



**PENERAPAN METODE *STANDAR COSTING* PADA PERHITUNGAN
HARGA POKOK PRODUKSI**
(Studi Kasus Pada Roti Ceria Jember)

SKRIPSI

Oleh

Diyah Subagio Putri
NIM 160810301011

**PROGRAM STUDI S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS JEMBER**

2019



**PENERAPAN METODE *STANDAR COSTING* PADA PERHITUNGAN
HARGA POKOK PRODUKSI
(Studi Kasus Pada Roti Ceria Jember)**

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Akuntansi (S1)
dan mencapai gelar Sarjana Ekonomi

Oleh

Diyah Subagio Putri

NIM 160810301011

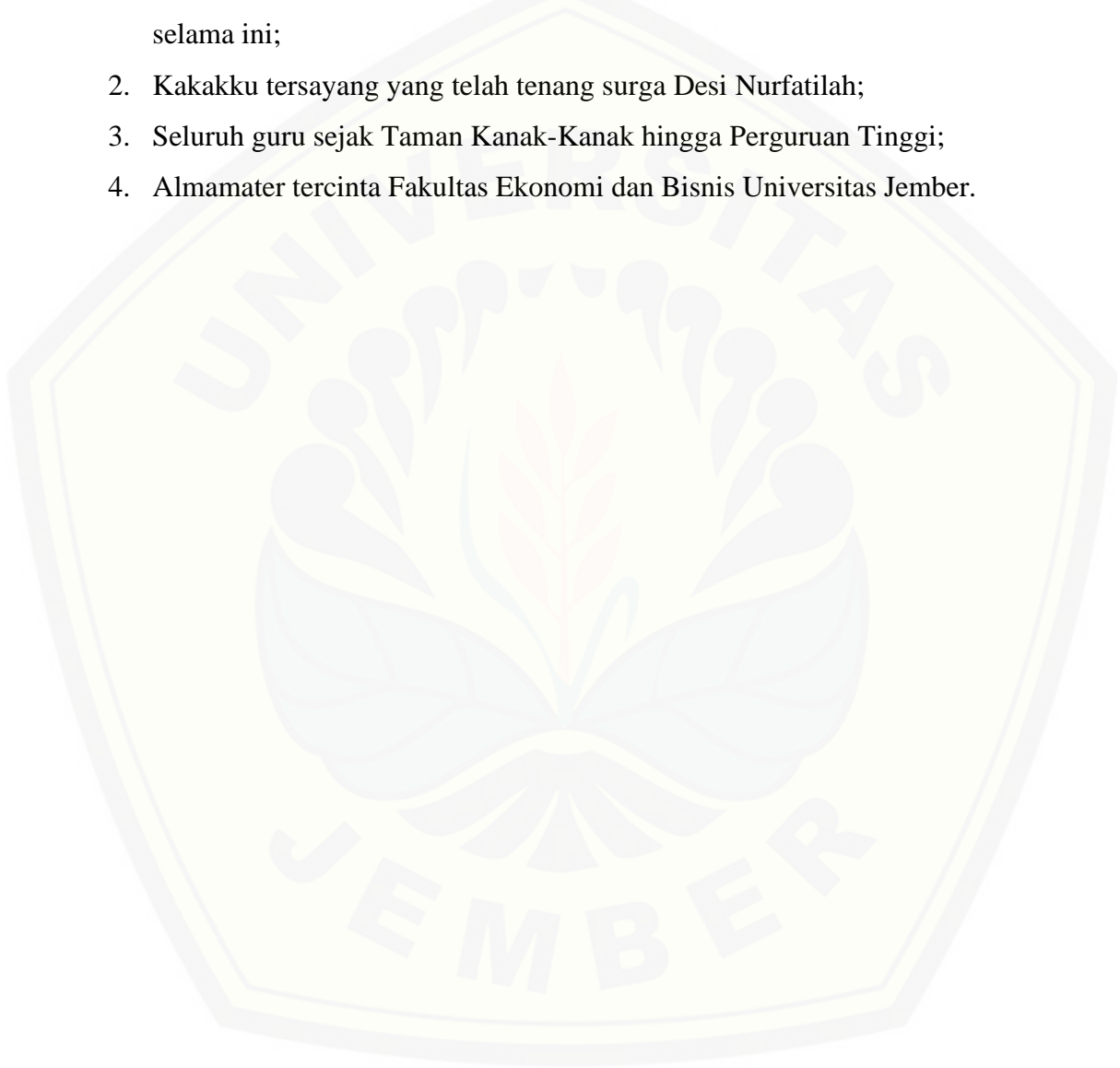
**PROGRAM STUDI S1 AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS JEMBER**

2019

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Kedua orangtuaku tercinta, Ayahanda Totok Heru Subagio dan Ibunda Arifatun yang senantiasa mendoakan dan memberi kasih sayang serta pengorbanan selama ini;
2. Kakakku tersayang yang telah tenang surga Desi Nurfatilah;
3. Seluruh guru sejak Taman Kanak-Kanak hingga Perguruan Tinggi;
4. Almamater tercinta Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.



MOTTO

“Man Jadda Wa Jadda”

“Siapa yang bersungguh-sungguh pasti akan mendapatkannya”

(Al-hadits)

“Cukuplah Allah menjadi penolong kami dan Allah adalah sebaik-baiknya pelindung”

(QS. Ali Imran: 173)

“Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”

(QS. Al-Insyirah: 5)

“Jangan pernah menyianyiakan sesuatu, karena suatu saat kamu pasti akan merasakan sakitnya disia-siakan”

(Diyah Subagio Putri)

“Apa yang kamu lakukan terhadap orang lain, suatu saat kamu pasti akan merasakannya”

(Diyah Subagio Putri)

PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Diyah Subagio Putri

Nim : 160810301011

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya tulis ilmiah yang berjudul “Penerapan Metode *Standar Costing* Pada Perhitungan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Pada Roti Ceria Jember)” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebut sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 8 Desember 2019

Yang Menyatakan,

Diyah Subagio Putri
NIM 160810301011

SKRIPSI

**PENERAPAN METODE *STANDAR COSTING* PADA PERHITUNGAN
HARGA POKOK PRODUKSI**
(Studi Kasus Pada Roti Ceria Jember)

Oleh

Diyah Subagio Putri
NIM 160810301011

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama : Nur Hisamuddin, S.E., M.SA., Ak.

Dosen Pembimbing Anggota : Septarina Prita D.S., S.E., M.SA., Ak., CA.

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul Skripsi : PENERAPAN METODE *STANDAR COSTING* PADA
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI
KASUS PADA ROTI CERIA JEMBER)

Nama Mahasiswa : DIYAH SUBAGIO PUTRI

NIM : 160810301011

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Akuntansi

Tanggal
Persetujuan : 2 Desember 2019

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Nur Hisamuddin, S.E., M.SA., Ak.
NIP. 197910142009121001

Septarina Prita Dania S., S.E., M.SA., Ak.
NIP. 198209122006042002

Mengetahui,
Ketua Program Studi S1-Akuntansi

Dr. Agung Budi Sulistiyo, S.E., M.Si., Ak., CA.
NIP. 19780927 200112 1002

HALAMAN PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI

**PENERAPAN METODE STANDAR COSTING PADA
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
(Studi Kasus Pada Roti Ceria Jember)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Diyah Subagio Putri

NIM : 160810301011

Jurusan : Akuntansi

Program Studi : S1 Akuntansi

Telah dipertahankan di depan panitia penguji pada tanggal:

16 Desember 2019

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

Susunan Panitia Penguji

Ketua : Dr. Muhammad Miqdad, S.E., M.M., Ak. (.....)
NIP 19710727 199512 1 001

Sekretaris : Dr. Yosefa Sayekti, M.Com., Ak. (.....)
NIP 19640809 199003 2 001

Anggota : Oktaviani Ari Wardhaningrum, S.E., M.Sc.(.....)
NRP 760016882

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Jember

Dr. Muhammad Miqdad, S.E., M.M., Ak.

NIP. 19710727 199512 1 001

Diyah Subagio Putri

Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jember

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode apa yang digunakan Roti Ceria Jember dalam menghitung biaya produksinya serta membandingkan perhitungan biaya produksi Roti Ceria Jember dengan perhitungan penulis. Peneliti dalam hal ini menggunakan metode Standar Costing dalam menghitung biaya produksi yang terjadi pada Roti Ceria Jember. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode wawancara dan dokumentasi serta menggunakan sumber data primer dan sekunder. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Roti Ceria Jember masih menggunakan metode yang sederhana dalam menghitung biaya produksinya dan hasil perhitungan menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi yang dilakukan Roti Ceria Jember lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan menggunakan metode standar costing. Hal ini dikarenakan Roti Ceria Jember tidak mengalokasikan biaya overhead pabrik dengan tepat yaitu dalam perhitungan biaya air dan listrik, biaya penyusutan, biaya pemeliharaan, dan biaya pembuangan sampah sehingga menyebabkan adanya selisih antara perhitungan biaya produksi dengan metode *standar costing* dibandingkan dengan perhitungan biaya produksi menurut perusahaan.

Kata Kunci: Biaya overhead pabrik, Biaya produksi, *Standar costing*.

Diyah Subagio Putri

Accounting Departement, Faculty of Economics and Business, Jember University

ABSTRACT

This research aims to know what methods are used in Roti Ceria Jember to calculating of production cost and comparing the calculation of the cost of production in Roti Ceria Jember with the calculation of the author. Researchers in this case to use standar costing method in calculating the cost of production that occurs at Roti Ceria Jember. This research is a qualitative research with interview and documentation methods. The data used is primary and secondary data. The results show that Roti Ceria Jember still uses a simple method to calculating the production costs and the calculation results show that calculation carried out by the Roti Ceria Jember is lower than calculation using the full costing method. This is because Roti Ceria Jember do not allocate factory overhead costs appropriately, which is located in electricity and water costs, cost of depreciation, maintenance costs, and waste disposal costs causing the difference between the calculation of production costs by standard method costing compared with the calculation of production costs according to the company.

Keyword: *Cost of production Factory overhead costs, Standard Costing.*

RINGKASAN

Penerapan Metode *Standar Costing* Pada Perhitungan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Pada Roti Ceria Jember); Diah Subagio Putri; 2019: 87 halaman; Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

Perkembangan dunia usaha ataupun bisnis ini menuntut para pelaku bisnis yaitu diharapkan perusahaan dapat mengelola seluruh potensi yang ada pada setiap perusahaan baik secara efektif maupun efisien agar perusahaan dapat bersaing dalam pasar. Pada umumnya tujuan dari setiap perusahaan yang profit oriented adalah untuk menciptakan suatu jasa atau produk untuk dapat dijual kepada para konsumen, dengan target sasaran laba yang semaksimal mungkin guna mencukupi kelangsungan hidup suatu perusahaan yang ada serta nantinya akan dapat meningkatkan operasinya, namun dengan cara pemakaian biaya yang seminimal mungkin.

Pengendalian biaya sangat dibutuhkan dalam setiap pekerjaan guna mengevaluasi kegiatan yang telah dilaksanakan supaya sesuai dengan apa yang telah direncanakan sebelumnya. Biaya produksi adalah biaya yang paling besar pengaruhnya yang harus dilakukan oleh perusahaan. Dengan besarnya pengaruh tersebut, biaya produksi harus dikendalikan sebaik mungkin serta direncanakan sebaik mungkin. Pengendalian akan berpengaruh terhadap sesuatu yang telah direncanakan dan berpengaruh terhadap aktivitas organisasi perusahaan. Namun, dalam melakukan pengendalian kegiatan, manajer dapat membandingkan kinerja sesungguhnya dengan kinerja yang telah direncanakan.

Permasalahan terkait perhitungan biaya produksi telah banyak dibahas oleh beberapa peneliti dan beberapa peneliti diantaranya untuk menyelesaikan masalah tersebut dengan menggunakan biaya standar. Metode *standar costing* digunakan untuk memperbaiki perencanaan dan pengendalian, serta untuk memfasilitasi perhitungan biaya produk yang nantinya diharapkan efisiensi biaya produksi dapat tercapai dan dapat ditingkatkan pasarnya sehingga produk yang dapat dihasilkan bisa diterima oleh konsumen. Metode ini dirasa pantas untuk diterapkan di Roti Ceria Jember dikarenakan Roti Ceria dalam melakukan perhitungan harga pokok

produksi masih menggunakan metode pencatatan yang masih sederhana yaitu biaya *overhead* yang digunakan untuk memproduksi roti belum dimasukkan dalam komponen biaya produksi dan juga kerap terjadi masalah perubahan harga bahan baku yang tidak stabil di pasaran sehingga dengan perubahan tingkat naik turunnya harga bahan produksi yang tidak stabil menyebabkan perkembangan laba tahun ke tahun mengalami sedikit perubahan atau tidak terlalu signifikan, kemudian dalam menentukan harga pokok produksi masih kurang jelas perinciannya, sehingga menghasilkan perhitungan yang kurang akurat dalam menentukan harga pokok produksi dan alat pengendalian biaya produksi.

Penelitian ini dilakukan pada Roti Ceria Jember. Penelitian ini merupakan penelitian lapang (*field research*) yaitu penelitian dengan mengamati secara langsung objek yang diteliti guna mendapatkan data yang relevan. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan metode deskriptif yang dimaksudkan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan mengenai perhitungan biaya produksi pada suatu objek. Data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Data primer yang terkait dengan penelitian ini diperoleh peneliti dengan melakukan wawancara kepada pihak yang ada kaitannya dengan masalah penelitian yaitu manager dari Roti Ceria Jember. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini berupa data bukti transaksi pembelian dan penjualan, serta data pengeluaran perusahaan yang berkaitan dengan proses produksi yang nantinya akan digunakan sebagai dasar perhitungan biaya produksi.

Hasil penelitian dan juga analisisnya dijelaskan berupa uraian-uraian berbentuk teks naratif dan bentuk tabel. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari perhitungan biaya produksi menurut perusahaan dan metode *standar costing*. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh perusahaan lebih rendah. Hal ini dikarenakan perusahaan tidak mengalokasikan biaya overhead pabrik dengan tepat yaitu dalam perhitungan biaya air dan listrik, biaya penyusutan, biaya pemeliharaan, dan biaya pembuangan sampah sehingga menyebabkan adanya selisih antara perhitungan biaya produksi dengan metode *standar costing* dibandingkan dengan perhitungan biaya produksi menurut perusahaan.

SUMMARY

The Application of Standard Costing method in the cost of goods manufactured calculation (case study in Roti Ceria Jember); Diyah Subagio Putri; 2019: 87 pages; Accounting Department of Economics and Business Faculty of Jember University.

The development of this business or businesses demands that businesses are expected to manage all the potential in each company both effectively and efficiently so that the company can compete in the market. The purpose of each profit-oriented company is to create a service or product to be sold to consumers, with the target profit target to the fullest extent possible to provide the viability of a company that exist and will later be able to improve its operation, but by means of minimal cost.

Cost control is needed in every job to evaluate the activities that have been implemented in order to suit what was planned before. Production cost is the most cost that the company has to do. With the magnitude of the influence, production costs should be controlled as well as possible and planned best. Control will affect the planned and influential activities of the company's organization. However, in controlling activities, managers can compare actual performance with planned performance.

Issues related to production cost calculation have been widely discussed by some researchers and some researchers are to solve the problem by using standard cost. Costing standard method is used to improve planning and control, and to facilitate the calculation of product costs that will be expected production cost efficiency can be achieved and can be increased the market so that the product can be acceptable to consumers. This method is deemed appropriate to be applied in Roti Ceria Jember because Roti Ceria in doing the price calculation of production is still using a simple recording method that is the overhead used to produce bread yet Included in component cost of production and also often occur problems change the price of raw materials unstable in the market so that with a change in the price

of rising ups and downs of unstable production material leads to the development of year to year profit Experienced slight change or not too significant, then in determining the price of the production base is still less obvious details, resulting in a less accurate calculation in determining the cost of production and control equipment Cost of production.

This research was done on Roti Ceria Jember. This research is a field research that is research by directly observing the objects studied for the relevant data. This study was conducted using qualitative research with a descriptive method that is intended to describe and describe the calculation of production costs on an object. The data used is primary and secondary data. The primary Data related to this research is obtained by researchers by conducting interviews to the existing party with the research problem that is the manager of Roti Ceria Jember. The secondary data in this study is a proof of purchase and sales transaction data, as well as company spending data relating to the production process which will later be used as the basis for production cost calculation.

The results of the research and analysis are explained in the form of narrative text and table Form. The results of this research show that there are differences in the calculation of production costs according to the company and standard methods costing. Calculation of production costs made by the company is lower. This is because the company does not allocate factory overhead costs precisely that is in the calculation of water and electricity costs, depreciation costs, maintenance costs, and waste disposal costs causing the difference between the calculation of Production costs by costing standard method compared to calculation of production costs according to the company.

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Penerapan Metode *Standar Costing* Pada Perhitungan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus Pada Roti Ceria Jember)**”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Muhammad Miqdad, S.E., M.M., Ak., CA. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember dan selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing saya selama menjadi mahasiswa;
2. Ibu Dr. Yosefa Sayekti, M.Com., Ak., CA. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember;
3. Bapak Dr. Agung Budi Sulistiyo, S.E., M.Si., Ak. selaku Ketua Program Studi S1 Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember;
4. Bapak Nur Hisamuddin, S.E., M.SA., Ak. selaku Dosen Pembimbing Utama yang dengan sabar membimbing, memberikan semangat dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini;
5. Ibu Septarina Prita D.S., S.E., M.SA., Ak. selaku Dosen Pembimbing Anggota yang memberikan motivasi dan dukungan tiada henti kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini;
6. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember khususnya Dosen Jurusan Akuntansi yang banyak memberikan ilmu yang bermanfaat, pengalaman, suasana keakraban, dan wejangan yang mendewasakan;
7. Seluruh karyawan dan staff Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember khususnya staff Jurusan Akuntansi;

8. Roti Ceria Jember yang telah bersedia untuk memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian;
9. Kedua orangtuaku, Ayahanda Totok Heru Subagio dan Ibunda Arifatun yang dengan penuh kesabaran dan ketulusan hati mencurahkan cinta, kasih sayang, semangat, dukungan, nasihat dan doa kepada penulis selama ini;
10. Kakakku Desi Nurfatilah yang telah tenang di surga;
11. Keluarga besarku yang selalu memberi semangat dan doa;
12. Keluarga besar Himpunan Mahasiswa Jurusan Akuntansi (HMJA) FEB UNEJ periode 2017/2018 dan periode 2018/2019, serta keluarga besar UKM Sport Basket yang telah memberikan pengalaman yang sangat berharga kepada penulis selama menempuh masa studi;
13. Sahabat-sahabat kuliahku yang menyenangkan, Dwima Nadya Magvira, Elma Nidya Fariyah, Kholillah Sakinah Ulza Haz, Nimas Ayu, Dea Eprimia, Davidea Rahma, Wasilah Agustina, Vista Febryanti, Bela Hernanda, Syeril Rizka Aryani, Cici Wijayanti, Satrio Bimo, Agil Huzaen, Tegar Pratama Aris Muhtadin, Bagas Satria Adi Pratama, Mochamad Nur Hidayatullah, Nimas Ayu Pramesti Wardhani, dan I Gd Apri Setya Wijaya;
14. Keluarga besar “Kost Putri Dijah Yellow” yang telah bersama penulis dari mahasiswa baru sampai saat ini, Elma Nidya Fariyah, Wahyuni Dwi Pangestika, Devi Tri Ulul Azmi, Oviane Bryan, Adrea Martha, Annisatur, Malika, Mila Elvia, Nunik, Desinta Triana;
15. Sahabat karib saya dari SMA hingga sekarang, Desi Syahbaniar, Nina Raditya, Regina Iqna, Rihanita Intan, Ayu Shagiira, Anis Octavya, Aisyah Yuristianti, Tyas Putri, Annisa Rahmaniar yang telah menemani dan menjadi tempat curhat penulis;
16. Pendengar yang baik dan pemberi motivasi bagi penulis, Muhammad Dzikri Alfarobi;
17. Teman-teman seperjuangan S1 Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember angkatan 2016;
18. Teman-teman KKN Wisata dan Kewirausahaan 92 Desa Tegal Ampel, Kabupaten Bondowoso,

19. Keluarga KP2KP Bondowoso yang telah membagikan pengalaman dan pelajaran yang berharga selama penulis melaksanakan magang;
20. Semua pihak yang membantu terselesaikannya penulisan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu;
21. Para pembaca yang menjadikan skripsi ini bermanfaat.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan yang melekat dalam proses penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, segala macam kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis nantikan demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat.

Jember, 8 Desember 2019

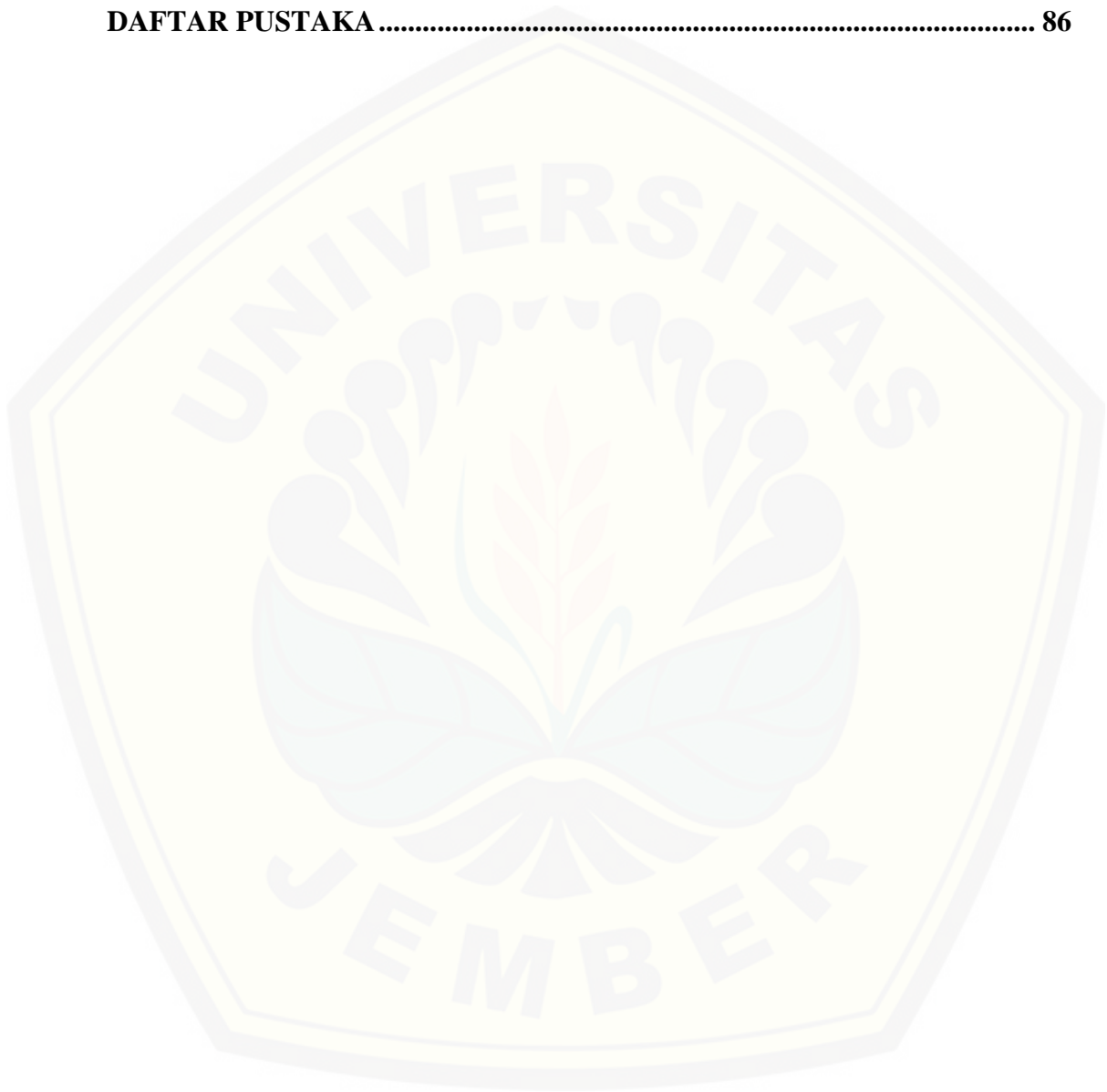
Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
RINGKASAN	ix
SUMMARY.....	xii
PRAKATA.....	xiv
DAFTAR ISI.....	xivii
DAFTAR TABEL	xivx
DAFTAR GAMBAR.....	xivxiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xivxiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Akuntansi Biaya	9
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	9
2.2 Biaya	10
2.2.1 Pengertian Biaya.....	10
2.2.2 Klasifikasi Biaya	11
2.3 Biaya Standar	15

2.3.1	Pengertian Biaya Standar	15
2.3.2	Keuntungan dan Kelemahan Biaya Standar	15
2.3.3	Jenis – Jenis Biaya Standar	17
2.3.4	Tahapan Penetapan Biaya Standar	18
2.3.5	Menentukan Varians Biaya Standar.....	20
2.4	Biaya Produksi.....	22
2.5	Penelitian Terdahulu	23
BAB 3 METODE PENELITIAN.....		25
3.1	Jenis Penelitian	25
3.2	Objek Penelitian	25
3.3	Jenis dan Sumber Data.....	25
3.4	Metode Pengumpulan Data.....	26
3.5	Uji Keabsahan Data	26
3.6	Teknik Analisis Data.....	27
3.7	Kerangka Pemecahan Masalah.....	29
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....		30
4.1	Gambaran Umum Objek Penelitian.....	30
4.1.1	Sejarah Perusahaan Roti Ceria	30
4.1.2	Struktur Organisasi.....	31
4.1.3	Personalia/Ketenagakerjaan	34
4.1.4	Kegiatan Operasional Perusahaan.....	34
4.1.5	Produk Roti Ceria.....	35
4.1.6	Identifikasi Biaya	36
4.2	Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan Roti Ceria Jember	44
4.3	Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode <i>Standar Costing</i>	55
4.4	Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan dan berdasarkan Metode <i>Standar Costing</i>	78
4.5	Varians Biaya Bahan Baku.....	80

BAB 5 PENUTUP	84
5.1 Kesimpulan	84
5.2 Keterbatasan.....	85
5.3 Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	86



DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Data Produksi Perusahaan Roti Ceria Jember bulan Agustus 2019.	36
Tabel 4.2	Data Penggunaan Bahan Baku Perusahaan Roti Ceria Jember Bulan Agustus 2019.....	37
Tabel 4.3	Biaya Tenaga Kerja Langsung Roti Ceria Jember Bulan Agustus 2019	38
Tabel 4.4	Biaya Bahan Penolong Perusahaan Roti Ceria Bulan Agustus 2019	39
Tabel 4.5	Biaya Air, Listrik, dan Gas pada Perusahaan Roti Ceria Jember pada Bulan Agustus 2019	41
Tabel 4.6	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Roti Ceria Jember pada Bulan Agustus 2019.....	43
Tabel 4.7	Perhitungan Penyusutan Peralatan Roti Ceria Jember	42
Tabel 4.8	Rincian Biaya Penyusutan, Pemeliharaan, dan Pembuangan Sampah pada Roti Ceria Jember	44
Tabel 4.9	Perhitungan Biaya Produksi Roti Manis Coklat oleh Roti Ceria Jember	45
Tabel 4.10	Perhitungan Biaya Produksi Roti Manis Pandan oleh Roti Ceria Jember	46
Tabel 4.11	Perhitungan Biaya Produksi Roti Manis Susu oleh Roti Ceria Jember	47
Tabel 4.12	Perhitungan Biaya Produksi Roti Keong Coklat oleh Roti Ceria Jember	47
Tabel 4.13	Perhitungan Biaya Produksi Roti Keong Susu Wijen oleh Roti Ceria Jember	48
Tabel 4.14	Perhitungan Biaya Produksi Roti Keong Pandan oleh Roti Ceria Jember	49
Tabel 4.15	Perhitungan Biaya Produksi Roti Manis Apel oleh Roti Ceria Jember	49
Tabel 4.16	Perhitungan Biaya Produksi Roti Kepang Coklat oleh Roti Ceria Jember	50

Tabel 4.17	Perhitungan Biaya Produksi Donat Coklat oleh Roti Ceria Jember	50
Tabel 4.18	Perhitungan Biaya Produksi Donat Coklat Kacang oleh Roti Ceria Jember	51
Tabel 4.19	Perhitungan Biaya Produksi Donat Coklat Keju oleh Roti Ceria Jember	52
Tabel 4.20	Perhitungan Biaya Produksi Roti Pisang Coklat oleh Roti Ceria Jember	53
Tabel 4.21	Perhitungan Biaya Produksi Roti Abon oleh Roti Ceria Jember	53
Tabel 4.22	Perhitungan Biaya Produksi Roti Susu Keju oleh Roti Ceria Jember	54
Tabel 4.23	Harga Standar Biaya Bahan Baku pada Bulan Agustus 2019.....	55
Tabel 4.24	Kuantitas Standar Biaya Bahan Baku pada Bulan Agustus 2019....	59
Tabel 4.25	Total Standar Biaya Bahan Baku pada Bulan Agustus 2019.....	63
Tabel 4.26	Jam Tenaga Kerja Standar	67
Tabel 4.27	Tarif Upah Standar.....	67
Tabel 4.28	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung Standar	68
Tabel 4.29	Biaya Standar Bahan Penolong <i>Overhead</i> Pabrik.....	69
Tabel 4.30	Biaya Standar <i>Overhead</i> Pabrik.....	70
Tabel 4.31	Perhitungan Biaya Produksi Roti Manis Coklat dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	70
Tabel 4.32	Perhitungan Biaya Produksi Roti Manis Pandan dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	71
Tabel 4.33	Perhitungan Biaya Produksi Roti Manis Susu dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	71
Tabel 4.34	Perhitungan Biaya Produksi Roti Keong Coklat dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	72
Tabel 4.35	Perhitungan Biaya Produksi Roti Keong Susu Wijen dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	72
Tabel 4.36	Perhitungan Biaya Produksi Roti Keong Pandan dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	73

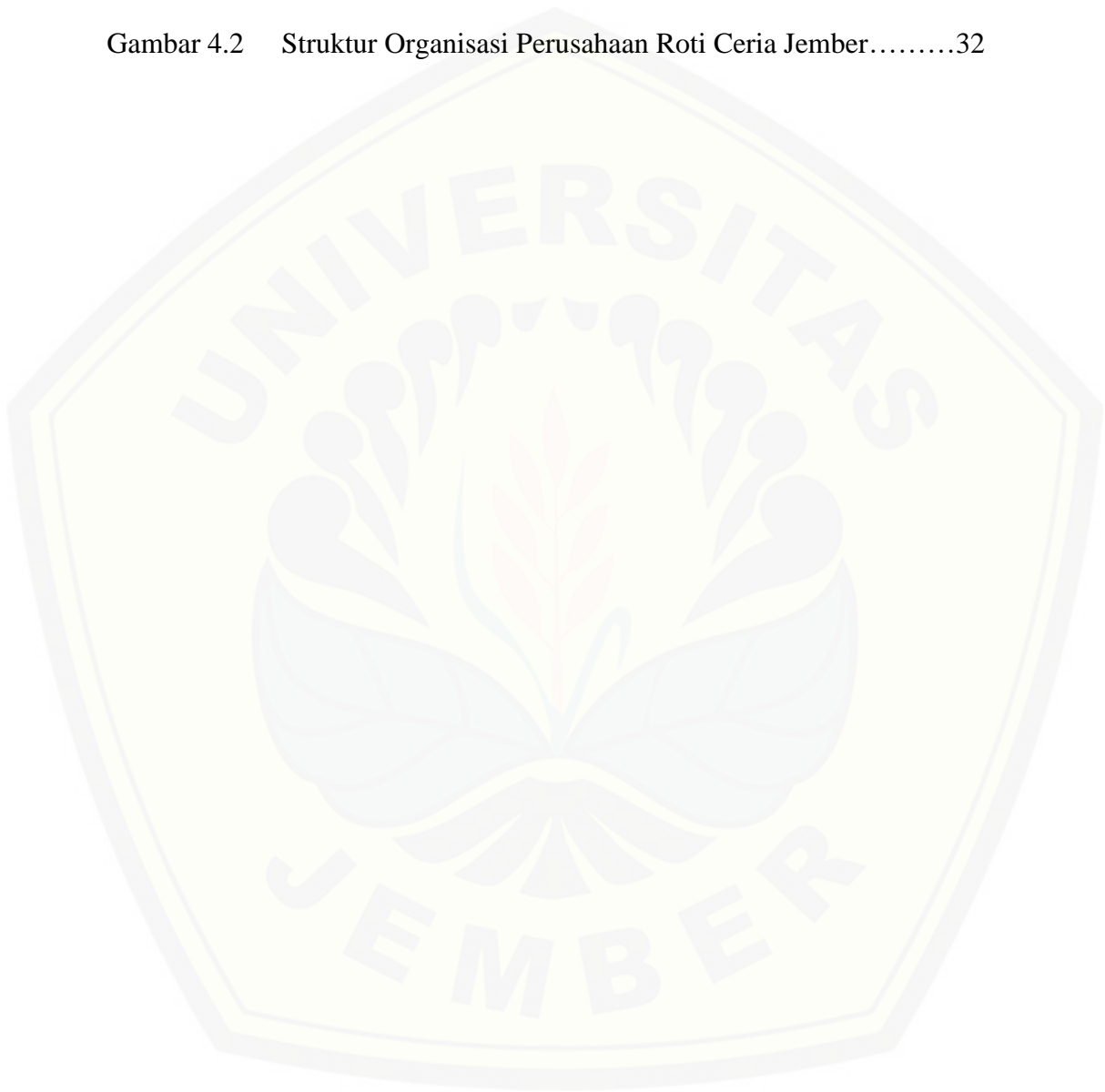
Tabel 4.37	Perhitungan Biaya Produksi Roti Manis Apel dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	73
Tabel 4.38	Perhitungan Biaya Produksi Roti Kepang Coklat dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	74
Tabel 4.39	Perhitungan Biaya Produksi Donat Coklat dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	74
Tabel 4.40	Perhitungan Biaya Produksi Donat Coklat Kacang dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	75
Tabel 4.41	Perhitungan Biaya Produksi Donat Coklat Keju dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	75
Tabel 4.42	Perhitungan Biaya Produksi Roti Pisang Coklat dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	76
Tabel 4.43	Perhitungan Biaya Produksi Roti Abon dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	76
Tabel 4.44	Perhitungan Biaya Produksi Roti Susu Keju dengan Metode <i>Standar Costing</i> pada Bulan Agustus 2019	77
Tabel 4.45	Perbandingan perhitungan biaya produksi oleh perusahaan dengan metode <i>standar costing</i>	78
Tabel 4.46	Selisih Harga Bahan Baku.....	80
Tabel 4.47	Selisih Kuantitas Bahan Baku.....	81
Tabel 4.48	Rekapitulasi Selisih Biaya Bahan Baku.....	81
Tabel 4.49	Selisih Tarif Upah Tenaga Kerja Langsung.....	82
Tabel 4.50	Selisih Efisiensi Tenaga Kerja Langsung.....	82
Tabel 4.51	Rekapitulasi Selisih Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Pemecahan Masalah.....29

Gambar 4.1 Logo Perusahaan Roti Ceria Jember.....31

Gambar 4.2 Struktur Organisasi Perusahaan Roti Ceria Jember.....32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Daftar Pertanyaan Wawancara dan Jawaban Narasumber.....	88
Lampiran 2	Daftar Pertanyaan Wawancara dan Jawaban Narasumber.....	91
Lampiran 3	Data Biaya Per Resep Perusahaan Roti Ceria Jember.....	93
Lampiran 4	Laporan Penjualan Harian Roti Ceria Jember.....	100
Lampiran 5	Contoh Nota Pemesanan Roti Ceria Jember.....	101
Lampiran 6	Contoh Struk Penjualan Roti Ceria Jember.....	102
Lampiran 7	Contoh Surat Jalan Pembelian Bahan Baku Produksi Roti Ceria Jember kepada <i>Supplier</i>	103
Lampiran 8	Contoh Faktur Pembelian Bahan Baku Produksi Roti Ceria Jember kepada <i>Supplier</i>	104
Lampiran 9	Mesin <i>Cash Register</i> Roti Ceria Jember.....	105
Lampiran 10	Foto Bersama dengan Manager Roti Ceria Jember.....	106

BAB1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan usaha dan perekonomian yang maju dewasa ini memiliki daya saing yang sangat kuat sehingga dalam timbulnya berbagai jenis industri, yaitu industri yang bersifat perusahaan nasional maupun perusahaan multinasional semakin terus meningkat dan bertambah kompleks. Hal ini telah membawa pengaruh yang cukup besar terhadap pertumbuhan berbagai jenis industri, seperti terlihat dewasa ini. Timbulnya berbagai jenis industri, membutuhkan pengelolaan yang baik, mulai dari bahan baku ke bahan jadi sampai dalam pemasarannya (Sulpa, 2014:1).

Perkembangan dunia usaha ataupun bisnis ini menuntut para pelaku bisnis yaitu diharapkan perusahaan dapat mengelola seluruh potensi yang ada pada setiap perusahaan baik secara efektif maupun efisien agar perusahaan dapat bersaing dalam pasar. Pada umumnya tujuan dari setiap perusahaan yang profit oriented adalah untuk menciptakan suatu jasa atau produk untuk dapat dijual kepada para konsumen, dengan target sasaran laba yang semaksimal mungkin guna mencukupi kelangsungan hidup suatu perusahaan yang ada serta nantinya akan dapat meningkatkan operasinya, namun dengan cara pemakaian biaya yang seminimal mungkin. Salah satu wujud upaya agar perusahaan bisa efektif dan efisien adalah Arianta *et al.*, 2017:5).

Salah satu informasi biaya yang harus diketahui oleh perusahaan adalah mengenai pengendalian biaya secara tepat yang efektif merupakan salah satu cara dalam menentukan harga pokok produksi. Pengendalian biaya sangat dibutuhkan dalam setiap pekerjaan guna mengevaluasi kegiatan yang telah dilaksanakan supaya sesuai dengan apa yang telah direncanakan sebelumnya. Biaya produksi adalah biaya yang paling besar pengaruhnya yang harus dilakukan oleh perusahaan. Dengan besarnya pengaruh tersebut, biaya produksi harus dikendalikan sebaik mungkin serta direncanakan sebaik mungkin. Hal tersebut dilakukan oleh perusahaan guna tidak terjadinya penyimpangan dan pemborosan yang ada.

Menurut Daljono (2009:4) pengendalian (*control*) merupakan kegiatan manajemen setiap hari untuk meyakinkan bahwa aktivitas organisasi sesuai dengan yang telah direncanakan. Dalam definisi ini Daljono menjelaskan bahwa pengendalian akan berpengaruh terhadap sesuatu yang telah direncanakan dan berpengaruh terhadap aktivitas organisasi perusahaan. Namun, dalam melakukan pengendalian kegiatan, manajer dapat membandingkan kinerja sesungguhnya dengan kinerja yang telah direncanakan. Tidak selalu pengendalian sesuai dengan yang telah direncanakan. Bila terjadi suatu penyimpangan yang nantinya telah direncanakan, penyimpangan tersebut nantinya akan dilakukan investigasi guna menentukan apa sebab dan akibat terjadinya penyimpangan tersebut dan guna menentukan tindakan apa yang penting dan harus diambil suatu perusahaan berkaitan dengan penyimpangan tersebut.

Kegiatan pengendalian memerlukan suatu metode yang nantinya dapat digunakan sebagai alat pengendalian dan penentuan harga pokok produksi. Metode yang digunakan salah satunya yaitu dengan menggunakan metode biaya standar. Riwayadi (2014:331) berpendapat bahwa biaya standar adalah perhitungan harga pokok produk dengan membebankan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik berdasarkan biaya standar (*standard cost*). Riwayadi berpendapat bahwa perhitungan harga pokok standar dan taksiran merupakan perhitungan harga pokok produk dengan menggunakan biaya yang dibebankan dengan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik dan ditentukan di muka (*predetermined cost*). Namun, dalam penentuan biaya tersebut, standar yang ditetapkan tersebut harus sudah tersusun diawal tahun sehingga nantinya dapat digunakan menjadi suatu landasan dalam proses produksi suatu perusahaan. Biaya standar yang ditetapkan oleh perusahaan ini yaitu untuk setiap produk yang dihasilkan suatu perusahaan dalam kurun waktu satu tahun. Penetapan biaya standar ini bisa memberikan acuan untuk mengetahui biaya apa yang seharusnya berlangsung dalam proses produksi tersebut. Proses produksi yang dikerjakan menjadi faktor utama karena akan memiliki pengaruh akan biaya produksi bagi suatu perusahaan, baik perusahaan berskala kecil, sedang, maupun menengah.

Berkaitan dengan pentingnya masalah biaya produksi maka perusahaan perlu memperhatikan mengenai masalah penyusunan standar biaya produksi yang merupakan salah satu cara untuk mengendalikan biaya produksi, hal tersebut diperlukan karena nantinya akan berpengaruh besar terhadap penjualan dipasaran yang diharapkan dapat bersaing dengan perusahaan pesaing lainnya. Apabila biaya produksi rendah maka harga jual nantinya dapat menyesuaikan dengan harga pasar atau selisih sedikit dengan harga Perhitungan biaya produksi menjadi penting karena berkaitan dengan pendapatan yang akan diterima perusahaan nantinya. Alasan utama biaya standar diperlukan adalah untuk memperbaiki perencanaan dan pengendalian, serta untuk memfasilitasi perhitungan biaya produk yang nantinya diharapkan efisiensi biaya produksi dapat tercapai dan dapat ditingkatkan.pasarnya sehingga produk yang dapat dihasilkan bisa diterima oleh konsumen.

Berkaitan dengan pentingnya masalah biaya produksi maka peneliti menentukan obyek penelitiannya pada Roti Ceria Jember. Sebagai perusahaan yang bergerak dibidang industri kuliner dan kegiatan utamanya memproduksi roti, maka Roti Ceria Jember perlu memperhatikan mengenai masalah penentuan biaya produksi. Biaya produksi pada industri ini terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Roti Ceria sebagai usaha yang ingin berkembang dan selalu menjaga kelangsungan hidupnya, sehingga manajemen perusahaan perlu membuat kebijakan yang berpacu terhadap terciptanya efisiensi dan efektivitas kerja. Kebijakan ini dapat berupa penekanan biaya produksi serendah mungkin dengan melihat harga pasar dan tetap menjaga kualitas dari barang atau produk yang dihasilkan. Kebijakan tersebut nantinya sangat bermanfaat bagi perusahaan untuk tetap menjual produksi dengan harga terjangkau dan diminati konsumen dan diharapkan memperoleh laba perusahaan secara tepat, sehingga perusahaan tersebut dapat bersaing dengan perusahaan-perusahaan lain yang memproduksi produk sejenis.

Biaya produksi merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi (Mulyadi, 2015:14). Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan, Roti Ceria ini ternyata belum mempunyai

perhitungan biaya produksi yang sesuai. Semua biaya yang terjadi didasarkan atas perkiraan pemilik sehingga ada potensi perhitungan biaya produksi terlalu tinggi dan bisa juga terlalu rendah, meskipun didasarkan atas perkiraan, tetapi komponen-komponen yang dimasukkan ke dalam perhitungan biaya produksinya sudah diperhitungkan secara penuh artinya semua biaya-biaya baik yang bersifat variabel maupun tetap yang ada kaitannya dengan keberlangsungan usaha dimasukkan ke dalam perhitungan biaya produksi. Biaya produksi pada Roti Ceria ini terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan sebelumnya diketahui bahwa Roti Ceria dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode pencatatan yang masih sederhana yaitu biaya *overhead* yang digunakan untuk memproduksi roti belum dimasukkan dalam komponen biaya produksi. Kelemahan dari metode pencatatan yang masih sederhana tersebut yaitu, dalam perhitungan harga pasar mengalami penurunan laba yang signifikan bahkan sempat mengalami kerugian, kemudian kelemahan lainnya yaitu terletak pada harga bahan yang tidak stabil sehingga menyebabkan penentuan harga pokok produksi roti ini mengalami kesulitan. Roti Ceria ini belum menerapkan metode biaya standar dalam menentukan harga pokok produksi dan alat pengendalian biaya produksinya, dikarenakan kerap terjadi masalah perubahan harga bahan baku yang tidak stabil di pasaran sehingga dengan perubahan tingkat naik turunnya harga bahan produksi yang tidak stabil menyebabkan perkembangan laba tahun ke tahun mengalami sedikit perubahan atau tidak terlalu signifikan, kemudian dalam menentukan harga pokok produksi masih kurang jelas perinciannya, sehingga menghasilkan perhitungan yang kurang akurat dalam menentukan harga pokok produksi dan alat pengendalian biaya produksi. Maka, dari hasil wawancara pemilik Roti Ceria meminta menggunakan harga pokok produksi dengan metode standar costing yang dapat membantu Roti Ceria untuk lebih efisiensi lagi dalam menentukan harga.

Pengelola (pemilik) menginginkan agar Roti Ceria mempunyai perhitungan biaya yang pas sesuai dengan ketentuan akuntansi yang baik dan benar dikarenakan Roti Ceria Jember ini merupakan salah satu toko roti yang terkenal di Jember dan

produknya yang banyak sehingga membutuhkan perhitungan biaya produksi yang baik dan benar karena mengingat dampak dari pengelolaan perhitungan biaya yang tidak baik dapat berpengaruh besar terhadap laba dan penjualan dipasaran yang diharapkan dapat bersaing dengan perusahaan pesaing lainnya. Namun Roti Ceria ini sampai sekarang masih tetap beroperasi dengan mengikuti harga pasar. Pengendalian biaya disini sangat diperlukan untuk mengetahui apakah proses produksi ini berjalan secara efisien atau tidak. Pengendalian ini dilakukan dengan membandingkan antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya (biaya aktual) agar dapat mengetahui sejauh mana penyimpangan-penyimpangan yang sudah terjadi pada industri ini. Jika terjadi varians (selisih) antara biaya standar dengan biaya sesungguhnya (biaya aktual) maka perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai penyebab terjadinya varians tersebut. Dampak negatif dari tidak menggunakan metode tersebut yaitu perusahaan tidak dapat mengendalikan biaya secara baik yang dapat berpengaruh besar terhadap laba dan penjualan dipasaran yang diharapkan dapat bersaing dengan perusahaan pesaing lainnya, kemudian kinerja perusahaan tidak berjalan secara efektif dan efisien dalam menerapkan suatu sistem penggunaan biaya yang handal. Padahal, guna kepentingan pengendalian biaya produksi, Roti Ceria perlu mengadakan identifikasi varians-variens yang terjadi antara biaya standar yang telah ditetapkan terlebih dahulu dengan biaya yang sesungguhnya (biaya aktual) yang terjadi.

Permasalahan terkait perhitungan biaya produksi telah banyak dibahas oleh beberapa peneliti dan beberapa peneliti diantaranya untuk menyelesaikan masalah tersebut dengan menggunakan biaya standar adalah biaya yang ditentukan diawal, yakni meliputi jumlah biaya yang dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk, di bawah asumsi kondisi ekonomi, efisiensi dan faktor-faktor lainnya. Biaya standar paling tepat diterapkan dimana teknologi produksi relatif stabil dan produk yang dihasilkan bersifat homogen (Mulyadi 2015:387). Pengendalian harga produksi dapat dilakukan dengan menetapkan biaya standar. Biaya standar pada suatu perusahaan dapat digunakan dalam memproyeksikan harga pokok produksi dan laba yang diinginkan sebelum dilakukan penjualan. Apabila biaya standar lebih besar daripada biaya yang sesungguhnya berarti varians yang dihasilkan merupakan

varians yang menguntungkan (*favorable*). Begitupun sebaliknya, jika biaya standar lebih kecil dibandingkan dengan biaya yang sesungguhnya, varians yang dihasilkan merupakan varians yang merugikan (*unfavorable*). Standar produk yang ditetapkan perusahaan menjadi acuan dalam menentukan standar produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Metode ini dirasa pantas untuk diterapkan di Roti Ceria Jember dikarenakan pengelola (pemilik) tidak mempunyai perhitungan biaya yang pas sesuai dengan ketentuan akuntansi yang baik dan benar mengingat dampak dari pengelolaan perhitungan biaya yang baik dan benar dapat berpengaruh besar terhadap laba dan penjualan dipasaran yang diharapkan dapat bersaing dengan perusahaan pesaing lainnya dan juga kerap terjadi masalah perubahan harga bahan yang naik-turun di pasaran sehingga dengan perubahan tingkat naik turunnya harga bahan produksi yang tidak konstan menyebabkan perkembangan laba tahun ke tahun pada Roti Ceria Jember ini mengalami sedikit perubahan atau tidak terlalu signifikan, sehingga saya tertarik melakukan penelitian pada Roti Ceria Jember dan perusahaan ini lebih pantas menerapkan metode *standard costing* pada Roti Ceria ini. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Penerapan Metode Standar Costing Pada Perhitungan Harga Pokok Produksi**” (studi kasus pada Roti Ceria Jember).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya, maka rumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi menurut Roti Ceria Jember?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan *standar costing* pada Roti Ceria Jember?
3. Bagaimana perbandingan antara harga pokok produksi menurut Roti Ceria Jember dengan harga pokok produksi dengan menggunakan *standar costing* pada Roti Ceria Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari peneliti ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis harga pokok produksi menurut Roti Ceria Jember.
2. Untuk menganalisis harga pokok produksi dengan menggunakan *standard costing* pada Roti Ceria Jember.
3. Untuk mengetahui analisis perbandingan antara harga pokok produksi menurut Roti Ceria Jember dengan harga pokok produksi dengan menggunakan *standar costing* pada Roti Ceria Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian tentang Penerapan Metode *Standard Costing* pada Roti Ceria Jember ini memiliki beberapa manfaat, yaitu :

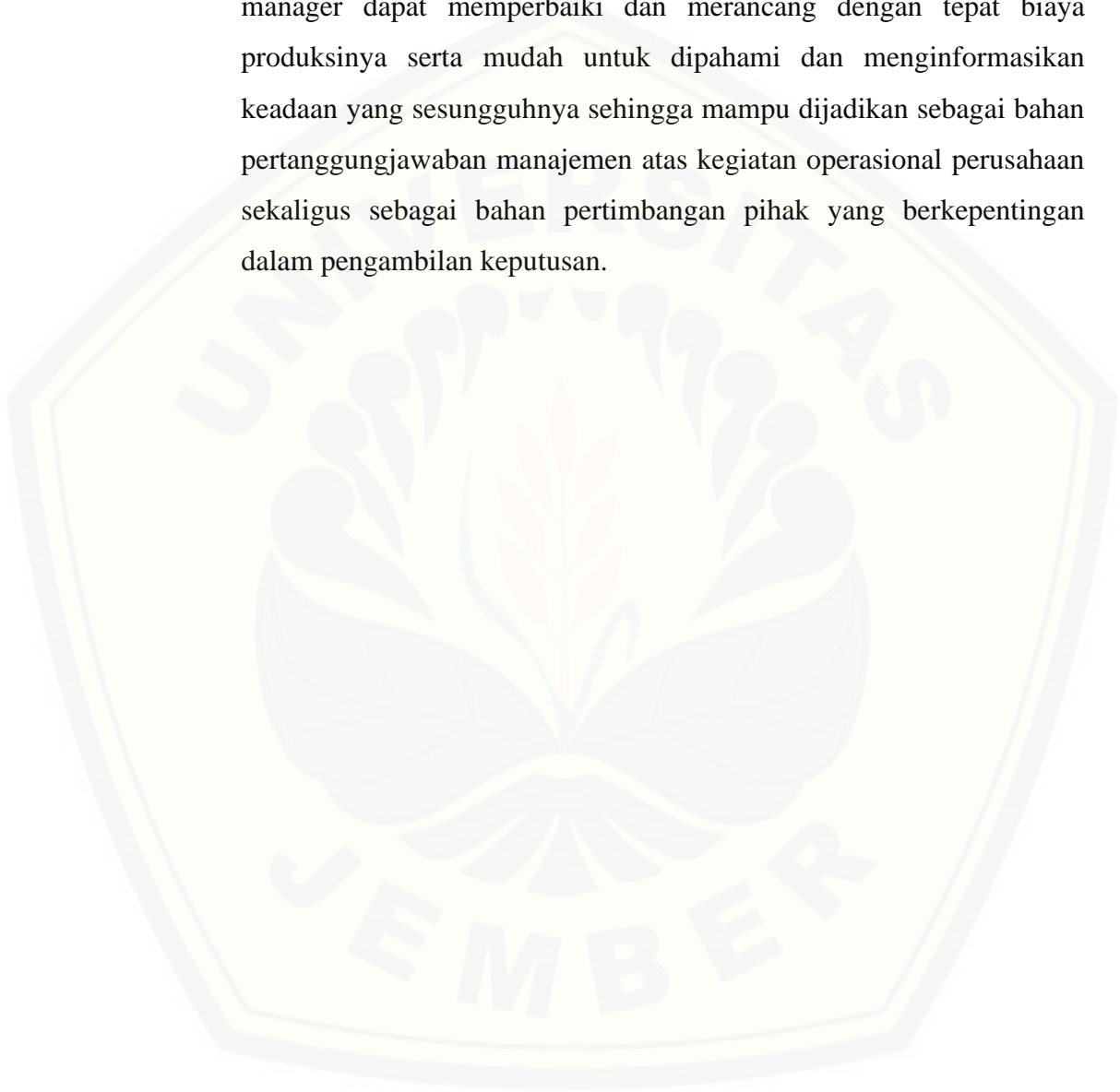
1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada pengembangan teori, terutama kajian akuntansi biaya mengenai perhitungan biaya produksi menggunakan metode *standar costing* untuk dijadikan sebagai bahan pertanggungjawaban manajemen perusahaan serta untuk mendapatkan informasi yang relevan terhadap pertimbangan keputusan yang akan diterapkan pada perusahaan. Sehingga data yang dihasilkan lebih akurat terutama mengenai pembebanan biaya, dan informasi biaya yang dihasilkan lebih tepat dan akurat yang bertujuan dalam penyusunan perhitungan harga pokok produksi, selain itu juga dapat dijadikan acuan bagi peneliti selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

Dalam aspek praktis, penelitian ini diharapkan memberikan pemahaman mengenai perhitungan biaya produksi yang dapat dijadikan sebagai pedoman oleh pihak-pihak yang terlibat di dalam pelaksanaannya. Khususnya bagi para praktisi, dalam hal ini yaitu pelaku bisnis seperti manajer bagian produksi maupun manajer perusahaan. Dapat

meningkatkan fungsi manajemen dalam hal penentuan harga pokok produksi yang tepat. Selain itu, dapat dijadikan acuan dan masukan untuk meningkatkan kinerja dan menentukan strategi perusahaan khususnya dalam mengoptimalkan fungsi dan peran informasi. Sehingga manager dapat memperbaiki dan merancang dengan tepat biaya produksinya serta mudah untuk dipahami dan menginformasikan keadaan yang sesungguhnya sehingga mampu dijadikan sebagai bahan pertanggungjawaban manajemen atas kegiatan operasional perusahaan sekaligus sebagai bahan pertimbangan pihak yang berkepentingan dalam pengambilan keputusan.



BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Akuntansi Biaya

2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Riwayadi (2014:25) mendefinisikan akuntansi biaya sebagai suatu proses pengidentifikasian, pendefinisian, pengukuran, pelaporan, dan analisis berbagai unsur biaya langsung dan biaya tidak langsung yang berhubungan dengan proses menghasilkan dan memasarkan produk. Berdasarkan definisi tersebut, jelaslah bahwa *input* akuntansi biaya adalah data biaya yang dapat diklasifikasikan sebagai biaya langsung dan biaya tidak langsung.

Mulyadi (2015:6) menjelaskan bahwa akuntansi biaya merupakan proses pencatatan penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian, serta penafsiran informasi biaya adalah tergantung untuk siapa proses tersebut ditunjukkan. Proses akuntansi biaya dapat ditunjukkan untuk memenuhi kebutuhan pemakai luar perusahaan. Dalam hal ini proses akuntansi biaya harus memperhatikan karakteristik laporan keuangan. dengan demikian akuntansi biaya dapat merupakan bagian dari akuntansi keuangan.

Menurut Supriyono (2009:6) akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Pihak manajemen perusahaan untuk melakukan aktivitas perencanaan, pengendalian, pengevaluasian dan pengambilan keputusan baik jangka pendek maupun jangka panjang sangat membutuhkan informasi akuntansi biaya.

Akuntansi biaya dahulu dianggap sebagai alat untuk menghitung nilai persediaan yang disajikan di laporan keuangan dan harga pokok penjualan yang disajikan di laporan laba rugi. Pandangan ini membatasi peran informasi yang diperlukan manajer untuk pengambilan keputusan karena yang memerlukan informasi biaya produk ini hanyalah pihak di luar perusahaan. Pandangan ini sudah

tidak relevan lagi. Kini, akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam melaksanakan fungsinya. Pengumpulan, penyajian, dan penganalisisan informasi yang berhubungan dengan biaya dapat membantu manajemen dalam penyusunan anggaran, pengendalian, penentuan harga, penentuan laba, pemilihan alternatif untuk pengambilan keputusan, dan pengendalian biaya dalam lingkungan teknologi maju.

2.2 Biaya

2.2.1 Pengertian Biaya

Mulyadi (2015:8) menyatakan dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dalam arti sempit biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Untuk membedakan pengertian biaya dalam arti luas, pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva ini disebut dengan istilah kos. Istilah kos juga digunakan untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk.

Siregar *et al.*, (2014:23) menyatakan biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan. Biaya akan dikurangkan dari pendapatan untuk menentukan laba atau rugi pada suatu periode sehingga biaya akan dicantumkan dalam laporan laba rugi.

Dunia dan Abdullah (2012:22) menyatakan biaya (*cost*) 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. Biasanya tercermin dalam laporan posisi keuangan (neraca) sebagai aset.

Hansen dan Mowen (2015:42) menyatakan biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini atau di masa depan bagi organisasi. Biaya dikatakan sebagai setara kas karena sumber nonkas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Contohnya menukar peralatan dengan bahan yang digunakan

untuk produksi. Biaya yang dikeluarkan untuk mendapat manfaat di masa depan. Pada perusahaan yang berorientasi pada laba, masa manfaat biasanya berarti pendapatan. Ketika biaya telah dihabiskan dalam proses menghasilkan pendapatan, biaya tersebut dinyatakan kadaluwarsa. Biaya yang kadaluwarsa disebut beban. Disetiap periode beban akan dikurangkan dari pendapatan dalam laporan laba rugi untuk menentukan laba periode tersebut.

2.2.2 Klasifikasi Biaya

Pengklasifikasian biaya secara berbedadiperlukan untuk memberi informasi biaya yang berbeda untuk melayani kebutuhan manajerial yang berbeda pula. Pada dasarnya biaya dapat diklasifikasikan berdasarkan golongan beberapa kriteria berikut :

1. Hubungan biaya dengan objek atau pusat yang dibiayai.

Di dalam perusahaan objek atau pusat biaya dapat dihubungkan dengan produkyang dihasilkan, departemen-departemen yang ada dalam pabrik, daerah pemasaran, bagian-bagian dalam organisasi yang lain atau bahkan individu. Biaya-biayadengan objek atau pusat yang dibiayai ini terdiri atas (Supriyono 2009:21):

- a. Biaya Langsung (*direct cost*) adalah biaya yang terjadi atau manfaatnya dapat diidentifikasi kepada objek atau pusat biaya tertentu. Dalam hubungannya dengan produk biaya ini terdiri atas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
- b. Biaya Tidak Langsung (*indirect cost*) merupakan biaya yang terjadi atau manfaatnya tidak dapat diidentifikasi pada objek atau pusat biaya tertentu. Contoh biaya tidak langsung yaitu biaya overhead pabrik.

2. Hubungan biaya dengan volume kegiatan.

Volume kegiatan perusahaan dapat berubah-ubah disesuaikan dengan permintaan pasar dan kemampuan perusahaan. Pada saat permintaan pasar meningkat dan perusahaan mampu memenuhi kebutuhan tersebut, perusahaan akan menaikkan volume produksinya. Bila permintaan turun, perusahaan akan mengurangi volume produksinya. Perubahan volume ini dapat mempengaruhi

biaya yang terjadi. Berdasarkan hubungannya dengan perubahan kegiatan ini, biaya diklasifikasikan menjadi tiga (Carter 2009:68):

a. Biaya Variabel (*variable cost*).

Biaya variabel adalah biaya yang totalnya meningkat secara proporsional terhadap peningkatan dalam aktivitas dan menurun secara proporsional terhadap penurunan dalam aktivitas. Biaya variabel termasuk biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, beberapa perlengkapan, beberapa tenaga kerja tidak langsung. Biaya variabel biasanya dapat didefinisikan langsung dengan aktivitas yang menimbulkan biaya tersebut.

b. Biaya Tetap (*fixed cost*).

Biaya tetap adalah biaya yang secara total tidak berubah ketika aktivitas bisnis meningkat atau menurun. Meskipun beberapa biaya terlihat sebagai biaya tetap, semua biaya sebenarnya bersifat variabel dalam jangka panjang.

c. Biaya Campuran (*mixed cost*).

Biaya campuran adalah biaya yang memperlihatkan baik karakteristik-karakteristik dari biaya tetap maupun biaya variabel. Contoh biaya semacam itu mencakup biaya listrik, air, gas, bensin, batu bara, beberapa perlengkapan, pemeliharaan, beberapa tenaga kerja tidak langsung, asuransi jiwa kelompok untuk karyawan, biaya pensiun, pajak penghasilan, biaya perjalanan dinas, dan biaya representasi..

3. Elemen biaya produksi.

Unsur-unsur biaya yang menjadi bagian dari biaya produksi pada umumnya dikategorikan menjadi 3 (Rudianto 2006:272):

a. Biaya bahan baku langsung (*direct raw material cost*).

Merupakan biaya yang membentuk bagian yang menyeluruh pada produk jadi dan secara fisik dapat diidentifikasi dengan produk serta dapat diikuti jejaknya sampai pada barang jadi secara ekonomis. Biaya bahan baku langsung adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan langsung sampai bahan tersebut siap digunakan.

b. Biaya tenaga kerja langsung (*direct labour cost*).

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya produksi yang cukup besar, karena salah satu bentuk balas jasa perusahaan atas tenaga dan kinerja karyawan, sehingga amat penting dan perlu mengadakan pengawasan dan pengendalian terhadap biaya tenaga kerja.

c. Biaya overhead pabrik (*manufacture overhead cost*).

Biaya overhead pabrik pada umumnya didefinisikan sebagai bahan tidak langsung, pekerja tidak langsung, dan beban pabrik lainnya yang tidak dengan mudah diidentifikasi atau dibebankan langsung ke pekerja, produk atau tujuan akhir biaya.

4. Penggolongan Biaya menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan.

Fungsi pokok dari kegiatan perusahaan-perusahaan terdiri atas fungsi produksi, fungsi pemasaran, fungsi administrasi dan umum, dan fungsi keuangan (*financial*). Atas dasar fungsi tersebut, biaya dapat dikelompokkan menjadi (Supriyono 2009:18):

a. Biaya produksi (*production cost*).

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan ekuipmen, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi.

b. Biaya pemasaran (*marketing expense*).

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, gaji karyawan bagian-bagian yang melaksanakan kegiatan pemasaran, dan biaya contoh (*sample*).

c. Biaya administrasi dan umum (*general and administrative expense*).

Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah biaya gaji karyawan bagian

keuangan, akuntansi, personalia dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, dan biaya fotocopy.

d. Biaya keuangan (*financial cost*)

Merupakan semua biaya-biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan, misalnya biaya bunga.

5. Hubungan biaya dengan proses pokok manajerial.

Proses pokok manajerial meliputi perencanaan, pengendalian, dan penilaian kerja. Ada beberapa istilah biaya yang sering digunakan dalam rangka melaksanakan fungsi pokok manajerial di atas. Berbagai istilah biaya tersebut meliputi (Siregar *et al.*, 2014:28):

1. Biaya standar (*standard cost*). Biaya standar adalah biaya ditentukan di muka yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat suatu produk atau melaksanakan suatu kegiatan.
2. Biaya aktual (*actual cost*). Biaya aktual adalah biaya yang sesungguhnya terjadi untuk membuat suatu produk atau melaksanakan suatu kegiatan.
3. Biaya terkendali (*controllable cost*). Biaya terkendali adalah biaya yang secara langsung dapat dipengaruhi oleh seorang manajer tingkatan tertentu.
4. Biaya tidak terkendali (*uncontrollable cost*). Biaya tidak terkendali adalah biaya yang tidak secara langsung dapat dipengaruhi oleh seorang manajer tingkatan tertentu.
5. Biaya komitmen (*committed cost*). Biaya komitmen adalah biaya yang terjadi dalam upaya mempertahankan kapasitas atau kemampuan organisasi dalam kegiatan produksi, pemasaran, dan administrasi.
6. Biaya diskresioner (*discretionary cost*). Biaya diskresioner adalah biaya yang besar kecilnya tergantung pada kebijakan manajemen.
7. Biaya relevan (*relevant cost*). Biaya relevan adalah biaya masa depan yang berbeda antara satu alternatif dan alternatif lainnya.
8. Biaya kesempatan (*opportunity cost*). Biaya kesempatan adalah manfaat yang dikorbankan pada saat satu alternatif keputusan dipilih dan mengabaikan alternatif lain.

2.3 Biaya Standar

2.3.1 Pengertian Biaya Standar

Menurut Horngren *et al.*, (2012:269) menyatakan biaya standar merupakan suatu *benchmark* atau tingkat pengukur yang dipilih secara hati-hati untuk melakukan penilaian atas suatu kinerja. Hal ini berarti bahwa untuk menentukan besaran biaya standar bukanlah sesuatu dengan mudah ditentukan oleh manajemen, manajemen harus menentukan biaya standar tersebut dengan mempertimbangkan tingkat efisiensi operasional yang dapat dicapai, kondisi internal dan eksternal perusahaan, maupun faktor-faktor lainnya. Sementara metode perhitungan biaya standar adalah suatu metode perhitungan biaya yang menggunakan biaya standar dengan tujuan mengendalikan biaya. Metode ini dirancang untuk dapat mengetahui berapa besar biaya produksi untuk produk atau jasa dengan tingkat pengukur atau *benchmark* yang telah ditetapkan sebelumnya.

Pada metode biaya standar, seluruh biaya dihitung dan dicatat dengan menggunakan biaya standar, perbedaan biaya standar dengan biaya sesungguhnya akan dicatat sebagai varian (*variances*). Analisis varian dapat dilakukan untuk mencari penyebab perbedaan tersebut dan dilanjutkan dengan perbaikan untuk mencapai standar yang telah ditetapkan (Dunia dan Abdullah 2012:339).

2.3.2 Keuntungan dan Kelemahan Biaya Standar

Keuntungan penggunaan metode biaya standar adalah sebagai berikut (Mulyadi 2014:388):

1. Untuk mengendalikan biaya.

Biaya standar merupakan alat yang penting di dalam menilai pelaksanaan kebijakan yang telah ditetapkan sebelumnya. Jika biaya standar ditentukan dengan realistik, hal ini akan merangsang pelaksana dalam melaksanakan pekerjaannya dengan efektif, karena pelaksana telah mengetahui bagaimana pekerjaan seharusnya dilaksanakan, dan pada tingkat berapa pekerjaan tersebut seharusnya dilaksanakan.

2. Dirancang untuk memberikan pedoman kepada manajemen.
Sistem biaya standar memberikan pedoman kepada manajemen berapa biaya yang seharusnya untuk melaksanakan kegiatan tertentu sehingga memungkinkan mereka melakukan pengurangan biaya dengan cara perbaikan metode produksi, pemilihan tenaga kerja dan kegiatan lain.
3. Sebagai dasar perbandingan untuk melihat selisih antara aktual dan standar.
Biaya standar dapat disajikan acuan (*benchmark*), dan jika terdapat varian antara aktual dan standar, akan menunjukkan adanya ketidakefisienan, serta dapat diketahui pada bagian mana ketidakefisienan itu dapat terjadi. Berdasarkan nilai varian tersebut, kemudian dapat diambil tindakan perbaikan agar tingkat efisiensi yang diharapkan dapat tercapai.
4. Sebagai dasar untuk menilai kinerja suatu bagian berdasarkan kemampuan bagian tersebut mencapai standar yang ditetapkan.
5. Untuk memotivasi para pekerja agar bekerja lebih baik, khususnya jika standar yang ditetapkan dapat dicapai.
6. Prosedur untuk menentukan biaya standar per unit produk dikenal sebagai metode perhitungan biaya standar (*standard costing*), dan selanjutnya berguna dalam penyusunan anggaran (*budget*).

Kelemahan penggunaan metode standar adalah sebagai berikut (Dunia dan Abdullah 2012:340) :

1. Tidak seluruh produk dapat distandardisasi, khususnya produk atau jasa yang dihasilkan berdasarkan permintaan para pelanggan. Para pelanggan menginginkan spesifikasi produk yang berbeda-beda dan pengeluaran antara produk yang satu dengan produk yang lain.
2. Proses penetapan standar tidak mudah dan membutuhkan analisis yang tidak sederhana dari segi waktu maupun biaya. Perusahaan harus mengetahui keahlian teknis dari setiap proses untuk menghasilkan produk atau jasa dan menentukan siapa yang bertanggung jawab atas setiap teknis proses tersebut. Hal ini harus dilakukan oleh perusahaan agar dapat melakukan analisis varian serta siapa yang harus bertanggung jawab atas selisih yang terjadi.

3. Standar yang telah ditetapkan tidak dapat berlaku selamanya. Penetapan standar harus disesuaikan dengan perubahan yang terjadi di lingkungan internal dan eksternal perusahaan.

2.3.3 Jenis – Jenis Biaya Standar

Jenis-jenis biaya standar adalah sebagai berikut Wardani (2014:100):

1. Standar saat ini (*current standard*) adalah standar yang ditetapkan hanya untuk jangka pendek tertentu, biasanya satu tahun. Penetapan standar ini mengikuti tingkat produksi yang mungkin dilakukan dalam periode tersebut, dan standar ini dapat dianggap sebagai standar yang paling memadai karena seluruh faktor yang menyebabkan penurunan produksi sudah diperhitungkan.
2. Standar ideal (*ideal standar*) yaitu suatu standar yang di dasarkan pada kondisi operasi yang sempurna, dimana semua pelaksana dan fasilitas dapat bekerja dengan tingkat yang paling efisien. Standar ini tidak memperhitungkan hambatan-hambatan yang tidak dapat dihindari terjadinya dan akibatnya akan sulit dicapai.
3. Standar dasar (*basic standard*) adalah suatu standar yang didasarkan pada informasi masa lalu. Standar ini memberikankerangka kerja untuk membandingkan kinerja dari beberapa periode. Manfaat standar ini relative sangat terbatas untuk pengambilan keputusan dan penyusunan anggaran. Keباikan standar ini relative murah.
4. Standar normal (*normal standard*) adalah standar yang ditetapkan dengan mengantisipasi kebutuhan dan perubahan di masa yang akan datang, biasanya adalah satu siklus operasi perusahaan. Oleh karen panjangnya periode yang akan dicakup dalam standar ini, maka standar ini sulit digunakan untuk mengendalikan biaya.

2.3.4 Tahapan Penetapan Biaya Standar

Tahapan biaya standar adalah sebagai berikut (Dunia dan Abdullah 2012:341) :

1. Biasanya perusahaan menggunakan data terkait produksi selama periode tertentu, umumnya mencakup data *time series*.
2. Perusahaan juga akan melihat kondisi lingkungan perusahaan, seperti : kondisi tenaga kerja, peralatan atau mesin kerja, tingkat kenaikan harga, kondisi makro, persaingan, dan lain-lain.
3. Jika data *time series* tidak tersedia atau dianggap kurang memadai, maka dapat digunakan data pembagian tugas dan analisis penyelesaian di setiap bagian serta biaya yang terjadi pada setiap bagian.
4. Tetapkan biaya standar untuk setiap jenis biaya produksi:

- a. Biaya bahan baku standar.

Menurut Supriyono (2009:102), biaya bahan baku standar adalah biaya bahan baku yang seharusnya terjadi dalam pengolahan satu satuan produk. Biaya bahan baku biasanya dibagi dalam dua kelompok, yaitu : bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Untuk bahan baku langsung terdapat dua standar yang harus dibuat yaitu : standar yang terkait kuantitas dan kualitas serta standar biaya. Untuk standar kuantitas perusahaan harus menentukan ukuran pemakaian bahan baku yang efisien untuk menghasilkan satu unit barang jadi, untuk kualitas ditetapkan sesuai kriteria produksi yang diinginkan. Ukuran kualitas ini akan berpengaruh terhadap standar biaya yang akan diterapkan.

- b. Biaya tenaga kerja standar.

Blocher,(2001:325) berpendapat bahwa biaya tenaga kerja standar meliputi tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi produk atau jasa ditambah sebagian jam kerja tidak produktif yang normal dan tidak dapat dihindari, seperti waktu istirahat. Seperti bahan baku, biaya-biaya tenaga kerja juga dibagi dalam dua kelompok, yaitu: biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Untuk tenaga kerja langsung, maka standar yang harus ditetapkan adalah lamanya jam tenaga kerja yang

dibutuhkan untuk menghasilkan satu unit barang jadi, dan standar biaya tenaga kerja per jam tenaga kerja. Untuk standar biaya tenaga kerja langsung mungkin dapat dibedakan menjadi tiga kelompok tenaga kerja: seperti tenaga kerja terampil, semi terampil, dan tidak terampil. Biaya tenaga kerja tidak langsung biasanya ditetapkan sebagai biaya tetap karena besaran untuk biaya tenaga kerja tidak langsung juga tetap.

c. Biaya overhead pabrik.

Mulyadi (2012: 390) berpendapat bahwa mengingat banyaknya komponen dalam biaya overhead pabrik, maka untuk penetapan standar biaya *overhead* pabrik akan dibagi menjadi dua, yaitu: biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap. Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya overhead pabrik yang besaran biayanya mengikuti unit produksi secara relatif. Adapun biaya *overhead* pabrik tetap adalah biaya overhead pabrik yang besaran biayanya relatif tetap dan berbentuk biaya tertanam (*sunk cost*). Beberapa hal yang harus diputuskan untuk penentuan biaya overhead pabrik, yaitu:

- a) Menentukan besaran biaya overhead pabrik: penentuan ini dapat didasarkan atas biaya overhead pabrik yang dianggarkan atau mengacu pada biaya overhead pabrik aktual periode sebelumnya;
- b) Menentukan dasar pengalokasian, dapat menggunakan berbagai dasar alokasi seperti: jam tenaga kerja langsung, jam kerja mesin, dan sebagainya;
- c) Menentukan tingkat biaya overhead pabrik, dengan cara membagi besaran biaya overhead pabrik dengan dasar pengalokasian.

2.3.5 Menentukan Varians Biaya Standar

Menurut Carter (2009) proses untuk menentukan varians biaya standar adalah sebagai berikut:

- a. Standar dan varians bahan baku
- b. Standar dan varians tenaga kerja
- c. Standar dan varians biaya overhead

Standar dan Varians Bahan Baku

Ada dua standar yang dikembangkan untuk biaya bahan baku yaitu:

a. Standar harga bahan baku

Harga standar memungkinkan untuk:

1. Memantau kinerja dari departemen pembelian dan mendeteksi pengaruhnya pada biaya bahan baku;
2. Mengukur dampak dari kenaikan atau penurunan harga bahan baku terhadap laba. Menurut Mulyadi (2012), harga yang dipakai harga standar dapat berupa:
 - 1) Harga yang diperkirakan akan berlaku dimasa yang akan datang, biasanya untuk jangka waktu satu tahun.
 - 2) Harga yang berlaku pada saat penyusunan biaya standar.
 - 3) Harga yang diperkirakan akan merupakan harga normal dalam jangka panjang.

Pada umumnya harga standar bahan baku ditentukan pada akhir tahun dan digunakan selama tahun berikutnya, tetapi pada harga standar ini dapat diubah bila terjadi penurunan atau kenaikan harga yang bersifat luar biasa.

b. Standar kuantitas bahan baku

Standar kuantitas atau penggunaan pada umumnya dikembangkan berdasarkan spesifikasi yang dibuat oleh insinyur dan desainer. Dalam perusahaan kecil atau menengah, pengawas atau supervisor departemen menspesifikasikan jenis, kuantitas, dan kualitas dari bahan baku yang

dibutuhkan dan operasi yang akan dilakukan. Standar kuantitas sebaiknya ditetapkan setelah analisis atas ukuran, bentuk, dan kualitas produk yang paling ekonomis serta penggunaan bahan baku dengan berbagai kualitas yang berbeda.

Varians kuantitas bahan baku dihitung dengan cara membandingkan kuantitas aktual dari bahan baku yang digunakan dengan kuantitas standar yang diperbolehkan. Kuantitas standar yang diperbolehkan adalah kuantitas bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi satu unit produk dikalikan dengan jumlah aktual dari unit yang diproduksi selama periode tersebut.

Standar dan Varians Tenaga Kerja

a. Standar upah, tarif atau biaya

Untuk memastikan keadilan dalam tarif yang dibayarkan untuk setiap operasi yang dilakukan, digunakan rating pekerjaan. Ketika suatu tarif direvisi atau suatu perubahan diotorisasi secara temporer, maka hal tersebut harus dilaporkan dengan segera ke departemen penggajian untuk menghindari penundaan, pembayaran yang tidak benar dan pelaporan yang salah. Perbedaan yang terjadi antara tarif standar dan tarif aktual menimbulkan menimbulkan tarif tenaga kerja (varians upah atau varians biaya). Tarif upah standar dapat ditentukan atas dasar:

1. Perjanjian dengan organisasi karyawan.
2. Data upah masa lalu yang digunakan sebagai tarif upah standar adalah rata-rata terhitung dan rata-rata tertimbang atau medium upah karyawan masa lalu.
3. Perhitungan tarif upah dalam keadaan operasi normal.

b. Standar efisiensi, waktu atau penggunaan

Varians efisiensi tenaga kerja dihitung di akhir periode pelaporan dengan cara membandingkan jam aktual yang digunakan dengan jam standar yang diperbolehkan, keduanya diukur dengan tarif tenaga kerja standar.

Standar dan Varians Biaya Overhead Pabrik

Pertama, anggaran overhead pabrik dibuat dengan cara mengestimasi setiap pos dari overhead yang diperkirakan akan terjadi di setiap departemen, pusat biaya atau aktivitas, pada tingkat aktivitas tertentu yang telah ditentukan sebelumnya, biasanya kapasitas normal atau kapasitas aktual yang diperkirakan. Kemudian anggaran biaya departemen jasa di alokasikan ke departemen pengguna berdasarkan jumlah jasa yang direncanakan.

Jika suatu departemen produksi memiliki banyak pusat biaya, atau jika perhiyungan biaya berdasarkan aktivitas digunakan, maka alokasi biaya ke departemen jasa tersebut atau ke aktivitas. Ketika semua overhead yang dianggarkan telah di alokasikan, maka overhead langsung dan tidak langsung yang dianggarkan untuk setiap departemen dan aktivitas produksi, serta biaya lainnya ditotalkan.

Total tersebut kemudian kemudian dibagi dengan tingkat dasar alokasi yang telah ditentukan sebelumnya, dan hasilnya adalah tarif overhead pabrik standar untuk setiap departemen produksi atau pusat biaya. Di akhir dari setiap bulan atau periode lainnya, biasanya satu bulan, overhead pabrik yang terjadi secara aktual dibandingkan dengan total overhead standar yang dibebankan ke barang dalam proses, perbedaannya adalah varians overhead pabrik keseluruhan.

2.4 Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015:14) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan peralatan, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. Menurut objek pengeluarannya secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*). Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut pula dengan istilah biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja

langsung dan biaya *overhead* pabrik sering juga disebut dengan istilah biaya konversi (*conversion cost*), yang merupakan biaya untuk mengkonversi (mengubah) bahan baku menjadi produk jadi.

Menurut Riwayadi (2014:47) biaya produksi (*manufacturing cost*) adalah biaya yang terjadi dalam fungsi produksi. Fungsi produksi adalah fungsi yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Untuk menghasilkan produk diperlukan bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung, bahan penolong, dan fasilitas, seperti gedung, mesin, listrik, dan peralatan lainnya. Karena biaya yang berkaitan dengan tenaga kerja tidak langsung, bahan penolong, dan fasilitas yang digunakan umumnya tidak dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke produk, biaya ini diklasifikasikan sebagai biaya tidak langsung produk atau istilah umumnya dikenal dengan biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*).

2.5 Penelitian Terdahulu

Terdapat penelitian terdahulu yang membahas seputas perhitungan biaya produksi. Widayani (2014) melakukan penelitian tentang *Metode Biaya Standar Sebagai Penentuan Harga Pokok Produksi pada UKM Gula Jawa Masin Kudus*. Dalam penelitian tersebut, penulis menggunakan metode analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan pendekatan kuantitatif. Kesimpulan dari penelitian ini, biaya standar memiliki peran yang sangat membantu dalam usaha meningkatkan efektivitas dan efisiensi pengendalian biaya, terbukti penetapan biaya standar (September) pada periode produksi bulan Oktober mengalami efisiensi biaya pada bahan baku dan biaya *overhead* pabrik, meskipun terjadi selisih tidak menguntungkan pada biaya tenaga kerja, namun secara keseluruhan selisih yang terjadi berada di batas kewajaran dengan alasan yang jelas dan biaya produksi relatif stabil.

Susilo (2009) melakukan penelitian tentang *Evaluasi Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi pada PT South Pacific Viscose (SPV)*. Dalam penelitian tersebut, penulis menggunakan metode deskriptif analitis. Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu penerapan biaya standar pada PT South Pacific Viscose (SPV) telah memadai, hal tersebut dapat dilihat dari perusahaan telah menetapkan

sistem biaya standar ke dalam proses produksi. Dalam penerapan harga bahan baku dan biaya *overhead* selama bulan Juli 2008 terjadi selisih yang menguntungkan sebesar Rp. 15.000.000 (bahan baku) dan Rp. 449.807.820 (biaya *overhead*), dikarenakan tarif standar lebih besar dari tarif aktual, selain itu juga dikarenakan adanya kualitas bahan baku yang baik dan pemilihan *supplier* yang tepat.

Putri (2017) melakukan penelitian tentang *Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi pada UMKM Roti Devy Makam Haji Kartasura Shukoharjo*. Dalam penelitian tersebut penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif. Kesimpulan dari penelitian tersebut yaitu perhitungan biaya produksi pada objek penelitian belum terperinci mengenai biaya tenaga kerja langsung, namun terdapat selisih biaya bahan baku yang menguntungkan yaitu diantaranya biaya bahan baku tepung terigu dan telur yang disebabkan karena adanya permintaan dari pasar dan telur pada bulan Januari 2015 dibandingkan pada bulan Desember 2014 yang dijadikan sebagai patokan dalam biaya standar.

Edison dan Sapta (2010) melakukan penelitian tentang *Pengaruh Biaya Standar Terhadap Pengendalian Biaya Produksi (Study Kasus Pada PT ITP, Tbk)*. Dalam penelitian tersebut penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif. Kesimpulan dari penelitian tersebut yaitu penelitian sistem biaya standar yang ditentukan oleh PT ITP, Tbk berpengaruh terhadap harga pokok produksi dimana biaya bahan baku langsung terdapat selisih yang menguntungkan yang berakibat mengurangi hpp yang distandarkan, begitu pula pada biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Hasil dari beberapa penelitian diatas menunjukkan ada beberapa perusahaan manufaktur yang masih belum memahami pentingnya penentuan biaya produksi maupun harga pokok produksi secara tepat, sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang akurat. Hal ini dikarenakan perusahaan masih menggunakan metode yang tradisional dalam penentuannya. Kemudian masih tidak terperinci mengenai biaya tenaga kerja langsung, sehingga dikhawatirkan perusahaan mengalami selisih kerugian. Maka, penelitian ini difokuskan memberikan rekomendasi pentingnya biaya standar agar tidak mengalami selisih kerugian melainkan keuntungan yang diharapkan nantinya.

BAB 3 METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan metode deskriptif yang dimaksudkan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan mengenai perhitungan harga pokok produksi pada suatu objek yaitu Roti Ceria Jember. Penelitian ini bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara bolistic dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu koneks khusus yang alamiah dan dengan manfaat berbagai metode ilmiah.

Menurut Sugiyono (2008) menyatakan bahwa metode deksriptif adalah suatu metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas. Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran, atau lukisan secara sistematis, faktial dan akurat terkait fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki.

3.2 Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah Roti Ceria Jember, yang beralamatkan Jl. KH Shiddiq No. 46, Kelurahan Jember Kidul, Kaliwater, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Roti Ceria Jember merupakan salah satu toko roti yang terkenal di Jember dan berdiri sejak tahun 2011.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Data primer yang terkait dengan penelitian ini diperoleh oleh peneliti dengan melakukan wawancara kepada pihak yang ada kaitannya dengan masalah penelitian yaitu pengelola dari Roti Ceria Jember.

Data sekunder yang digunakan peneliti berkaitan dengan penelitian ini yaitu data kuantitatif yaitu seluruh informasi yang dikumpulkan dari lapangan yang dapat dinyatakan dalam bentuk angka-angka. Dalam penelitian ini data tersebut berupa

data bukti transaksi pembelian dan penjualan, serta data pengeluaran perusahaan yang berkaitan dengan proses produksi yang nantinya akan digunakan sebagai dasar perhitungan harga pokok produksi, dan data kualitatif yaitu data yang berupa uraian atau keterangan dan tidak berbentuk angka, meliputi gambaran umum perusahaan dan keterangan mengenai kondisi perusahaan saat ini.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Pada penelitian ini untuk memperoleh gambaran secara menyeluruh dan informasi yang akurat, maka peneliti menggunakan metode pengumpulan data dengan melakukan wawancara dan dokumentasi. Metode pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan dari penelitian adalah untuk mendapatkan data.

Dalam penelitian ini, peneliti melakukan wawancara kepada pihak yang terlibat langsung dengan masalah penelitian yaitu Mas Arif selaku pengelola Roti Ceria Jember. Peneliti melakukan wawancara secara langsung terhadap objek penelitian yaitu Roti Ceria Jember untuk mendapatkan data menyangkut kondisi perusahaan, struktur organisasi, aktivitas perusahaan, dan sejarah perusahaan.

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode dokumentasi dengan mengumpulkan data-data informasi berupa biaya-biaya yang dikeluarkan yang berhubungan dengan proses produksi seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, serta daftar biaya yang berhubungan dengan proses produksi Roti Ceria Jember dan dokumen-dokumen lainnya yang mendukung penelitian ini.

3.5 Uji Keabsahan Data

Uji keabsahan data dalam pelaksanaan penelitian ini yaitu menggunakan metode triangulasi. Metode triangulasi meliputi empat hal, yaitu (1) Triangulasi Metode, (2) Triangulasi antar-peneliti (jika penelitian dilakukan dengan kelompok), (3) Triangulasi sumber data, dan (4) Triangulasi Teori. Pada penelitian ini, teknik yang digunakan oleh peneliti adalah metode Triangulasi. Metode Triangulasi dilakukan dengan cara membandingkan informasi atau data dengan cara yang

berbeda. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode wawancara dan dokumentasi. Untuk memperoleh kebenaran informasi yang handal dan gambaran yang utuh mengenai sebuah informasi, peneliti menggunakan hasil dari metode wawancara yang nantinya dibandingkan dengan informasi yang didapatkan dari dokumentasi untuk mengecek kebenaran informasi yang diterima.

3.6 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan metode analisis data kualitatif deskriptif untuk mengolah sebuah data menjadi informasi sehingga karakteristik data tersebut menjadi mudah untuk dipahami dan juga bermanfaat untuk menemukan solusi permasalahan yang terutama adalah masalah tentang sebuah penelitian. Atau analisis data juga bisa diartikan sebagai kegiatan yang dilakukan dengan tujuan untuk merubah data hasil dari sebuah penelitian menjadi sebuah informasi relevan yang nantinya dapat dipergunakan untuk mengambil sebuah kesimpulan.

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode analisis data kualitatif deskriptif. Pada penelitian kualitatif data yang diperoleh akan dianalisis dengan langkah-langkah berikut ini :

1. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara dengan pihak yang terlibat langsung dalam perhitungan biaya produksi. Selain wawancara, data juga tetap peneliti catat secara objektif untuk melengkapi data-data penelitian. Dokumen sebagai sumber data sekunder yang dibutuhkan dalam penelitian ini akan diperoleh dari pihak yang terlibat langsung dengan masalah penelitian ini yaitu Mas Arif selaku pengelola Roti Ceria Jember.

2. Reduksi Data

Reduksi data dilakukan tahap selanjutnya dimana setelah data terkumpul, peneliti harus mengklasifikasikan data-data tersebut. Di dalam proses ini peneliti melakukan proses penyaringan data dengan cara memilih

informasi yang terkait dengan biaya-biaya yang terjadi selama proses produksi pada Roti Ceria Jember ini.

3. Penyajian Data

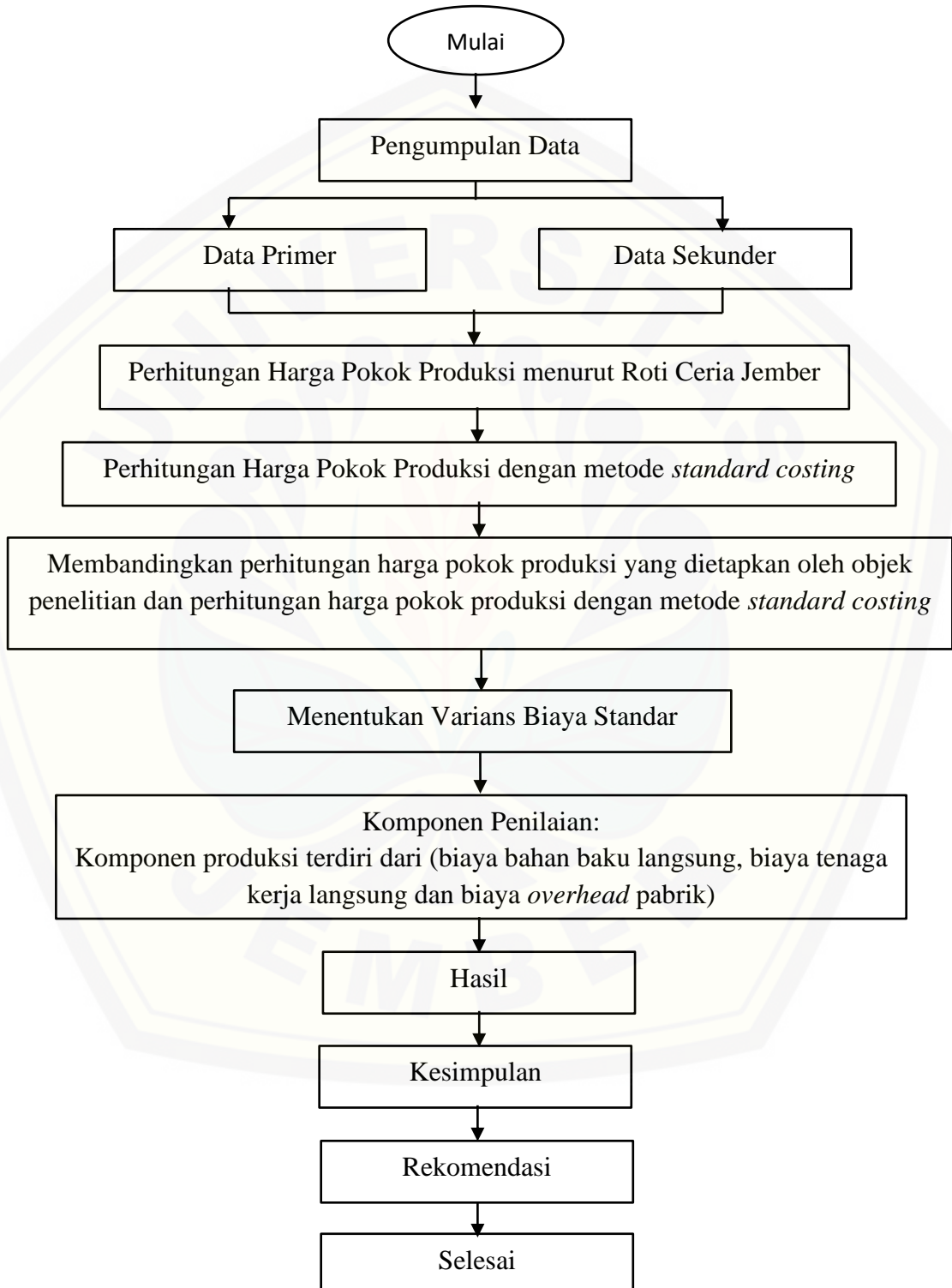
Penyajian data dalam penelitian ini dengan memilih informasi terkait dengan biaya-biaya yang termasuk dalam biaya produksi, selanjutnya peneliti melakukan perhitungan untuk menentukan berapa besarnya biaya produksi pada Roti Ceria Jember. Penyajian data memudahkan untuk memahami apa yang terjadi, dan merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah dipahami tersebut (Sugiyono, 2008:24).

4. Menarik Kesimpulan

Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara dan akan berubah bila ditemukan bukti yang kuat dan mendukung. Kesimpulan sementara tersebut senantiasa berkembang sejalan dengan penemuan data baru dan pemahaman baru, sehingga akan didapat suatu kesimpulan yang mantab dan benar-benar sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Kemudian dalam merumuskan kesimpulan akhir, terdapat beberapa upaya yang dapat dilakukan untuk menghindari dari unsur subjektif, yaitu: (1) Melengkapi data-data kualitatif, dan (2) Mengembangkan “intersubjektivitas” melalui diskusi dengan orang lain.

3.7 Kerangka Pemecahan Masalah

Berdasarkan landasan teori yang telah dipaparkan sebelumnya, berikut ini adalah kerangka pemecahan masalah pada penelitian ini :



Gambar 3.1 Kerangka Pemecahan Masalah

BAB 5 PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis terhadap hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti di Roti Ceria Jember bulan Agustus 2019, dapat diperoleh kesimpulan :

1. Perusahaan Roti Ceria Jember menghitung biaya produksinya dengan menggunakan metode yang sederhana. Komponen biaya produksi yang dihitung Perusahaan Roti Ceria Jember meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya gas. Dalam perhitungannya, pemilik belum melakukan perhitungan biaya *overhead* pabrik dengan tepat, yaitu pemilik belum memasukkan biaya listrik, biaya air, biaya penyusutan peralatan dan gedung, serta biaya pembuangan sampah ke dalam biaya produksinya.
2. Selama ini Roti Ceria belum membuat standarisasi harga. Perhitungan hanya dilakukan dengan perhitungan perkiraan masa lalu dan masa datang. Penerapan biaya standar pada Roti Ceria Jember pada biaya bahan baku standar menggunakan harga rata-rata bahan baku dan kuantitas bahan baku. Biaya tenaga kerja langsung standar menggunakan tarif upah per jam pada masing-masing proses produksi. Sedangkan biaya *overhead* pabrik standar ditetapkan berdasarkan estimasi perkiraan bahan penolong serta biaya-biaya lain yang mendukung proses produksi. Hasil perhitungan menunjukkan hasil yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh pemilik Roti Ceria Jember. Hal ini dikarenakan metode *standar costing* menghitung semua biaya yang berkaitan dengan proses produksi maupun kegiatan operasional Roti Ceria Jember.
3. Harga yang bahan baku yang digunakan oleh perusahaan relatif rendah dibandingkan dengan harga bahan baku pada metode *standar costing*, realitanya harga bahan baku tepung, gula, dan telur selalu mengalami kenaikan dan penurunan yang tidak menentu. Sehingga menyebabkan biaya produksi untuk bahan baku tidak efisien. Selisih yang terjadi

pada bahan baku tepung, telur, dan gula bisa dikatakan wajar karena harga tepung, telur, dan gula berfluktuasi yang dipengaruhi oleh musim panen gula yang mundur. Kemudian untuk bahan baku lainnya tidak mengalami selisih harga karena harga dan kuantitas bahan baku tersebut masih dalam kondisi normal.

5.2 Keterbatasan

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan, yaitu sebagai berikut :

1. Dasar pengalokasian listrik dalam penelitian ini menjadi satu. Hal ini dikarenakan peneliti tidak memecah pembagian listrik antara listrik untuk dapur dan listrik untuk kantor. Sehingga menyebabkan dasar pengalokasian listrik khusus biaya produksi tidak ada.
2. Dokumentasi dalam penelitian ini terbatas. Hal ini dikarenakan terbatasnya akses peneliti untuk mengumpulkan seluruh dokumen perusahaan yaitu hilangnya nota pembelian yang menyebabkan hilangnya keakuratan harga, sehingga peneliti menggunakan harga pasar dan memaparkan informasi terkait perusahaan berdasarkan dokumen yang berhasil dikumpulkan.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan serta keterbatasan, maka beberapa saran yang dapat diberikan oleh peneliti kepada pembaca adalah sebagai berikut :

1. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya diharapkan bisa melakukan penelitian untuk membuat pengalokasian dasar pengelompokan listrik untuk dapur atau proses produksi dan pengelompokan biaya listrik yang ada pada kantor. Sehingga penelitian yang dilakukan lebih mendetail.
2. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk lebih dalam lagi menggali informasi dan menggunakan data-data terkait penelitian, baik informasi yang diperoleh melalui wawancara kepada narasumber maupun dokumentasi dokumentasi. Sehingga penelitian yang dilakukan lebih mendetail lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianta, K. D., A. T. Atmadja., N. L. Sulindawati. 2017. *Analisis Perhitungan Biaya Produksi pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Jajanan Cita Rasa Khas Bali*. E-journal S1 Ak Universitas Pendidikan Ganesha. 8(2): 2.
- Blocher, C.L. 2001. *Manajemen biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Carter, William K. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke 14. Jakarta: Salemba Empat.
- Daljono. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi Dua. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Dunia, Firdaus A. dan Abullah, Wasilah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-3. Jakarta: Salemba Empat.
- Edison dan Sapta, Untung. 2010. *Pengaruh Biaya Standar Terhadap Pengendalian Biaya Produksi*. Jurnal Ilmiah Ranggagading. Vol.10, No.2.
- Hansen dan Mowen. 2015. *Management Accounting*. Buku 1 Edisi ke-8. Jakarta: Salemba Empat.
- Horngren, Charles T., Foster George, Srikant Datar. 2012. *Akuntansi Biaya: Dengan Penekanan Manajerial*. Jilid Satu. Edisi Ke-14. Ditejemahkan Oleh P.A. Lestari, S.E. Jakarta: Erlangga.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi biaya*. Edisi Ke- 5. Yogyakarta: Unit sekolah tinggi ilmu manajemen YKPN
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 cetakan ketigabelas. Yogyakarta: STIM KPN.
- Putri, M. K. 2017. *Analisis Penerapan Biaya Standar Sebagai Pengendalian Biaya Produksi pada UMKM Roti Devy Makam Haji Kartasura Shukoharjo*. Skripsi. Surakarta: IAIN Surakarta
- Riwayadi. 2014. *Akuntansi Biaya Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rudianto. 2006. *Akuntansi Manajemen: Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Manajemen*. Jakarta: Grasindo.
- Siregar, B., B. Suripto., D. Hapsoro., E. W. Lo., E. Herowati., L. Kusumasari dan Nurrofik. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta: Salemba Empat.

- Sugiyono. 2008. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sulpa, N. 2014. *Proses Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Citra Minang di Makassar*. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Supriyono. 2009. *Akuntansi Biaya : Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Susilo, A. 2009. *Evaluasi Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi pada PT South Pacific Viscose (SPV)*. Skripsi. Bandung: Universitas Widyatama Bandung.
- Wardani, Marita K. 2014. *Teori dan Soal Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Cv Gerbang Media Aksara.
- Widayani, N. 2014. *Metode Biaya Standar Sebagai Penentuan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus : UKM Gula Jawa Masin Kudus)*. Jurnal. Semarang: Universitas Dian Nuswantoro.

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara dan Jawaban Narasumber

Narasumber : Arifianto

Jabatan : Manajer Roti Ceria

1. Sejak kapan usaha ini dimulai dan siapa pendiri serta pemiliknya ?
“Usaha ini dimulai sejak tahun 2011 yaitu tanggal 2 Februari 2011 dan didirikan oleh saya sendiri, dan ketiga teman saya yaitu Dwi Hartanto, Fikri Candra, dan Haniah. Kalau pemiliknya sendiri itu Bapak Haris Hermawan mbak”
2. Bagaimana sejarah berdirinya Roti Ceria Jember?
“Kami dulunya mahasiswa dan kami memiliki tugas untuk menjalani program pendampingan *enterpreneurship* dari pihak kampus dan inilah yang menjadi tombak awal terbentuknya usaha ini”
3. Bagaimana asal-usul nama Roti Ceria?
”Dulu ada beberapa pertimbangan mengapa kami memilih brand “Ceria”, yaitu: Pak Haris (dosen yang membimbing dan mempunyai andil yang besar dalam usaha Roti Ceria) dulunya distributor telepon ceria, karena telepon tersebut sudah gak ada akhirnya kami menggunakan nama tersebut, selain itu istilah ceria telah banyak dikenal orang, jadi dari pada kami nyari nama-nama lain yang juga kami bingung, ya simpel aja kami kasih nama Roti Ceria”
4. Bagaimana struktur organisasi Roti Ceria dan bagaimana pembagian tugas di Roti Ceria?
“Untuk struktur organisasi kita punya mbak, tapi ya itu masih belum tertulis maklum usahanyakan masih belum besar. Kalau masalah tugas sudah kami sampaikan diawal ketika mereka baru masuk kerja. Meskipun tidak tertulis tapi strukturnya tetap jalan.”
5. Berapa jumlah karyawan di Roti Ceria Jember?
“Untuk karyawan sekarang totalnya ada 13 orang itu mulai dari produksi, toko, dan pemasaran”

6. Berapa besarnya gaji untuk masing-masing tenaga kerja?
“Untuk tenaga kerja itu per hari itu Rp. 35.000 nah itu untuk toko. Tapi kalau untuk produksi itu Rp. 60.000 mbak per hari soalnya beda pekerjaan. Kalau bagian pemasaran gajinya Rp. 50.000 per hari mbak.”
7. Bagaimana pembagian jam kerja karyawan yang berlaku di Roti Ceria Jember?
“Untuk bagian produksi dimulai pukul 07.00 WIB dan berlangsung selama 6 jam. Untuk bagian Toko terdapat 2 shift: Shift 1 pukul 07.00 WIB – 16.00 WIB dan Shift 2 pukul 13.00 WIB – 21.00 WIB”
8. Berapa jenis roti (varian) yang dihasilkan Roti Ceria Jember ?
“14 jenis roti mbak”
9. Apa saja produk yang dihasilkan oleh Roti Ceria Jember?
“Produknya yaitu roti manis coklat, roti manis susu, roti manis pandan, roti keong coklat, roti keong susu wijen, roti keong pandan, roti manis apel, roti keping coklat, donat coklat, donat coklat kacang, donat coklat keju, roti pisang coklat, roti abon dan roti susu keju”
10. Apa saja bahan utama yang diperlukan untuk membuat produk roti? Belanjanya berapa kali sehari?
“Kalau bahan bakunya itu ya sama dengan toko-toko yang lain ya mungkin ada tepung, kemudian mentega, telur, gula, BOS (itu pengembang mbak). Kalau topingnya sih terserah dari pembuat tergantung jenis rotinya. Kalau belanja untuk bahan baku biasanya kita satu minggu sekali”
11. Dalam sehari, perusahaan memproduksi berapa banyak roti?
“Biasanya dalam sehari itu memproduksi total keseluruhan sebanyak 980 roti, dan dari jumlah tersebut dibagi 14 jenis roti, karena jumlah roti per jenis itu totalnya sama”
12. Apa bahan bakar yang digunakan untuk memasak dan berapa biaya yang dikeluarkan?
“Perusahaan untuk bahan bakar menggunakan gas elpiji harganya Rp. 76.000. satu hari itu habis 1 tabung”

13. Berapa biaya yang dikeluarkan untuk air dan listrik selama Bulan Agustus 2019?

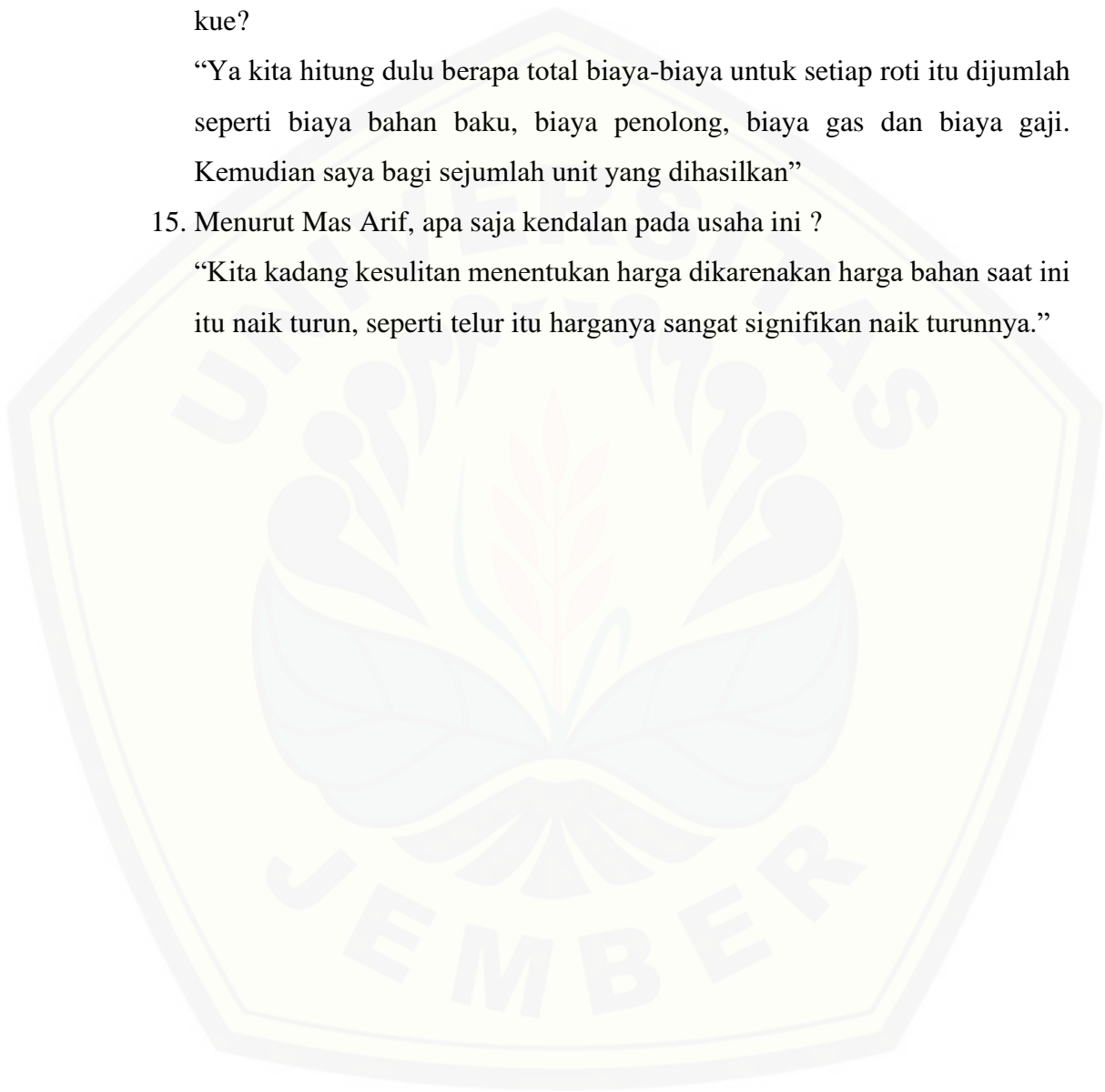
“Untuk air dan listrik total sebulan Rp. 2.500.000”

14. Bagaimana perusahaan menentukan harga pokok produksi dari setiap jenis kue?

“Ya kita hitung dulu berapa total biaya-biaya untuk setiap roti itu dijumlah seperti biaya bahan baku, biaya penolong, biaya gas dan biaya gaji. Kemudian saya bagi sejumlah unit yang dihasilkan”

15. Menurut Mas Arif, apa saja kendala pada usaha ini ?

“Kita kadang kesulitan menentukan harga dikarenakan harga bahan saat ini itu naik turun, seperti telur itu harganya sangat signifikan naik turunnya.”



Lampiran 2 Daftar Pertanyaan Wawancara dan Jawaban Narasumber

1. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti manis coklat ?
“Bahan lainnya itu air dan mesis saja, sebulan habis 18kg dengan harga Rp. 20.000 per kg nya.”
2. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti manis pandan ?
“Sesuai dengan namanya pandan, kita menggunakan air dan selai pandan. Selai pandan dalam sebulan untuk roti manis pandan habis 18kg dengan harga Rp. 18.000 per kg nya”
3. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti manis susu?
“Bahan lainnya yaitu air, susu, dan mentega. Susu untuk roti ini sebulan menghabiskan 24 kaleng dengan harga per satuannya Rp.9.000 dan mentega menghabiskan 6 kotak dengan harga satuannya Rp. 10.000.
4. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti keong coklat ?
“Untuk bahan lainnya yaitu air dan mesis untuk coklatnya. Dalam sebulan habis itu 24kg”
5. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti keong susu wijen?
“Ada air, susu, wijen dan mentega. Susu biasanya habis 24 kaleng, wijen 3 bungkus dengan harga satuannya Rp. 35.000.”
6. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti keong pandan ?
“Hanya air dan selai pandan saja. Sebulan habis 18 pcs”
7. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti manis apel ?
“Air dan Selai apel. Selai apelnnya sebulan habis 24 kg harga satuannya Rp. 20.000.”

8. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti kepang coklat ?
“Air dan Mesis. Sebulan mesisnya habis 30kg.”
9. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat donat coklat ?
“Air, Cream, Mesis. Untuk creamnya itu kita beli yang harga Rp. 25.000 dan habis 6 kg terus mesisnya habis 30kg.”
10. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat donat coklat kacang ?
“Ada air, cream, kacang, dan mesis. Creamnya habis 6kg, kacangnya 12kg sebulan, terus mesisnya habis 15kg.”
11. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat donat coklat keju ?
“Tambahannya air, cream 6kg, keju 3 bungkus, mesis 15 kg.”
12. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti pisang coklat ?
“Bahan lainnya air, mesis, pisang. Mesis habis 18kg terus pisang habis 1.200 biji.”
13. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti abon ?
“Bahan-bahan lainnya ada air, mayones, dan abon. Mayones sebulan habis 6kg harga Rp.25.000 /kg . Kalau abon habis 6 kg dengan harga Rp. 100.000 /kg.”
14. Apa saja bahan-bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat roti susu keju ?
“Air, susu dan keju. Susu habis 24 kaleng dan keju habis 4,5kg keju.”

Lampiran 3 Data Biaya Per Resep Perusahaan Roti Ceria Jember

A. Data Biaya Per Resep untuk Roti Manis Coklat

Roti Manis Coklat					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	7.5	21.000	157.500	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					975.000
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Mesis	18	20.000	360.000	
					360.200

B. Data Biaya Per Resep untuk Roti Manis Pandan

Roti Manis Pandan					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	7.5	21.000	157.500	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					975.000
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Selai Pandan	18	18.000	324.000	
					324.200

C. Data Biaya Per Resep untuk Roti Manis Susu

Roti Manis Susu					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	7.5	21.000	157.500	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					975.000
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Susu	24	9.000	216.000	
3	Mentega	6	10.000	60.000	
					276.200

D. Data Biaya Per Resep untuk Roti Keong Coklat

Roti Keong Coklat					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	9	21.000	189.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.006.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Mesis	24	20.000	480.000	
					480.200

E. Data Biaya Per Resep untuk Roti Keong Susu Wijen

Roti Keong Susu Wijen					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	9	21.000	189.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.006.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Susu	24	9.000	216.000	
3	Wijen	3	35.000	105.000	
4	Mentega	6	10.000	60.000	
					381.200

F. Data Biaya Per Resep untuk Roti Keong Pandan

Roti Keong Pandan					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	9	21.000	189.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.006.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Selai Pandan	18	18.000	324.000	
					324.200

G. Data Biaya Per Resep untuk Roti Manis Apel

Roti Manis Apel					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga per satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	12	21.000	252.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.069.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Selai Apel	24	20.000	480.000	
					480.200

H. Data Biaya Per Resep untuk Roti Keping Coklat

Roti Keping Coklat					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga per satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	12	21.000	252.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.069.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Mesis	30	20.000	600.000	
					600.200

I. Data Biaya Per Resep untuk Donat Coklat

Donat Coklat					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga per satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	12	21.000	252.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.069.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Cream	6	25.000	150.000	
3	Mesis	30	20.000	600.000	
					750.200

J. Data Biaya Per Resep untuk Donat Coklat Kacang

Donat Coklat Kacang					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga per satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	12	21.000	252.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.069.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Cream	6	25.000	150.000	
3	Kacang	12	25.000	300.000	
4	Mesis	15	20.000	300.000	
					750.200

K. Data Biaya Per Resep untuk Donat Coklat Keju

Donat Coklat Keju					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	12	21.000	252.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.069.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Cream	6	25.000	150.000	
3	Keju	3	125.000	375.000	
4	Mesis	15	20.000	300.000	
					825.200

L. Data Biaya Per Resep untuk Roti Pisang Coklat

Roti Pisang Coklat					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	15	21.000	315.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.132.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Mesis	18	20.000	360.000	
3	Pisang	1.200	900	1.080.000	
					1.440.200

M. Data Biaya Per Resep untuk Roti Abon

Roti Abon					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	15	21.000	315.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.132.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Mayones	6	25.000	150.000	
3	Abon	6	100.000	600.000	
					750.200

N. Data Biaya Per Resep untuk Roti Susu Keju

Roti Susu Keju					
No.	Bahan Baku	Kebutuhan per bulan (kg)	Harga pe satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	60	8.000	480.000	
2	Gula	15	12.000	180.000	
3	Mentega	9	10.000	90.000	
4	Telur	15	21.000	315.000	
5	B.O.S	1.5	45.000	67.500	
					1.132.500
No.	Bahan Penolong				
1	Air		200	200	
2	Susu	24	9.000	216.000	
3	Keju	4.5	125.000	562.500	
					778.700

Lampiran 4 Laporan Penjualan Harian Roti Ceria Jember

CERIA BAKERY
Penjualan Toko

Tanggal : 23/10
Shift : Rata-Malam
Nama : Wahyu, Dyah

Harga Roti	Jumlah Awal	Fresh (+)	Total	Rp.	Terjual	Rp	Sisa	Bs	Pengambilan
2200									
2500	182	27	209	527.500	27	67.500	187		
3000	54		54	162.000			54		
3500		15	15	52.500	4	14.000	11		
3600									
5000									
7000									
8000									
6.000									
1200									
Donat 2000									
Donat 2500	2	7	9	22.500			9		
Donat 3000	10	8	18	54.000	3	9.000	15		
PISANG-COKLAT									
PISANG KEJU									
MUFFIN 2200									
MUFFIN 2700									
10.000									
Big 13.000									
Big 15.000									
Tare Mini 3500									
7500									
R. Kenong 3.000									
1800									
Tawar 11.000									
75.000									
65.000									
40.000									
Jumlah						99.000			
						30.500			

Penanggung Jawab

(*Wahyu*)

Sumber: Perusahaan Roti Ceria Jember

Lampiran 5 Contoh Nota Pemesanan Roti Ceria Jember

CEA
Tuan Toko Wanyu

NOTA NO.

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
05	roti	2.500	
15	roti	3.500	
8	donat	3.000	
7		2.500	
27		2.500	
<hr/>			
122			

Jumlah Rp. _____

Tanda terima, _____ Hormat kami, _____

3 900 9 15

Sumber: Perusahaan Roti Ceria Jember

Lampiran 6 Contoh Struk Penjualan Roti Ceria Jember



Sumber: Perusahaan Roti Ceria Jember

Lampiran 7 Contoh Surat Jalan Pembelian Bahan Baku Produksi Roti Ceria Jember kepada Supplier

sinarmas
consumer products

PT. SINARMAS DISTRIBUSI NUSANTARA

Jl. K.R. Sidiq 39
Jember

No. DO / No. SO : 01.001.566.4-007.008
Tgl. Transaksi : 01.03.2019
Syarat Pembayaran : 03-03-2019
Tgl. Kadaluwarsa : 01.04.2019
PG No. : 04.07.2019
Kode/ Saleman : 983000022 /
TAHRIQ HIDAYAT
Ref. No. :

Alamat : Jl. K.R. Sidiq 39 Jember
K.V.M.F no Pembelian TRP : 01.001.566.4-007.008
no Pembelian : 01.001.566.4-007.008
Tgl. Pembelian : 03-03-2019
Merek Pabrik/Portir : 0000000000
Merek Basmi Dijiay : B985PTCE
Vehicle No. : 541004355
Korak Tab : 541004355
KIRI CERLA / PU KEMER

Jl. K.R. SIDIQ No.46 Rt.03 / Rw.02
JEMBER KIDUL - JEMBER Telp. 01230345561

SURAT JALAN

NO	Item	Item Name	Qty & Uksd	Price
1	60162	Filma Goodily SIA DFF 1x15kg Ctu	1,000 BOX	234,500
2	810415	Palmoon Cake MGN 1118 1x15kg Ctu	5,000 BOX	1.011.000
3	821170	Palwita SHT BOS (1116) 1x18kg PAL	1,000 BOX	315.100
			Total Price	1.576.100

Measay: 3509161202940004
02.03.2019
Yang Menyeralikan

Ekspedisi :
(.....)
Nama Jelas

Tanggal diterima : 4/3/19
Yang Menerima :
(.....)
Nama Jelas dan Cep

Pembayaran Penting:
1. Surat Jalan ini bukan merupakan bukti pembayaran yang sah.
2. Minimal invoice asli dan faktur pajak setiap kali akan melakukan pembayaran.

Sumber: Perusahaan Roti Ceria Jember

Lampiran 8 Contoh Faktur Pembelian Bahan Baku Produksi Roti Ceria Jember kepada *Supplier*

Dept. : UTM
User : KAMIN

No Transaksi : 0189/JL/UTM/0219
Tanggal : 16/02/2019 5:37:37
Kode Sales :
Pelanggan : JR430-ROTTI CERIA
Alamat : Jember

FAKTUR PENJUALAN
UD SOLO FOOD
JL. COKROAMINOTO GG. PIRAMIDA
NO.6
082232216001

BOLD FOOD

No.	Kode Item	Nama Item	Jml Satuan	Harga	Pot	Total
1	TE SP	Tali Emas SP	5 SAK	182.000	0	910.000

Keterangan :
Hormat Kami
Penerima
Tgl. 16/02/19

16/02/2019 05:37

Jml Item :	0 %	5 Sub Total :	910.000
Potongan :	0 %	0 Total Akhir :	910.000
Pajak :	0 %	0 DP PO :	0
Biaya Lain :		0 Tunai :	0
Tanggal Jt. :	19/02/2019	Kredit :	910.000
		K. Debit :	0
		K. Kredit :	0
		Kembali :	0
		ADMIN :	0

Sumber: Perusahaan Roti Ceria Jember

Lampiran 9 Mesin *Cash Register* Roti Ceria Jember



Sumber: Perusahaan Roti Ceria Jember

Lampiran 10 Foto Bersama dengan Manager Roti Ceria Jember



