggang tidak gosong.

f. Pembungkusan (*packagin*)

Roti yang telah dipanggang harus didinginkan terlebih dahulu agar pada saat dilakukan proses pembungkusan roti tidak menguap pada kemasan. Setelah roti dingin, kemudian roti dimasukkan dalam kemasan plastik.

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian

4.2.1 Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi

Harga jual suatu produk dapat ditetapkan dengan tepat jika harga pokok produksi telah dihitung dengan sesuai dan benar. Seluruh biaya yang terkait dalam proses produksi harus diperhitungkan dan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting, karena dengan adanya perhitungan harga pokok produksi dapat ditetapkan harga jual untuk suatu produk. Harga jual yang tepat adalah jika harga jual yang ditetapkan tidak terlalu tinggi dan juga tidak terlalu rendah yang dapat mengakibatkan perusahaan kerugian. Unsur-unsur harga pokok produksi adalah bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti dapat dilihat bahwa industri ini belum menghitung harga pokok produksi dengan tepat, dimana biaya - biaya belum diklasifikasikan dengan tepat, biaya – biaya yang belum dialokasikan dengan benar sehingga akan mempengaruhi perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan. Berikut dibawah ini unsur -unsur yang membentuk perhitungan harga pokok produksi Roti Manis pada Industri Pembuatan Roti Manis Satyva Bakery.

a. Analisis Terhadap Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya bahan baku dikelompokkan menjadi dua yaitu, biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Berdasarkan hasil analisis terhadap pengklasifikasian biaya bahan baku, ditemukan ketidaktepatan dalam pengklasifikasian biaya bahan

baku . Hal ini mengakibatkan terjadinya selisih antara biaya bahan baku dan biaya bahan penolong .

Seperti terlihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3
Perbandingan Biaya Bahan Baku
Januari Tahun 2019

No	Menurut Perusahaan		Hasil Analisis	
	Bahan Baku Langsung	Jumlah	Bahan Baku Langsung	Bahan Baku Pembantu
1	Tepung Cakra	Rp. 3.230.000	Rp. 3.230.000	
2	Tepung Segitiga	Rp. 540.000	Rp. 540.000	
3	Gula	Rp. 1.232.000	Rp. 1.232.000	
4	Garam	Rp. 72.000	Rp. 72.000	
5	Pengembang	Rp. 774.000	Rp. 774.000	
6	Pelembut	Rp. 245.000	Rp. 245.000	
7	Coklat Isi	Rp. 2.940.000	Rp. 2.940.000	
8	Mises	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000	
9	Susu Kental Manis	Rp. 550.000	Rp. 550.000	
10	Rumbutter	Rp. 750.000	Rp. 750.000	
11	Minyak Makan	Rp. 360.000	Rp. 360.000	
12	Kacang hijau	Rp. 160.000	Rp. 160.000	
13	Kelapa	Rp. 620.000	Rp. 620.000	
14	Pisang	Rp. 360.000	Rp. 360.000	
15	Keju Batang	Rp. 2.640.000	Rp. 2.640.000	

16	Tepung Gula	Rp. 684.000	Rp. 684.000	
17	Simas	Rp. 828.000	Rp. 828.000	
18	Cokelat batang	Rp. 1.440.000	Rp. 1.440.000	
19	Telur untuk adonan	Rp. 1.890.000	Rp. 1.890.000	
20	Telur untuk polesan	Rp. 450.000	-	Rp. 450.000
21	Air	-	-	Rp. 60.000
22	Pewarna	Rp. 140.000	Rp. 140.000	
23	Mentega putih	Rp. 60.000	Rp. 60.000	
24	Coklat butir	Rp. 180.000	Rp. 180.000	
25	Wijen	Rp. 20.000	Rp. 20.000	
26	Kismis	Rp. 80.000	Rp. 80.000	
27	Abon	Rp. 540.000	Rp. 540.000	
28	Saus cabe	Rp. 272.000	Rp. 272.000	
	Total	Rp. 22.057.000	Rp. 21.607.000	Rp. 510.000

Berdasarkan fakta perhitungan bahan baku yang ditetapkan perusahaan (Tabel IV. II) dan perhitungan berdasarkan teori dalam akuntansi biaya, maka dari hasil analisis yang telah dilakukan terhadap selisih biaya bahan baku dimana perhitungan perusahaan lebih besar dari hasil analisis. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum memperhitungkan komponen biaya yang tepat terhadap bahan baku dan bahan penolong, telur untuk polesan seharusnya dimasukkan kedalam bahan penolong, namun pada perusahaan, telur dimasukkan dan dihitung sebagai biaya bahan baku. Air yang digunakan sebagai salah satu bahan untuk

memproduksi roti manis tidak di perhitungkan sebagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Seharusnya biaya penggunaan air ini harus diperhitungkan sebagai biaya bahan penolong.

b. Analisis terhadap biaya bahan penolong

Pada Satyva Bakery proses produksi roti dilakukan sebanyak 14 kali dalam seminggu. Untuk sekali produksi, roti yang dihasilkan 320 buah yang membutuhkan air sebanyak 4000 liter. Dalam memproduksi roti manis, air yang digunakan yaitu air galon yang bersisi 19.000 liter dengan harga Rp. 5.000/galon.

Perhitungan biaya air untuk roti manis dalam sebulan:

$$= 56 \text{ kali produksi} \times 4.000 \text{ liter}$$

$$= 224.000 \text{ liter}$$

$$= \frac{224.000 \text{ liter}}{19.000} = 11,7 \text{ galon atau dibulatkan menjadi 12 galon.}$$

Maka biaya penggunaan air untuk produksi 17.920 buah roti manis yaitu:

$$= \text{Rp. } 5.000 \times 12 \text{ galon}$$

$$= \text{Rp. } 60.000$$

Berdasarkan hasil analisis terhadap bahan penolong belum tepat karena, air yang digunakan sebagai salah satu bahan untuk memproduksi roti tidak diperhitungkan. Dalam menghitung biaya bahan baku, telur seharusnya dimasukkan ke bahan penolong karena pada proses pembuatan roti, telur tidak hanya digunakan untuk adonan roti saja tetapi, juga untuk mengolesi bagian atas roti yang telah dicetak. Hal ini mengakibatkan terjadinya selisih perhitungan harga pokok produksi.

c. Analisis terhadap biaya tenaga kerja langsung

Tenaga kerja termasuk dalam biaya yang harus dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Biaya tenaga kerja terbagi menjadi dua yaitu biaya tenaga langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dengan proses produksi. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah sebaliknya, biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi. Pada Satyva Bakery, perhitungan biaya tenaga kerja langsung belum tepat, hal ini terlihat karena belum diperhitungkannya pemilik industri yang ikut serta secara rutin dalam proses produksi. Selain itu, seksi pembungkusan (*Packaging*) yang seharusnya diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja tidak langsung.

Pada perusahaan diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja langsung seperti terlihat pada tabel berikut:

Tabel 4.4
Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Langsung
Untuk Produksi 17.920 Buah Roti Manis
Januari 2019

No	Menurut Perusahaan			Hasil Analisis			Keterangan
	Tenaga kerja	Jml	Upah	Tenaga kerja	Jml	Upah	
1	Seksi pengadonan	-	-	Seksi pengadonan	2	Rp. 600.000	Tenaga Kerja Langsung
2	Seksi pencetakan	3	Rp. 5.300.000	Seksi pencetakan	3	Rp. 5.300.000	Tenaga Kerja Langsung
3	Seksi pemanggangan	1	Rp. 1.500.000	Seksi pemanggangan	1	Rp. 1.500.000	Tenaga Kerja Langsung
4	Seksi pembungkusan	2	Rp. 3.000.000	Seksi pembungkusan	2	Rp. 3.000.000	Tenaga Kerja Langsung
	Total	6	Rp. 9.800.000	Total	8	Rp. 10.400.000	

Sumber: (Diolah dari data roti manis Satyva Bakery, 2019)

Berdasarkan fakta perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang ditetapkan perusahaan (tabel 4.4) dan perhitungan berdasarkan teori dalam akuntansi biaya, maka dari hasil analisis ditemukan bahwa biaya seksi pengadonan belum diperhitungkan sebagai tenaga kerja langsung perusahaan. Biaya seksi pengadonan seharusnya dimasukkan dan dihitung sebagai biaya tenaga kerja langsung karena merupakan proses awal dalam proses produksi. Maka hasil perhitungan biaya tenaga kerja langsung adalah sebagai berikut:

-	Seksi Pengadonan	Rp. 600.000
-	Seksi pencetakan	Rp. 5.300.000
-	Seksi pemanggangan	Rp. 1.500.000
-	Seksi pembungkusan	<u>Rp. 3.000.000 +</u>
	Total	Rp. 10.400.000

d. Analisis Terhadap Biaya Overhead Pabrik Dalam Penggunaan Listrik

Biaya overhead pabrik pada umumnya didefinisikan sebagai bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan semua biaya pabrik lainnya yang tidak dapat dengan mudah diidentifikasi dengan atau dibebankan langsung ke pesanan, produk, atau objek biaya lain tertentu. Pada Satyva Bakery, perhitungan biaya overhead pabrik belum tepat, hal ini disebabkan karena belum diperhitungkannya biaya penggunaan listrik.

Biaya pemakaian listrik yang digunakan dalam industri ini adalah untuk menghidupkan dan menggerakkan mesin pengadon roti. Biaya listrik yang dikeluarkan oleh industri ini Rp. 1.000.000/bulan. Biaya listrik ini juga tidak dimasukkan industri kedalam perhitungan harga pokok produksi. Biaya yang

seharusnya dihitung dan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi roti manis adalah sebagai berikut:

$$= 1 \text{ bulan} \times \text{Rp. } 1.000.000$$

$$= \text{Rp. } 1.000.000$$

Maka, biaya penggunaan listrik untuk memproduksi 17.920 roti manis pada bulan Januari adalah Rp.1.000.000.

4.2.2 Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual

Berikut laporan harga pokok produksi roti manis untuk bulan Januari 2019 :

Tabel 4.5
Satyva Bakery
Laporan Harga Pokok Produksi
Roti Manis Bulan Januari
Tahun 2019
(Produksi Januari Sebanyak 17.920 buah)

Menurut Perusahaan			Hasil Analisis		
Biaya bahan baku:			Biaya bahan baku:		
Tepung Cakra	Rp. 3.230.000		Tepung Cakra	Rp. 3.230.000	
Tepung Segitiga	Rp. 540.000		Tepung Segitiga	Rp. 540.000	
Gula	Rp. 1.232.000		Gula	Rp. 1.232.000	
Garam	Rp. 72.000		Garam	Rp. 72.000	
Pengembang	Rp. 774.000		Pengembang	Rp. 774.000	
Pelembut	Rp. 245.000		Pelembut	Rp. 245.000	
Coklat Isi	Rp. 2.940.000		Coklat Isi	Rp. 2.940.000	
Mises	Rp. 1.000.000		Mises	Rp. 1.000.000	
Susu Kental Manis	Rp. 550.000		Susu Kental Manis	Rp. 550.000	
Rumbutter	Rp. 750.000		Rumbutter	Rp. 750.000	
Minyak Makan	Rp. 360.000		Minyak	Rp. 360.000	

			Makan		
Kacang hijau	Rp. 160.000		Kacang hijau	Rp. 160.000	
Kelapa	Rp. 620.000		Kelapa	Rp. 620.000	
Pisang	Rp. 360.000		Pisang	Rp. 360.000	
Keju Batang	Rp. 2.640.000		Keju Batang	Rp. 2.640.000	
Tepung Gula	Rp. 684.000		Tepung Gula	Rp. 684.000	
Simas	Rp. 828.000		Simas	Rp. 828.000	
Cokelat batang	Rp. 1.440.000		Cokelat batang	Rp. 1.440.000	
Telur untuk adonan	Rp. 1.890.000		Telur untuk adonan	Rp. 1.890.000	
Telur untuk polesan	Rp. 450.000		Pewarna	Rp. 140.000	
Air	-		Mentega putih	Rp. 60.000	
Pewarna	Rp. 140.000		Coklat butir	Rp. 180.000	
Mentega putih	Rp. 60.000		Wijen	Rp. 20.000	
Coklat butir	Rp. 180.000		Kismis	Rp. 80.000	
Wijen	Rp. 20.000		Abon	Rp. 540.000	
Kismis	Rp. 80.000		Saus cabe	Rp. 272.000	
Abon	Rp. 540.000				
Saus cabe	Rp. 272.000				

Jumlah Biaya bahan baku		Rp. 22.057.000	Jumlah Biaya bahan baku		Rp. 21.607.000
Biaya Tenaga Kerja:			Biaya Bahan Penolong:		
Upah Karyawan		Rp. 9.800.000	Air	Rp. 60.000	
BOP:			Telur	Rp. 450.000	
Plastik Pembungkus	Rp. 3.584.000		Jumlah Biaya Bahan Penolong		Rp. 510.000
Gas	Rp. 1.950.000		Biaya Tenaga Kerja Langsung :		
Jumlah BOP		Rp. 5.534.000	Upah Karyawan		Rp. 10.400.000
			BOP:		
			Plastik Pembungkus	Rp. 3.584.000	
			Gas	Rp. 1.950.000	
			Jumlah BOP		Rp. 5.534.000
Harga Pokok Produksi		Rp. 37.391.000	Harga Pokok Produksi		Rp. 38.051.000

Harga per unit roti menurut perusahaan:

Harga/ unit roti= Rp. 37.391.000

17920

= Rp. 2.087/ unit roti

Pada perusahaan penjualan per unit roti sebesar Rp. 3.000/ unit roti.

Harga per unit menurut hasil analisis:

Dalam menentukan harga jual yaitu harga pokok produksi ditambah dengan presentase laba yang diinginkan. Laba yang diinginkan perusahaan adalah sebesar 50% dari harga pokok produksi. Maka perhitungan harga per unit menurut hasil analisis yaitu:

Harga pokok produksi per unit = $\frac{\text{Rp. 38.051.000}}{17.920}$

17.920

= Rp. 2.123/ unit roti.

Harga jual = harga pokok produksi + laba yang diinginkan

= Rp. 2.123 + 50% (2.123)

= Rp. 3.184

Dari hasil analisis mengenai perhitungan harga pokok produksi, diketahui bahwa terdapat selisih antara perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan hasil analisis berdasarkan teori yang ada, dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.6
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual

Keterangan	Harga Pokok Produksi	Harga Jual/Unit
Menurut Perusahaan	Rp. 37.391.000	Rp. 2.087/Unit
Menurut Analisis	Rp. 38.051.000	Rp. 2.123/Unit
Selisih	(Rp. 660.000)	(Rp. 36/Unit)

Sumber : Diolah dari data Satyva Bakery, 2019

Berdasarkan tabel diatas, menunjukkan perhitungan harga pokok produksi menurut hasil analisis lebih besar dibandingkan dengan perhitungan menurut perusahaan. Dimana selisih perhitungan harga pokok produksi menurut hasil analisis dan menurut perusahaan sebesar Rp. 660.000. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum menghitung biaya air sebagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sebesar Rp. 60.000 dan biaya seksi pengadonan sebagai biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 600.000.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan uraian pembahasan yang telah dikemukakan sebelumnya, maka kesimpulan yang dapat diambil sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti dapat dilihat bahwa industri ini belum menghitung harga pokok produksi dengan tepat, dimana biaya - biaya belum diklasifikasikan dengan tepat, biaya – biaya yang belum dialokasikan dengan benar sehingga akan mempengaruhi perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan.
2. Berdasarkan hasil analisis terhadap pengklasifikasian biaya bahan baku , ditemukan ketidaktepatan dalam pengklasifikasian biaya bahan baku . Hal ini mengakibatkan terjadinya selisih antara biaya bahan baku dan biaya bahan penolong .
3. Berdasarkan hasil analisis terhadap bahan penolong belum tepat karena, air yang digunakan sebagai salah satu bahan untuk memproduksi roti tidak diperhitungkan. Dalam menghitung biaya bahan baku, telur seharusnya dimasukkan ke bahan penolong karena pada proses pembuatan roti, telur tidak hanya digunakan untuk adonan roti saja tetapi, juga untuk mengolesi bagian atas roti yang telah dicetak. Hal ini mengakibatkan terjadinya selisih perhitungan harga pokok produksi.

4. Berdasarkan hasil analisis, perhitungan biaya tenaga kerja langsung belum tepat, hal ini terlihat karena belum diperhitungkannya pemilik industri yang ikut serta secara rutin dalam proses produksi.
5. Berdasarkan hasil analisis, perhitungan biaya overhead pabrik belum tepat, hal ini disebabkan karena belum diperhitungkannya biaya penggunaan listrik.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, maka peneliti memberikan saran yang mungkin dapat bermanfaat bagi perusahaan dimasa yang akan datang. Berikut ini saran yang dapat peneliti berikan :

1. Perusahaan seharusnya melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan standar umum karena laporan ini dapat membantu pihak perusahaan dalam pengambilan keputusan untuk menentukan harga pokok produksi dan harga jual dari produk yang dihasilkan dengan tepat.
2. Perusahaan seharusnya menambah pengetahuan mereka tentang perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan standar umum yang berlaku agar tidak terjadi perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan, yang dapat mengakibatkan kerugian bagi perusahaan.
3. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan meneliti dengan menganalisis harga pokok penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela, 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Daud, Yevinda. 2014. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kacang Sangrai S.B.Kawangkoan Kabupaten Minahasa”. *Jurnal skripsi*, (online) (<http://www.google.com>) diakses pada 05 januari 2019.
- Dunia, Firdaus & Abdullah Wasilah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hasen & mowen. 2001. *Manajemen Biaya*, Buku II, Terjemahan Benyamin Molan Jakarta : Salemba Empat.
- Indriantoro, Nur dan Bambang Supomo. 2011. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Iskandar Putong. 2000. *Pengantar Ilmu Mikro & Makro*. Jakarta : Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Lasena, Sitty Rahmi. 2013. “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro”. *Jurnal skripsi*, (online) (<http://www.google.com>) diakses pada 05 januari 2019.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Cetakan ketujuh. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Edisi 3, Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi, 2010. *Akuntansi Biaya*. UPP-STIM-YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5. Cetakan Kesebelas. Yogyakarta : STIM YKPN.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Philip Kotler. 1992. *Manajemen Pemasaran*. jilid 1. Jakarta : Erlangga.
- Rambat & Hamdani. 2008. *Ekonomi Manajerial*. Edisi ke-1. Bandung : Remaja Rodakarya
- Raiborn, A Cecily dan Kinney R Michael. 2011. *Akuntansi Biaya, Dasar dan Pengembangan*. Edisi Tujuh. Jakarta : Salemba Empat.

- Rudiyanto. 2013. *Akuntansi Manajemen: Informasi untuk Pengambilan Keputusan Strategis*. Penerbit Erlangga: Jakarta.
- Salindeho, Emi Rosiani. 2014. “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD. The Sweets Cookie Manado”. *Jurnal skripsi*, (online) (<http://www.google.com>) diakses pada 03 januari 2019.
- Siregar, Baldric, Bambang Suropto, Dodi Hapsori. dkk. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Jakarta : BPFE.