



**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ES
YOGHURT YOCIN SKALA USAHA RUMAH TANGGA
(Studi Kasus Pengolahan Yoghurt Skala Rumah Tangga Bapak Dela Suryadi W)**

SKRIPSI

Oleh

Denok Wardatul Musyayyadah

NIM. 070810391233

JURUSAN S-1 AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS JEMBER

2015



**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ES
YOGHURT YOCIN SKALA USAHA RUMAH TANGGA
(Studi Kasus Pengolahan Yoghurt Skala Rumah Tangga Bapak Dela Suryadi W)**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi pada
Fakultas Ekonomi Universitas Jember

Disusun oleh :

Denok Wardatul Musyayyadah

NIM. 070810391233

JURUSAN S-1 AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS JEMBER

2015

PERSEMBAHAN

Dengan Kerendahan Hati Kuucapkan Rasa Syukurku Kepada Allah SWT, Yang Hanya Kepada-Nya Aku Bergantung. Dan atas segala RahmatNya Skripsi ini aku persembahkan untuk :

1. Bapak dan Ibu tercinta, Sulik dan Umi Layinah, yang senantiasa telah mendoakan, mendidik dan memberi dukungan serta kasih sayang yang tak terhingga selama ini, semoga ayah cepat sehat dan ibu selalu diberi kesabaran dan kaikhlasan merawat ayah;
2. Suamiku tercinta, terima kasih banyak atas dukungan saat keterpurukan melanda kita, engkau selalu menyertaiku dan berjuang bersama sampai kebahagiaan dapat kita capai, “ *i love you, Cin* ”;
3. Kakak dan adikku yang jauh, terima kasih sudah mendukungku untuk terus berjuang dalam penyelesaian pendidikanku;
4. Jayanti Madakarini, sahabat sejak SMA yang selalu mengingatkanku untuk segera menyelesaikan skripsi ini, mengantar jemput aku, memberi nasihat atas kehidupan baruku, “ *Terima kasih kawan* ”;
5. Lucy Forsa, “ *bro, kesuwun aku wes dibarengi terus dan di bantu*”;
6. Teman – teman seangkatan 2007 ada Wawan, Eka, Yayak, dan lainnya yang telah berjuang bersama – sama denganku;
7. Almamater tercinta Universitas Jember terutama Fakultas Ekonomi.

MOTTO

Hanya Mengingat Allah Hidupmu Akan Menjadi Tenang Dengan Mengingat
Allah hilang
Semua Kegelisahan
(Opick: Kembali pada Allah)

Ilmu Bukanlah Dengan Pandainya Berbicara, Namun Ilmu Adalah Sesuatu
Yang
Dapat Menunjukkan Rasa Takut Kepada Allah
(Ibnu Mas'ud)

Kebanggaan Kita Yang Terbesar Adalah Bukan Tidak Pernah Gagal,
Tapi Bangkit Kembali Setiap Kali Kita Jatuh
(Confusius)

Selama Masih Dapat Melakukan Yang Terbaik Maka Lakukanlah Yang
Terbaik,
Sebelum Penyesalan Itu Datang
(NN)

"Cintailah kekasihmu seperlunya, karena bisa jadi ia menjadi orang yang
kamu
benci di suatu hari. Bencilah orang yang kamu benci seperlunya, karena bisa
jadi ia menjadi kekasihmu di suatu hari".
(H.R Tirmidzi)

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Denok Wardatul Musyayyadah

NIM : 070810391233

Jurusan : Akuntansi / S-I (NR)

Menyatakan bahwa:

Karya ilmiah yang berjudul “ **Penentuan Harga Pokok Produksi Es Yoghurt Yocin Skala Usaha Rumah Tangga (Studi Kasus Pengolahan Yoghurt Skala Rumah Tangga Bapak Dela Suryadi W**” adalah Adalah murni hasil karya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan 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 pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 30 April 2015

Yang Menyatakan,

(Denok Wardatul Musyayyadah)



**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ES
YOGHURT YOCIN SKALA USAHA RUMAH TANGGA
(Studi Kasus Pengolahan Yoghurt Skala Rumah Tangga Bapak Dela Suryadi W)**

Oleh

Denok Wardatul Musyayyadah

NIM. 070810391233

Pembimbing :

Dosen Pembimbing Utama : Kartika, S.E, M.Si, Ak

Dosen Pembimbing Anggota : Rohman Effendi, S.E, M.Si, Ak

RINGKASAN

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Es Yoghurt Yocin Skala Usaha Rumah Tangga (Studi Kasus Pengolahan Yoghurt Skala Usaha Rumah Tangga Bapak Dela Suryadi W) ; Denok Wardatul Musyayyadah, 070810391233; 2015; 53 halaman; Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Jember

Harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksi, mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang akan diperoleh perusahaan. Mengingat arti pentingnya harga pokok produksi yang memerlukan ketelitian dan ketepatan, dalam persaingan tajam di industri seperti saat ini, memacu perusahaan yang satu bersaing dengan perusahaan yang lain, dalam menghasilkan produk yang sejenis maupun produk substitusi. Karena itulah informasi biaya dan informasi harga pokok produksi sangat diperlukan untuk berbagai pengambilan keputusan.

Dengan kondisi ekonomi seperti sekarang ini, perkembangan usaha skala rumah tangga sudah banyak dilakukan oleh masyarakat untuk memperoleh penghasilan tambahan. Seperti halnya pemanfaatan susu segar perah yang diolah menjadi yoghurt oleh sepasang suami istri di daerah Bukit Permai. Pengolahan yoghurt kemudian menghasilkan beberapa produk yaitu *plain yoghurt* dan *fruit yoghurt* (*yoghurt ice*). Pengolahan es yoghurt dilakukan dengan mencampurkan beberapa bahan untuk memperoleh rasa buah yang diinginkan dan siap dikonsumsi. Pemasaran dengan membuka gerai untuk melayani pembeli secara langsung.

Penentuan harga jual es yoghurt Yocin sebelumnya dilakukan terlebih dahulu penghitungan harga pokok produksi dengan penggolongan biaya – biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi menghasilkan es tersebut. Penghitungan dilakukan dengan metode *full costing* agar dapat memperoleh harga jual yang

akurat karena metode ini memperhitungkan segala aspek biaya – biaya yang digunakan dalam proses produksi.

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan pada penggolongan dan pengumpulan yang diajukan, selanjutnya dilakukan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan biaya bahan baku, biaya bahan baku pembantu, biaya tenaga kerja, biaya produksi, biaya overhead.

Perhitungan ini membantu para pengusaha – pengusaha muda baru dalam penentuan harga jual agar perolehan laba yang dihasilkan juga maksimal. Hanya saja dalam praktek sebenarnya penghitungan harga pokok produksi jarang dilakukan oleh pelaku usaha baru. Oleh karena itu penelitian seperti ini sangat diperlukan sebelum sebuah usaha diluncurkan.

Hasil penelitian ini adalah penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh bapak Dela Suryadi belum maksimal, karena ada beberapa biaya – biaya yang tidak diperhitungkan. Keterbatasan penelitian ini adalah penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan hanya pada satu produk saja. Oleh karena itu hasil penghitungan tidak dapat menentukan seluruh laba yang diperoleh.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmannirrahim,

Assalamu'alaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh,

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, serta memberikan kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Es Yoghurt Yocin Skala Usaha Rumah Tangga (Studi Kasus Pengolahan Yoghurt Skala Rumah Tangga Bapak Dela Suryadi W ”.

Sholawat serta salam semoga selalu tercurah kepada Rasulullah SAW. Penyusunan skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Jurusan Akuntansi di Fakultas Ekonomi Universitas Jember. Dalam penulisan skripsi ini tidak lepas dari bantuan semua pihak, baik itu berupa dorongan, nasehat, saran maupun kritik yang sangat membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati serta penghargaan yang tulus, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan semua nikmat dan karunia –Nya sehingga peneliti berhasil menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. M Fathorrazi, S.E, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Jember beserta staf educatif dan staf adminisratif.
3. Bapak Dr. Muhammad Miqdad, S.E, M.M, Ak, selaku Kaprodi Akuntansi Fakultas Ekonomi, Bapak Dr. Alwan Sri Kustono, S.E, M.Si, Ak yang memacu kami angkatan 2007 untuk cepat menyelesaikan skripsi.
4. Ibu Kartika, S.E, M.Si, Ak selaku Pembimbing I dan bapak Rohman Effendi, S.E, M.Si, Ak selaku Pembimbing II. Terima kasih atas kesabarannya membimbing untuk memperbaiki susunan yang baik untuk skripsi ini.
5. Segenap Dosen dan karyawan Fakultas Ekonomi Universitas Jember yang telah membantu kelancaran pengurusan administrasi.
6. Orang tuaku ayah yang sedang sakit dan ibuku yang sabar, terima kasih atas dukungannya pada anakmu yang telah menysia – nyiakan waktu pendidikan

yang kalian berikan ini. Do'a dan nasehat terus – menerus yang kalian berikan memberiku semangat dan motivasi.

7. Suamiku tercinta Dela Suryadi, yang membantuku dalam penyelesaian skripsi sampai persiapan ujian dengan kehamilanku yang rewel ini.
8. Lucy dan Yanti terima kasih atas dukungannya menyemangati untuk terus semangat menyelesaikan skripsi ini.
9. Teman – teman senangkatan 2007 seperjuanganku Wawan, Eka, dan Yayak, perjuangan kita sudah sampai akhir. Terima kasih atas pertemanan yang hebat ini.
10. Semua pihak yang telah membantu baik saudara, teman, tetangga, supir taksi, tukang ojek, emak terhebat di rmh, dan lainnya. Terima kasih telah membantu kelancaran penggarapan skripsi ini.

Semoga Allah SWT selalu memberikan Hidayah dan Rahmat kepada semua pihak yang telah membantu dengan ikhlas sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Penulis sadar akan keterbatasan dan kurang sempurnanya penulisan skripsi ini, oleh karena itu segala saran dan kritik yang bersifat membangun akan sangat penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan tambahan pengetahuan bagi yang membacanya.

Alhamdulillahirabbilalamin

Wassalamu'alaikum Warrahmatullahi Wabarakatuh.

Jember, April 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

MOTTO.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Definisi Akuntansi Biaya	6
2.2. Definisi Biaya	7
2.3. Klasifikasi Biaya	7
2.4. Produksi.....	11
2.5. Definisi Biaya Produksi.....	12
2.6. Harga Pokok Produksi.....	12
2.6.1. Definisi Harga Pokok Produksi.....	12
2.6.2. Unsur – unsur Harga Pokok Produksi	13

2.6.3. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	17
2.6.4. Penghitungan Harga Pokok Produksi	18
2.6.5. Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	21
2.7. Harga Jual	22
2.8. Definisi Usaha Kecil dan Menengah	23
2.9. Penelitian Terdahulu	25
BAB 3. METODE PENELITIAN	25
3.1. Obyek Penelitian.....	26
3.2. Jenis Sumber Data	26
3.3. Metode Pengumpulan Data	26
3.4. Metode Analisis Data	27
3.5. Teknik Keabsahan Data.....	28
3.6. Kerangka Pemecahan Data	29
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Gambaran Umum Usaha	30
4.2. Aktivitas Umum Usaha	31
4.2.1. Produksi Yoghurt	31
4.2.2. Produksi Es Yoghurt	33
4.3. Hasil Penelitian	36
4.3.1. Bahan Baku	36
4.3.2. Bahan Pembantu.....	36
4.3.3. Mesin dan Peralatan.....	37
4.3.4. Proses Produksi.....	38

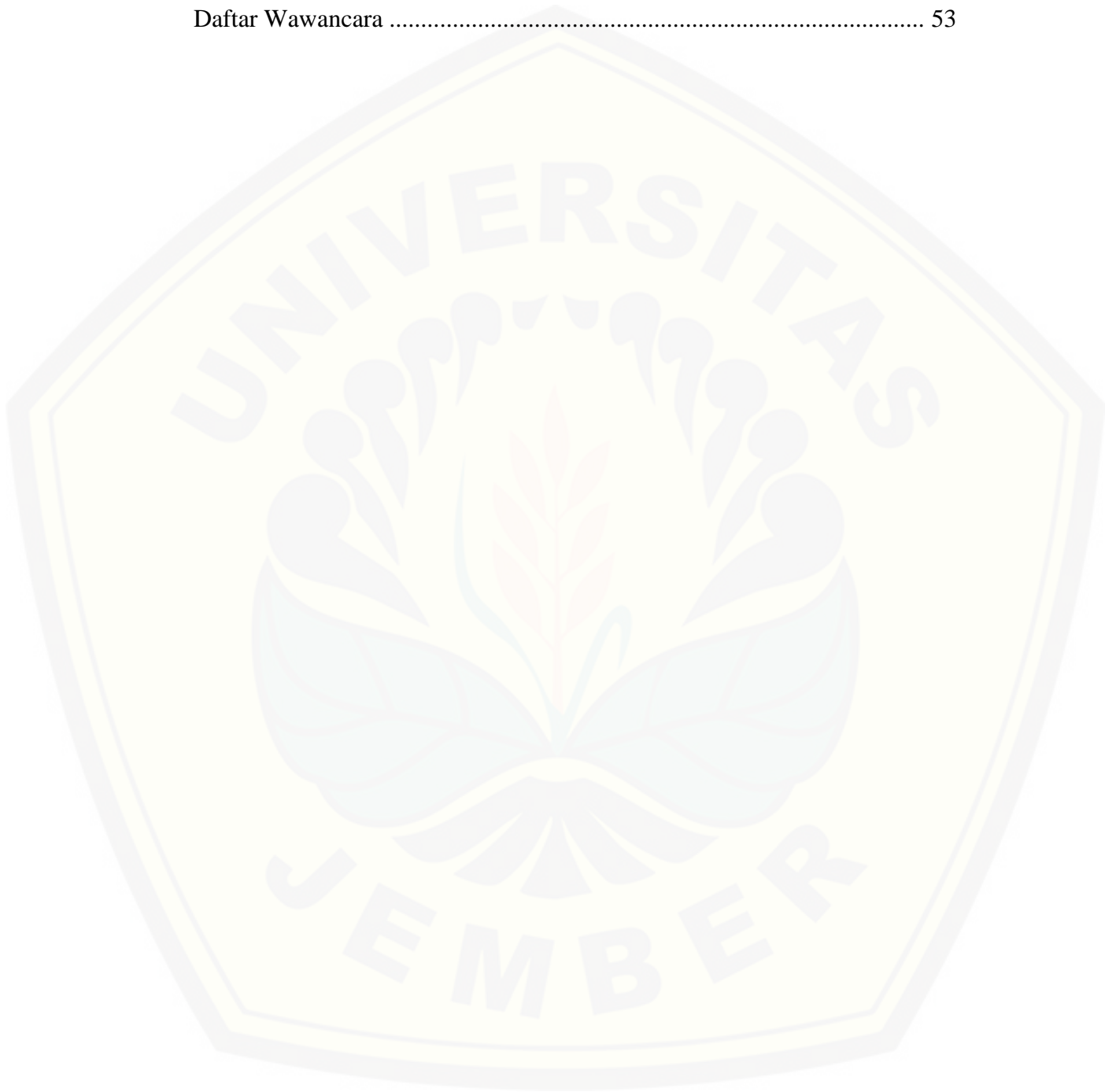
4.4. Data Umum Perusahaan	39
4.4.1. Pembelian Bahan Baku	39
4.4.2. Biaya Produksi	40
4.4.3. Penjualan	40
4.5. Deskripsi Hasil Penelitian	40
4.5.1. Identifikasi Biaya Produksi	40
4.5.2. Pembahasan	45
BAB 5. KESIMPULAN, KETERBATASAN DAN SARAN	51
5.1. Kesimpulan	51
5.2. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data Pembelian Bahan Baku Maret 2015.....	39
Tabel 4.2 Data Produksi Maret 2015	40
Tabel 4.3 Data Penjualan Maret 2015	40
Tabel 4.4 Data Biaya Bahan Baku Maret 2015	41
Tabel 4.5 Data Biaya Tenaga Kerja Maret 2015	41
Tabel 4.6 Data Baiay Overhead Maret 2015	42
Tabel 4.7 Perhitungan Biaya Bersama Tenaga Kerja Langsung Maret 2015	47
Tabel 4.8 Perhitungan Biaya Bersama Overhead Pabrik Maret 2015	48
Tabel 4.9 Perbedaan Harga Jual	49
Tabel 4.10 Perhitungan Laba industri Yoghurt Maret 2015	50

LAMPIRAN

Daftar Wawancara 53



BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan perekonomian Indonesia telah merubah paradigma masyarakat dalam meningkatkan taraf hidupnya. Masyarakat telah mengembangkan kemampuan diri berwirausaha untuk meningkatkan taraf hidup perekonomian mereka. Ini merupakan sebuah kemajuan bagi negara Indonesia bahwa masyarakat terutama para generasi muda mau merubah pola pikir yang sebelumnya hanya ingin jadi pegawai setelah lulus pendidikan, maka kali ini mereka mengembangkan diri dengan berwirausaha. Wirausaha ini dimulai dengan industri kecil rumah tangga yang biasanya dilakukan bersama keluarga atau teman – teman sendiri. Membina dan memebangun usaha kecil berarti membuka kesempatan kerja dan memberikan peluang pada pelaku bisnis lapisan bawah untuk turut serta dan berperan aktif sebagai aktor pembangunan yang produktif.

Industri kecil rumah tangga biasanya merupakan usaha warisan keluarga atau usaha yang jumlah tenaga kerjanya antara 1 – 19 orang. Perkembangan industri kecil rumah tangga terutama para wirausahawan baru sangat memerlukan persiapan yang matang dalam perencanaan usahanya. Hal ini dilakukan karena diharapkan usaha yang dilakukan mampu menghantarkan industri kecil atau pengusaha – pengusaha baru untuk tumbuh dan berkembang secara berkesinambungan.

Pertumbuhan industri skala kecil dan menengah berkembang mewarnai perekonomian di setiap daerah di Indonesia. Mulai dari industri makanan, minuman, kerajinan, mebel, konveksi atau tekstil, dan lain – lain dimana keberadaannya menjadi salah satu solusi dalam mengatasi angka pengangguran sekaligus menggerakkan roda perekonomian daerah masing – masing.

Perkembangan sektor industri di berbagai bidang tentunya akan dilakukan pengolahan sumber daya alam yang ada. Sumber daya alam tersebut dieksploitasi,

diekstraksi, dan ditransformasi menjadi suatu produk. Kegiatan industri dilakukan agar dapat meningkatkan potensi dan nilai jual sumber daya tersebut.

Salah satu sumber daya alam yang diekplorasi adalah bidang peternakan sapi perah, dengan hasil berupa susu. Susu sapi segar merupakan bahan pangan yang sangat tinggi gizinya, sehingga bukan saja bermanfaat bagi manusia tetapi juga bagi jasad renik pembusuk. Kontaminasi bakteri mampu berkembang dengan cepat sekali sehingga susu menjadi mudah rusak dan tidak layak konsumsi. Untuk memperpanjang daya guna, daya tahan simpan, serta untuk meningkatkan nilai ekonomi susu, maka dapat dilakukan pengolahan lain dari susu segar tersebut. Salah satu pengolahan susu yang sangat prospektif adalah dengan fermentasi susu. Produk yang dihasilkan dari fermentasi susu adalah berupa yoghurt.

Yoghurt merupakan salah satu produk hasil fermentasi susu yang paling tua dan cukup populer di seluruh dunia. Di Indonesia pun, belakangan ini yoghurt menjadi semakin populer. Bentuknya mirip bubur atau es krim tetapi dengan rasa agak asam. Produk ini sudah ada di berbagai pasar swalayan, dengan berbagai kemasan, warna, dan citarasanya yang khas.

Pembuatan yoghurt sudah dikenal lama dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Selain dibuat di ribuan pabrik besar dan kecil bahkan yoghurt dibuat oleh peternak itu sendiri dengan jumlah yang sedikit dengan rasa asli atau lebih dikenal dengan *plain yoghurt* yang kemudian dijual kembali pada pengolah yoghurt atau ke beberapa rumah makan, kafe – kafe, restoran, atau hotel yang ada disekitar kota tempat tinggal peternak tersebut.

Salah satu industri kecil rumahan yang mengelola yoghurt menjadi es yoghurt adalah usaha yoghurt YOCIN (Yoghurt Cinta) yang dikelola oleh sepasang suami istri di daerah Jember. Industri rumahan YOCIN ini mengolah yoghurt menjadi minuman es yoghurt dengan beberapa varian rasa seperti strawberi, melon, vanila, markisa, leci, pisang susu, dan lain – lain. Pemasarannya dengan membuka gerai kecil berupa rombongan di daerah Perumahan Bukit Permai Jember. Selain itu, industri yoghurt ini menerima pesanan untuk acara – acara pernikahan atau selamatan, juga menerima *delivery*

order ke beberapa kantor di sekitar Jember. Ini merupakan strategi pasar yang digunakan oleh pengelola es YOCIN.

Sebelum melakukan penjualan industri es YOCIN ini melakukan beberapa percobaan dalam peracikan rasa dari percampuran yoghurt dengan beberapa rasa buah untuk menghasilkan kualitas rasa yang sesuai dengan selera pembeli. Setelah itu industri ini menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya – biaya yang diperlukan dalam menghasilkan satu gelas YOCIN.

Biaya – biaya yang di keluarkan atau digunakan selama proses produksi mulai dari pembelian bahan baku susu diolah menjadi yoghurt dan ditambahkan rasa – rasa buah sampai siap saji untuk dijual dilakukan untuk menentukan harga jual produk YOCIN tersebut. Biaya – biaya yang digunakan selama proses produksi harus ditentukan secara tepat dan akurat sehingga biaya – biaya tersebut akan menunjukkan harga pokok sesungguhnya. Penentuan biaya produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi biaya produksi dalam Mulyadi (2009:71) adalah untuk menentukan harga jual. Harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing di pasar, sementara harga jual yang terlalu rendah akan tidak memberi keuntungan pada pengusaha.

Perlakuan akuntansi terhadap biaya yang terjadi pada industri YOCIN masih sangat sederhana, mengingat usaha industri kecil rumahan ini masih baru dirintis selama satu tahun. Sebagaimana mestinya penghitungan biaya produksi seharusnya berdasarkan pengumpulan dan penggolongan, sesuai dengan penghitungan biaya produksi sebenarnya.

Keberhasilan sebuah usaha tidak dapat diukur dari pendapatan yang diperoleh saja, melainkan perlu pengukuran atas transaksi dan kegiatan yang terjadi atas kegiatan tersebut. Oleh karena itu, setiap aktivitas yang berhubungan dengan usaha perusahaan harus dicatat dan dilaporkan dengan benar sesuai dengan perhitungan akuntansi yang ada. Dalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan untuk perusahaan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (Mulyadi,2009). Ketiganya harus ditentukan secara cermat baik dalam pencatatan maupun penggolongannya sehingga informasi biaya produksi yang dihasilkan dapat

diandalkan, baik untuk penentuan harga pokok maupun untuk penghitungan laba rugi.

Penentuan biaya produksi menjadi hal yang penting karena dapat menjadi penentu perolehan pendapatan karena berkaitan dengan harga jual dan laba yang akan diperoleh. Komponen pembentukan laba adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produksi dan jasa yang dihasilkan. Pengolahan yoghurt ini belum menggunakan penghitungan akuntansi yang benar. Pemilik hanya melakukan pencatatan biasa saja atas segala biaya atau pengeluaran dan pemasukan yang dilakukannya. Oleh karena itu, pemahaman akuntansi atas penghitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual untuk memperoleh laba pada industri kecil yang baru dirintis ini sangatlah penting, maka penulis membahas permasalahan tersebut sebagai topik penulisan dalam penelitian ini dengan judul yaitu; **”ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ES YOGHURT YOCIN SKALA USAHA RUMAH TANGGA (Studi Kasus Pengolahan Yoghurt Skala Rumah Tangga Bapak Dela Suryadi W)”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi yoghurt YOCIN pada industri pengolahan yoghurt?
2. Apakah penentuan harga pokok produksi yoghurt YOCIN pada industri pengolahan yoghurt sudah tepat dengan akuntansi yang benar?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dijelaskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui penentuan elemen – elemen harga pokok produksi yoghurt YOCIN pada industri pengolahan yoghurt.

2. Membandingkan elemen – elemen harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh industri pengolahan yoghurt dengan teori akuntansi yang ada.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada pihak – pihak yang membutuhkan, seperti:

1. Bagi Industri

Hasil penelitian ini dapat menjadi pertimbangan atau masukan untuk mengetahui perlakuan akuntansi biaya yang benar dan tepat dalam penerapan penghitungan harga pokok produksi, harga jual, dan penentuan laba. Sehingga apabila ada rencana untuk perluasan usaha, dengan adanya informasi akuntansi biaya yang tepat tidak akan memberikan kerugian pada usaha tersebut.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan bagi kemajuan akademis dan dapat dijadikan pertimbangan dan referensi untuk penelitian selanjutnya yang serupa.

3. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan menambah pengetahuan tentang teori – teori dan konsep – konsep akuntansi terutama akuntansi biaya yang diperoleh selama perkuliahan dan penerapannya secara nyata dalam perusahaan atau bidang lainnya.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Definisi Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk dan jasa dengan cara – cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Obyek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya (Mulyadi, 2009:7). Akuntansi biaya dalam arti sempit adalah prosedur – prosedur yang berhubungan dengan penghitungan atau kalkulasi biaya unit. Akuntansi biaya dalam arti luas merupakan bagian yang penting dari akuntansi manajemen dan ini meliputi kalkulasi biaya dan semua penggunaan – penggunaan akuntansi biaya yang lain sebagai alat untuk *planning*, *controlling*, dan *decision making*.

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:4-5), akuntansi biaya merupakan bagian penting dalam ilmu akuntansi dan telah berkembang menjadi *tools of management*, yang berfungsi menyediakan informasi biaya bagi kepentingan manajemen agar dapat menjalankan fungsinya dengan baik. Informasi biaya diperlukan oleh manajemen untuk tujuan sebagai berikut :

- a. Penentuan harga pokok, biaya – biaya dihimpun menurut pekerjaan (*job*), bagian – bagian (*departments*), atau dirinci lagi menurut pusat – pusat biaya (*cost pools*), produk – produk, dan jasa – jasa.
- b. Perencanaan biaya, akuntansi biaya menyediakan informasi biaya yang dapat membantu menejemen dalam membuat keputusan operasi jangka pendek dan keputusan alokasi sumber daya jangka panjang dan merumuskan strategi – strategi untuk masa yang akan datang.
- c. Pengendalian biaya, membandingkan hasil yang sesungguhnya dengan program atau anggaran yang telah disusun.
- d. Dasar untuk pengambilan keputusan yang khusus, akuntansi biaya memberikan informasi yang berbeda agar dapat dibandingkan dengan

pendapatan (*revenue*) dari berbagai tindakan alternatif yang akan dipilih oleh menejemen.

2.2. Definisi Biaya

Hansen dan Mowen (2006 : 40) mendefinisikan biaya sebagai kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang dan jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa datang bagi organisasi. Dikatakan ekuivalen kas karena sumber non kas dapat ditukar dengan barang dan jasa yang diinginkan.

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 keuangan (neraca) sebagai aset (*asset*) perusahaan (Dunia dan Abdullah, 2012:22).

Dalam Prinsip Akuntansi Indonesia (PAI) yang diterbitkan oleh Ikatan Akuntansi Indonesia, dinyatakan bahwa biaya adalah pengorbanan suatu barang ataupun jasa yang diukur dengan nilai uang, baik itu pengeluaran berupa uang, melalui tukar menukar ataupun melalui pemberian jasa.

Mulyadi (2009:8) berpendapat bahwa biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang mungkin akan terjadi untuk tujuan tertentu. Terdapat empat unsur pokok dalam definisi biaya tersebut, yaitu:

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi,
2. Diukur dalam satuan uang,
3. Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi,
4. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

2.3. Klasifikasi Biaya

Klasifikasi atau penggolongan biaya adalah proses pengelompokan secara sistematis atau keseluruhan elemen – elemen yang ada ke dalam golongan – golongan tertentu yang lebih ringkas untuk dapat memberikan informasi yang

lebih mempunyai arti atau lebih penting (Supriyono,2011:35). Biaya perlu dikelompokkan sesuai dengan tujuan apa informasi biaya tersebut digunakan, sehingga dalam pengelompokan biaya dapat digunakan suatu konsep “ *different costs for different purposes*” yang artinya berbeda biaya berbeda tujuan (Bastian:2010). Dalam penggolongan biaya harus disesuaikan dengan tujuan dari biaya yang disajikan. Berikut penggolongan biaya menurut Bastian:

1. Penggolongan biaya menurut hubungan sesuatu yang dibiayai

1) Biaya Langsung (*Direct Cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi dengan penyebab satu – satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Sesuatu yang dibiayai dalam hal ini dapat berupa biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung untuk membuat suatu produk. Biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai.

2) Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh adanya sesuatu yang dibiayai. Dalam hubungannya dengan produk, biaya tidak langsung tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk sering disebut dengan istilah biaya overhead pabrik (*factory overhead costing*).

2. Biaya dalam hubungan dengan produk

Biaya dalam hubungannya dengan produk dapat dikelompokkan menjadi biaya produksi dan biaya non produksi.

1) Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik. Biaya produksi ini disebut juga dengan biaya produk yaitu biaya – biaya yang dapat dihubungkan dengan suatu produk , dimana biaya ini merupakan bagian dari persediaan.

2) Biaya Non Produksi

Biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi yang disebut juga biaya komersil atau biaya operasi. Penggolongannya yaitu biaya – biaya yang dapat dihubungkan dengan interval waktu. Termasuk di dalamnya adalah biaya pemasaran atau biaya penjualan, biaya administrasi, dan biaya keuangan.

3. Biaya dalam hubungan dengan volume produksi

Penggolongan biaya sesuai dengan aktivitas perusahaan terutama untuk tujuan perencanaan, pengendalian, serta pengembangan keputusan. Berdasarkan perilakunya terhadap kegiatan perusahaan biaya dapat digolongkan menjadi:

1) Biaya Tetap (*Fixed Cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran perubahan volume kegiatan tertentu. Karakteristik biaya tetap adalah:

- a. Biaya yang jumlah totalnya tetap konstan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan sampai dengan tingkat tertentu.
- b. Pada biaya tetap, biaya persatuan akan berubah berbanding terbalik dengan perubahan volume kegiatan. Semakin tinggi volume kegiatan maka semakin rendah biaya persatuan.

2) Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Semakin tinggi volume kegiatan maka semakin tinggi pula total biaya variabel. Elemen biaya variabel ini terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung yang dibayar per buah produk atau per jam, biaya overhead pabrik variabel, biaya pemasaran variabel. Karakteristik biaya variabel adalah biaya per satuan dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan.

3) Biaya Semi Variabel

Merupakan biaya yang mempunyai unsur tetap dan variabel di dalamnya. Unsur biaya yang tetap merupakan jumlah minimal untuk penyediaan produk dan jasa. Sedangkan unsur variabel merupakan bagian dari biaya semi variabel yang dipengaruhi oleh kegiatan. Karakteristik biaya semi variabel adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan. Akan tetapi sifat perubahannya tidak sebanding, biaya akan berbanding terbalik dihubungkan dengan perubahan volume kegiatan.

4. Penggolongan biaya menurut jangka waktu

Berdasarkan jangka waktu manfaatnya, biaya dibagi menjadi dua, yaitu:

- 1) Pengeluaran Modal (*Capital Expenditure*), yaitu pengeluaran yang akan memberi manfaat pada periode akuntansi masa yang akan datang.
- 2) Pengeluaran Pendapatan (*Revenue Expenditure*), pengeluaran yang akan memberikan manfaat hanya pada periode akuntansi dimana pengeluaran itu terjadi.

5. Biaya dalam hubungannya dengan pengambilan keputusan

Biaya dalam rangka pengambilan keputusan dapat dikelompokkan menjadi biaya relevan dan biaya tidak relevan.

- 1) Biaya relevan adalah biaya masa datang yang berbeda dalam beberapa alternatif. Biaya relevan terdiri dari biaya diferensial, biaya kesempatan, biaya tersamar, biaya nyata ,dan biaya yang dapat dilacak.

Biaya diferensial adalah selisih biaya atau biaya yang berbeda dalam beberapa alternatif pilihan selain itu disebut juga dengan biaya incremental.

Biaya kesempatan adalah kesempatan yang dikorbankan dalam memilih suatu alternatif.

Biaya tersamar adalah biaya yang tidak terlihat dalam catatan akuntansi tetapi mempengaruhi dalam pengambilan keputusan.

Biaya nyata adalah biaya yang benar – benar dikeluarkan akibat memilih suatu alternatif.

Biaya yang dapat dilacak adalah biaya yang dapat dilacak pada produk selesai

- 2) Biaya tidak relevan adalah biaya yang dikeluarkan tetapi tidak mempengaruhi keputusan apapun. Biaya tidak relevan dapat dikelompokkan menjadi biaya masa lalu dan biaya terbenam.

Biaya masa lalu adalah biaya yang sudah dikeluarkan dan tidak mempengaruhi keputusan apapun.

Biaya terbenam adalah biaya yang tidak dapat kembali.

2.4. Produksi

Proses produksi adalah suatu proses pengolahan input menjadi output (Bustami&Nurlela, 2010:49). Input yang dimaksud adalah bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang diproses menjadi produk selesai. Proses produksi dapat dilakukan melalui dua tahap, yaitu:

1. Satu Tahap Produksi

Satu tahap proses produksi adalah suatu tahap proses produksi yang dilakukan dalam pengelolaan produk selesai melalui satu departemen atau satu tahap produksi.

2. Beberapa Tahap Produksi

Beberapa tahap produksi yang dilakukan dalam pengolahan produk selesai memlalui beberapa departemen atau lebih dari satu departemen. Departemen tersebut terdiri dari departemen produksi dan departemen jasa atau departemen pembantu sebagai departemen produksi.

2.5. Definisi Biaya Produksi

Menurut Bastian (2010:10) biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya produksi juga disebut sebagai biaya produk, yaitu biaya – biaya yang dapat dihubungkan dengan suatu produk, dimana biaya ini merupakan bagian dari persediaan.

Menurut Mulyadi (2009:14) biaya produksi merupakan biaya biaya yang terjadi untuk pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual, misalnya biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan, dan lain – lain.

Supriyono (2011:19), mengartikan biaya produksi sebagai pengorbanan suatu sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Biaya produksi yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai.

2.6. Harga Pokok Produksi

2.6.1. Definisi Harga Pokok Produksi

Biaya produksi atau *product cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) dari perusahaan manufaktur (Sudarno, 2013). Biaya produksi mempunyai kaitan dengan indikator – indikator tentang sukses perusahaan, seperti laba kotor penjualan dan laba bersih. Tergantung pada rasio antara harga jual dan harga pokok produknya, perubahan pada harga pokok yang relatif kecil bisa berdampak signifikan pada indikator keberhasilannya (Sudarno, 2013).

Biaya produksi pada dasarnya menunjukkan harga pokok produk (barang dan jasa) yang diproduksi dalam suatu periode akuntansi tertentu. Hal ini berarti bahwa biaya produksi merupakan bagian dari harga pokok penjualan, yaitu harga pokok dari produk yang terjual dalam suatu periode akuntansi.

Harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang

diselesaikan adalah biaya manufaktur bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* (Hansen & Mowen, 2006:53)

Mulyadi (2009:10) harga pokok produksi atau disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan.

2.6.2. Unsur – unsur Harga Pokok Produksi

Dalam Sudarno (2013) bahwa untuk menentukan biaya produksi yang mutlak diperlukan dasar penilaian dan penentuan laba rugi periodik. Biaya produksi perlu diklasifikasikan menurut jenis atau obyek pengeluarannya. Hal ini penting agar pengumpulan data biaya dan alokasinya yang sering kali menuntut adanya ketelitian tinggi, seperti penentuan tingkat penyelesaian produk dalam proses pada produksi secara massal dapat dilakukan dengan mudah (Sudarno, 2013). Terdapat unsur-unsur biaya produksi yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik (Mulyadi, 2009).

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Didalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya sejumlah harga beli saja, tetapi juga mengeluarkan biaya-biaya pembelian, pergudangan, dan biaya perolehan lainnya. Harga bahan baku terdiri dari harga beli (harga yang tercantum dalam faktur pembelian) ditambah dengan biaya-biaya pembelian dan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan bahan baku tersebut dalam keadaan siap diolah. Biaya bahan baku langsung adalah semua biaya bahan yang membentuk bagian integral dari barang jadi dan yang dapat dimasukkan langsung dalam kalkulasi biaya produk (Mulyadi 2009:295).

Contoh bahan baku langsung adalah bahan baku kapas untuk industri benang karena biaya bahan baku biasanya mudah ditelusuri pada produk. Pertimbangan utama dalam mengelompokkan bahan ke dalam bahan baku langsung adalah kemudahan penelusuran proses perubahan bahan tersebut

sampai menjadi barang jadi. Jadi biaya bahan baku dapat dibebankan secara langsung kepada produk karena observasi fisik dapat dilakukan untuk mengukur kuantitas yang dikonsumsi oleh setiap produk.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk (Mulyadi, 2009:343). Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi. Misalnya gaji karyawan pabrik, biaya kesejahteraan karyawan pabrik, upah lembur karyawan pabrik, upah mandor pabrik dan gaji manager pabrik. Biaya tenaga langsung adalah karyawan yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Biaya untuk ini meliputi gaji atau upah yang diberikan kepada tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pengolahan barang.

Biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa atau pembayaran oleh perusahaan kepada para tenaga kerja yang terlibat langsung dalam kegiatan proses produksi yang didasarkan pada jam kerja atau pada produk yang dihasilkan. Biaya tenaga kerja langsung merupakan harga yang dibebankan pada tenaga kerja tersebut.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik tersebut juga biaya produk tidak langsung. Biaya ini timbul karena pemakaian fasilitas untuk mengolah barang berupa mesin, alat-alat, tempat kerja dan kemudahan lain (Mulyadi, 2009:207). Secara sederhana dapat dinyatakan bahwa biaya overhead pabrik mencakup semua biaya pabrikasi kecuali yang dicatat sebagai bahan tidak langsung. Overhead pabrik pada umumnya didenifikasikan sebagai bahan tidak langsung, pekerja tidak langsung, dan bahan pabrik lainnya yang tidak secara mudah diidentifikasi atau dibebankan langsung ke pekerjaan produk. Biaya overhead pabrik adalah salah satu komponen biaya yang akan selalu muncul dalam kegiatan produksi suatu perusahaan. Hal ini disebabkan memiliki variasi yang banyak dan memiliki jumlah yang cukup besar. Sehingga biaya overhead pabrik akan berpengaruh terhadap penetapan harga

pokok produksi yang berdampak pada keuntungan yang akan diperoleh perusahaan.

Biaya overhead pabrik dapat digolongkan dengan 3 (tiga) cara penggolongan menurut Mulyadi (2009:207):

1. Penggolongan biaya overhead menurut sifatnya

1) Biaya bahan penolong

Merupakan biaya penggunaan bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut. Contohnya dalam industri YOCIN ini kresek sebagai tempat pembungkus es yoghurt apabila membeli lebih dari satu.

2) Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya ini berupa biaya suku cadang, biaya bahan habis pakai, dan harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan.

3) Biaya tenaga kerja tidak langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung kepada produk atau pesanan tertentu. Biaya ini terdiri dari upah, tunjangan, dan biaya kesejahteraan yang dikeluarkan untuk tenaga kerja tidak langsung tersebut. Tenaga kerja tidak langsung tersebut terdiri dari:

a) Karyawan yang bekerja dalam departemen pembantu, seperti departemen pembangkit tenaga listrik, uap, bengkel, dan departemen gudang.

b) Karyawan tertentu yang bekerja dalam departemen produksi, seperti kepala departemen produksi, karyawan administrasi pabrik, mandor.

4) Biaya yang timbul akibat penilaian terhadap aktiva tetap.

Biaya – biaya yang termasuk dalam biaya ini adalah biaya – biaya depresiasi bangunan pabrik, mesin dan peralatan, alat kerja, dan aktiva tetap lain yang digunakan di pabrik.

5) Biaya yang timbul akibat berlalunya waktu.

Biaya yang termasuk didalamnya adalah biaya – biaya asuransi, gedung, asuransi mesin dan peralatan, asuransi kendaraan, asuransi kecelakaan karyawan dan biaya amortisasi.

6) Biaya overhead pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai.

Yang termasuk didalamnya adalah biaya yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan seperti biaya listrik PLN, biaya air PDAM, dan lain – lain.

2. Penggolongan biaya overhead pabrik menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Penggolongan biaya overhead pabrik menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan menjadi 3 (tiga) golongan yaitu biaya overhead pabrik tetap, variabel, dan semi variabel.

- a. Biaya overhead pabrik tetap adalah biaya overhead pabrik yang tidak berubah dalam kisar perubahan volume kegiatan tertentu.
- b. Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya overhead pabrik yang berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan
- c. Biaya overhead semi variabel adalah biaya overhead pabrik yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.

3. Penggolongan biaya overhead pabrik menurut hubungannya dengan departemen.

Dikelompokkan menjadi 2 (dua) yaitu:

- a. Biaya overhead langsung departemen (direct departmental overhead expenses) adalah biaya overhead pabrik yang terjadi dalam departemen tertentu dan manfaatnya hanya dinikmati oleh departemen tersebut, seperti gaji mandor departemen produksi, biaya depresi mesin, dan biaya bahan penolong.
- b. Biaya overhead tidak langsung departemen (indirect departmental overhead) adalah biaya overhead pabrik yang manfaatnya dinikmati oleh lebih dari satu departemen, seperti biaya depresiasi, pemeliharaan

dan asuransi gedung pabrik (catatan gedung pabrik digunakan oleh beberapa departemen produksi)

3) Barang Dalam Proses

Barang dalam proses terdiri dari semua unit yang telah diselesaikan sebagian dalam produksi pada titik waktu tertentu. Barang dalam proses awal terdiri dari unit yang diselesaikan sebagian yang telah ada pada awal periode (Hansen&Mowen:2006). Barang dalam proses akhir terdiri dari unit yang ada pada akhir periode. Dalam laporan harga pokok produksi, biaya unit yang diselesaikan sebagian dilaporkan sebagai biaya atau harga produk barang dalam proses awal dan biaya dalam proses akhir. Biaya dalam proses awal mencerminkan biaya manufaktur yang tercatat pada periode sebelumnya, sedangkan biaya barang dalam proses mencerminkan biaya manufaktur yang akan dicatat pada periode selanjutnya (Hansen&Mowen,2006).

2.6.3. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah menghitung semua unsur biaya kerja dalam harga pokok produksi (Mulyadi,2009:18). Penentuan harga pokok produksi dibagi menjadi dua macam yaitu berdasarkan pesanan dan berdasarkan massa. Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan melaksanakan produksi atas dasar pesanan yang diterima dari pihak luar. Sedangkan perusahaan yang memproduksi berdasarkan massa melaksanakan produksi untuk memenuhi persediaan barangnya di pabrik atau gudang.

Menurut Supriyono (2011:36) ada dua jenis penentuan harga pokok produksi, yaitu:

1. Metode Penentuan Harga Pokok Berdasarkan Pesanan

Metode harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produksi yang biayanya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa secara terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Dalam metode ini biaya – biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksinya per satuan produk yang

dihasilkan memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesana tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan.

2. Metode Penentuan Harga Pokok Berdasarkan Proses

Metode harga pokok berdasarka proses adalah metode pengumpula harga pokok produksi yang biayanya dikumpulkan untuk suatu periode tertentu. Dalam metode ini biaya – biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan harga pokok produksinya per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode bersangkutan.

2.6.4. Penghitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Mursyidi (2010:29), penentuan harga pokok adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan dalam proses. Cara penentuan harga pokok produksi ada dua, yaitu *full costing* dan *variable costing*:

1. Metode *Full Costing*

Metode *full costing* adalah penentuan harga pokok produksi yang memeperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku , biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap. Biaya yang melekat pada produk jadi maupun persediaan barang dalam proses itu terdiri dari:

- a. Biaya bahan baku langsung
- b. Biaya tenaga kerja langsung
- c. Biaya overhead pabrik langsung
- d. Biaya overhead pabrik tetap

Menurut Mulyadi (2009:38) metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memeperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari bahan baku, biaya

tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* (Hansen&Mowen, 2006) terdiri dari unsur – unsur biaya produksi sebagai berikut:

Persediaan awal bahan baku	xx	
Pembelian bahan baku	xx	
	<hr/>	
Bahan baku tersedia	xx	
Persediaan akhir	(xx)	
	<hr/>	
Bahan baku yang terpakai		xx
Biaya tenaga kerja langsung		xx
Biaya overhead pabrik variabel		xx
Biaya overhead pabrik tetap		xx
		<hr/>
Total tambahan biaya manufaktur		xx
Barang dalam proses awal		xx
		<hr/>
Total biaya manufaktur		xx
Barang dalam proses akhir		(xx)
		<hr/>
Harga pokok produksi		xx

2. Metode *Variable Costing*

Variable costing adalah penentuan harga pokok produksi yang hanya memasukkan unsur – unsur biaya produksi yang bersifat variabel, yaitu:

- Biaya bahan baku langsung
- Biaya tenaga kerja langsung
- Biaya overhead pabrik

Biaya produksi yang bersifat tetap pada *variable costing* diperlukan sebagai biaya periodik, artinya dibebankan sepenuhnya sebagai biaya periode akuntansi dimana biaya tersebut terjadi.

Menurut Mulyadi (2009:132), *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead

pabrik. Metode ini menurut Hansen&Mowen (2006) terdiri dari unsur – unsur biaya produksi sebagai berikut:

Persediaan bahan baku	xx	
Pembelian bahan baku	<u>xx</u>	
Bahan baku tersedia	xx	
Persediaan akhir	<u>(xx)</u>	
Bahan baku yang terpakai		xx
Biaya tenaga kerja langsung		xx
Biaya overhead pabrik variabel	<u>xx</u>	
Total tambahan biaya manufaktur		xx
Barang dalam proses awal	<u>xx</u>	
Total biaya manufaktur		xx
Barang dalam proses akhir	<u>(xx)</u>	
Harga pokok produksi		xx

Metode *full costing* maupun *variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi. Menurut Subagyo (2006) perbedaan tersebut terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang berperilaku tetap. Dalam *full costing* biaya overhead pabrik baik yang berperilaku tetap maupun variabel dibebankan kepada produk atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya, sedangkan dalam metode *variabel costing*, biaya overhead pabrik yang dibebakna kepada produk hanya biaya yang berperilaku variabel saja.

Penentuan harga pokok berdasarkan *variabel costing* pada umumnya ditujukan untuk pihak manajemen dalam rangka pengambilan kebijakan harga, sedangkan berdasarkan metode *full costing* pada umumnya ditujukan untuk kepentingan penyusunan laporan keuangan untuk pihak external.

Metode kalkulasi harga pokok produksi yang digunakan pada perusahaan pabrikasi yang memproduksi terus menerus, misalnya industri plastik, minyak,

gula, tekstil, suku cadang, semen, dan industri komoditas lainnya termasuk produksi minuman berupa es YOCIN ini. (Mursyidi, 2008:30).

2.6.5. Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

Tujuan penentuan biaya produksi sebenarnya adalah menentukan secara tepat jumlah biaya per unit produk jadi, sehingga dapat diketahui laba atau rugi suatu perusahaan per periode. Menurut Mulyadi (2000:71) manfaat dari penentuan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut:

1. Menentukan Harga Jual Pokok

Perusahaan yang memproduksi massal memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang, dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya.

2. Memantau Realisasi Biaya Produksi

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan, oleh sebab itu akuntansi biaya digunakan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

3. Menghitung Laba Periodik

Guna mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu dapat menghasilkan laba bruto. Manajemen memerlukan ketepatan penentuan laba periodik, sedangkan laba periodik yang tepat harus berdasarkan informasi biaya dan penentuan penghitungan biaya yang tepat pula.

4. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan Dalam Neraca.

2.7. Harga Jual

Kebijakan penentuan harga manajemen sebaiknya memastikan pemulihan (*recovery*) dalam jangka panjang atas semua biaya dan laba, bahkan dalam kondisi yang sulit sekalipun. Walaupun permintaan dan penawaran biasanya merupakan faktor penentu dalam penetapan harga, harga jual yang menguntungkan memerlukan pertimbangan atas biaya. (Carter, William:2009)

Menurut Supriyono (2011:332) “Harga jual adalah jumlah moneer yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan.” Pengertian harga jual menurut Fajar Laksana (2008:107) adalah sebagai berikut : “ Harga jual adalah jumlah yang dibutuhkan untuk memperoleh beberapa kombinasi sebuah produk dan pelayanan yang menyertainya atau produk yang dibeli oleh kelompok konsumen tertentu dalam suatu program pemasaran tertentu”.

Pengetian harga jual menurut Basu Swastha (2009:147) adalah sebagai berikut : “Harga jual adalah nilai tukar suatu barang atau jasa, yaitu jumlah uang yang pembeli sanggup membayar kepada penjual untuk suatu barang tertentu”. Menurut Mulyadi (2009:78) “pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual yang sama dengan biaya produksi ditambah mark-up”. Perhitungan harga jual menurut Mulyadi (2009:72), sebagai berikut:

Taksiran biaya produksi untuk jangka waktu tertentu	xx
Taksiran biaya non produksi untuk jangka waktu tertentu	xx +
Taksiran total biaya untuk jangka waktu tertentu	xx
Jumlah produk yang dihasilkan untuk jangka waktu tertentu	xx :
Taksiran harga pokok produksi per produk	xx
Laba per unit yang diinginkan (mark-up)	xx +
Taksiran harga jual per unit yang dibebankan pada pembeli	xx

2.8. Definisi Usaha Kecil dan Menengah

Pengetian dan kriteria usaha kecil dan menengah menurut UU No. 20 Tahun 2008 (wordpress.com) dijelaskan sebagai berikut:

Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan yang telah ditetapkan.

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil.

Berikut kriteria UMKM menurut UU nomor 20 tahun 2008 (wordpress.com) tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah:

1. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:
 - 1) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau
 - 2) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
2. Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut:
 - 1) Meliliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau
 - 2) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah)

3. Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut:

- 1) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau
- 2) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah)

Berdasarkan Peraturan Menteri Negara Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia Nomor: 23/PER/M.KUM/XI/2005 (id.wikipedia.com) UKM unggulan adalah UKM yang kegiatan usahanya merupakan atau berkaitan dengan produk unggulan daerah, kapasitas dan produktivitas usahanya berkembang, berperan dalam penyerapan tenaga kerja dan merupakan prioritas untuk berkembang menjadi bagian integral dan klaster. Klaster adalah jaringan industri (industri inti yang menjadi fokus perhatian, industri pemasok bahan baku, bahan pembantu atau asesori, dan industri terkait yang menggunakan sumber daya yang sama dengan industri inti), pihak atau lembaga yang menghasilkan teknologi Intitusi yang berperan menjembatani (misalnya konsultan) serta pembeli yang saling terhubung dalam rantai proses peningkatan nilai.

Definisi Usaha Kecil Menengan (UKM) menurut Badan Pusat Statistik (BPS) berdasarkan kuantitas tenaga kerja, yaitu untuk usaha kecil memiliki jumlah tenaga kerja 5-19 orang, sedangkan usaha menengah memiliki tenaga kerja 20-99 orang (Rahmana, 2008).

Sesuai surat edaran Bank Indonesia No.3/9/BKt tanggal 17 Mei 2001 mengemukakan bahwa Usaha Kecil adalah usaha yang meliliki kriteria sebagai berikut:

1. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 200.000.000,00 (dua ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
2. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu milyar rupiah).
3. Milik warga negara indonesia.

4. Berdiri sendiri, bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang tidak dimiliki, dikuasai, atau beralifiasi bai langsung maupun tidak langsung Usaha Menengah atau Usaha Besar.
5. Berbentuk usaha orang-perseorangan, badan usaha yang tidak berbadan hukum atau badan usaha yang berbadan hukum, termasuk koperasi

2.9. Penelitian Terdahulu

Terdapat beberapa penelitian yang berkaitan dengan penghitungan harga pokok produksi dan harga jual, diantaranya penelitian Nurbetanti (2014) Universitas Negeri Jember dengan judul Penghitungan Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Prol Tape Dan Brownies Tape Pada UD. Purnama Jati Jember. Hasil dari penelitian ini yaitu terdapat perbedaan penghitungan yang diterapkan perusahaan dengan penghitungan akuntansi biaya. Perusahaan tidak melakukan penghitungan harga pokok produksi, sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan berbeda dengan penetapan harga jual dengan penghitungan akuntansi biaya. Harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan lebih tinggi dari harga jual sesuai dengan penghitungan akuntansi biaya.

Penelitian lainnya adalah penelitian Dewi (2014) Universitas Jember dengan judul Penentuan Biaya Produksi Pada Peternakan Ayam Petelur (Studi Kasus Pada UD Bumi Unggas Farm di Situbondo). Hasil penelitian ini disimpulkan bahwa bahwa Usaha Dagang ini tidak pernah membuat perhitungan biaya produksi. Untuk menentukan harga jual telur yang dihasilkan selama ini perusahaan mengikuti harga jual yang telah ditentukan oleh central peternakan ayam petelur yang berada di Blitar. Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* dimana metode ini sudah memasukkan semua biaya yang harus diperhitungkan dalam proses produksi.

Selain itu ada juga penelitian oleh Asri (2010) Universitas Sebelas Maret Surakarta dengan judul Analisis Usaha Emping Belinjo Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Magetan dengan obyek petani belinjo di Kecamatan Sukomoro. Penelitian ini menggunakan metode *full costing* karena menghitung semua biaya tetap dan biaya variabel yang digunakan dalam kegiatan produksinya.

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1. Obyek Penelitian

Obyek penelitian ini adalah sebuah perusahaan kecil rumah tangga yang bergerak dibidang *home industry* yang mengolah susu menjadi yoghurt lalu dioalah kembali menjadi suatu olahan yoghurt dalam bentuk es dengan beberapa varian rasa berupa YOCIN (yoghurt cinta) yang berlokasi di perumahan Bukit Permai jalan Doho ii/20. Usaha ini dikelola oleh Bapak Dela Suryadi Wijayanto.

3.2. Jenis Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder yaitu :

1. Data Primer

Merupakan data yang diperoleh secara langsung dengan cara melakukan wawancara langsung dengan pihak – pihak yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan.

Data primer yang diolah adalah data penghitungan pembiayaan atau transaksi – transaksi yang dilakukan oleh pemilik industri pengolahan yoghurt selama bulan Maret tahun 2015.

2. Data Sekunder

Merupakan data yang berfungsi sebagai pelengkap data primer. Data ini dapat diperoleh dari media lain yang bersumber pada buku – buku perpustakaan atau data – data dari perusahaan.

3.3. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan.

1. Pengamatan (*observation*)

Merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap obyek yang akan diteliti.

2. Wawancara (*interview*)

Merupakan teknik pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung pada responden atau pihak berwenang untuk dimintai keterangan dan pendapat secara umum mengenai obyek penelitian dan masalah khusus yang diteliti.

3. Dokumenter

Merupakan teknik dengan melakukan pencatatan data – data mengenai biaya produksi, hasil produksi, dan data lainnya yang berkaitan dengan penelitian di dalam penghitungan harga pokok produksi.

Data yang diperoleh dari dokumenter adalah data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari sumbernya, diambil dan dicatat pertama kali.

3.4. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu metode yang digunakan untuk mencari unsur-unsur, ciri-ciri, sifat-sifat suatu fenomena. Metode ini dimulai dari mengumpulkan data, menganalisis data dan menginterpretasikannya. (Sugiyono, 2012).

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menganalisis data yang diperoleh melalui wawancara dan observasi secara langsung yang kemudian akan dibandingkan dengan metode penerapan pengitungan biaya pokok produksi dan penetapan harga jual secara teori. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui dan memastikan penerapan biaya pokok produksi dalam menentukan harga jual yang diterapkan.

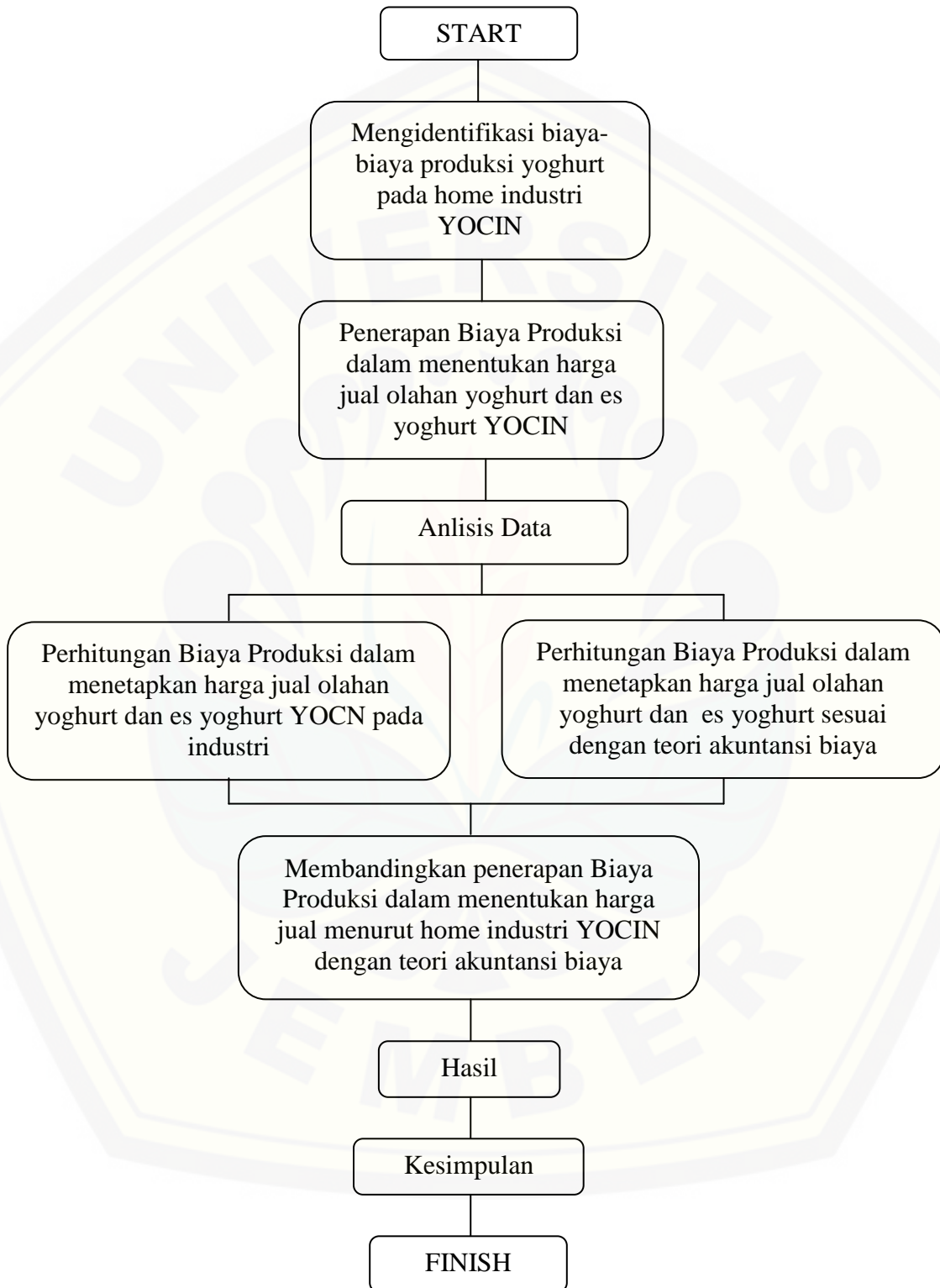
3.5. Teknik Keabsahan Data

Salah satu teknik keabsahan data dalam penelitian kualitatif adalah triangulasi. Pengertian triangulasi dalam Moleong (2007:178) adalah teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu yang lain. Teknik yang digunakan adalah teknik pemeriksaan yang memanfaatkan penggunaan sumber. Triangulasi dengan sumber berarti membandingkan data dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui waktu dan alat yang berbeda dengan pengan penelitian kualitatif. Keabsahan data dalam penelitian ini dapat diuji dengan teknik triangulasi karena penelitian ini mengumpulkan data dari hasil wawancara dan observasi yang kemudian disesuaikan dengan keadaan yang sebenarnya. Dengan menggunakan triangulasi ini maka dapat diketahui bahwa informasi atau data yang disampaikan oleh narasumber adalah data yang sama atau tidak dengan keadaan yang sebenarnya.

Atas dasar langkah diatas, langkah-langkah yang dicapaidalam analisis data sebagai berikut:

1. Membandingkan hasil wawancara dengan hasil pengamatan.
2. Membandingkan hasil wawancara dengan isi dokumen yang berkaitan.
3. Membandingkan hasil observasi dengan teori-teori yang berkaitan.

3.6. Kerangka Pemecahan Data



BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Usaha

Industri pengolahan yoghurt ini dikelola oleh sepasang suami istri yang tinggal di daerah Bukit Permai Jember sebagai pusat penjualan, sedangkan proses pengolahan yoghurt dilakukan di tempat lain yang lebih dekat dengan peternak sapi perah. Pada awalnya pemilik melihat peternak sapi perah ini membuang beberapa liter susu perah yang tidak laku dijual. Ini dikarenakan penyimpanan yang tidak maksimal dan hasil yang berlebihan pada produksi susu.

Susu sangat sedikit yang dijual benar – benar segar, yaitu langsung dari sapi perah. Hal ini karena adanya kemungkinan pencemaran atau kontaminasi oleh bakteri patogen, seperti bakteri penyebab thypus, dhypteri, radang tenggorokan dan TBC. Karena alasan tersebut maka susu yang akan dijual sebelumnya dipanaskan secukupnya sehingga seluruh bakteri patogen yang mungkin terdapat didalamnya dapat dimusnahkan. Proses pemanasan tersebut disebut proses *pateurisasi*.

Meskipun bakteri patogen telah dimusnahkan, terutama bakteri non patogen, terutama bakteri pembusuk masih hidup. Jadi susu yang di pasteurisasi bukan lah susu awet. Dalam penyimpanannya biasanya susu pasteurisasi ini digabungkan dengan metode pendinginan.

Pada umumnya di industri pengolahan susu, proses pasteurisasi terdiri dari tahap – tahap berikut : penerimaan susu segar, pencampuran dan pemanasan, penyaringan, homogenisasi, pasteurisasi, pendinginan dan pengemasan.

Untuk memperpanjang daya simpannya, susu pasteurisasi disimpan pada suhu maksimal 10° C, lebih dingin lebih baik. Pada suhu tersebut meskipun mikroba pembusuk tidak mati, tetapi tidak dapat tumbuh berkembang.

Untuk memperpanjang daya guna, daya tahan simpan, dan nilai ekonomis susu, maka diperlukan teknik pengolahan dan penanganan. Salah satu upaya pengolahan susu yang prospektif adalah dengan fermentasi susu.

Yoghurt merupakan salah satu hasil fermentasi susu yang paling tua dan cukup populer di seluruh dunia. Bentuknya mirip bubur atau es krim tetapi dengan rasa agak asam. Fermentasi susu dapat menjaga kesehatan tubuh dan mencegah serta mengobati penyakit. Bahkan sudah dipakai untuk perawatan kecantikan baik rambut, wajah maupun tubuh. Yoghurt disukai karena kesegarannya, aromanya yang khas, dan teksturnya. Cita rasa yang khas disebabkan oleh terbentuknya asam laktat, asam asetat, karbonil, asetaldehida, aseton, aseton, diasetil, dan lain – lain.

Pengolahan dan penyimpanan susu yang maksimal ini dapat meningkatkan nilai ekonomi susu tersebut dan tentunya dapat membantu para peternak sapi perah dalam memanfaatkan hasil perahan susu secara maksimal tanpa di buang percuma karena pembusukan yang terlalu cepat.

4.2. Aktivitas Umum Usaha

4.2.1. Produksi Yoghurt

Berdasarkan metode pembuatannya, jenis yoghurt dibagi menjadi dua, yaitu *set yoghurt* dan *stirred yoghurt*. Bila fermentasi atau inkubasi susu dilakukan dalam kemasan kecil sehingga gumpalan susu yang terbentuk tetap utuh dan tidak berubah sewaktu akan didinginkan atau sampai siap konsumsi, maka produk tersebut disebut *set yoghurt*. Sedangkan *stirred yoghurt* fermentasinya dalam wadah yang besar setelah fermentasi selesai, produk dikemas dalam kemasan kecil, sehingga gumpalan susu dapat berubah atau pecah sebelum pengemasan dan pendinginan selesai.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan yoghurt terdiri dari bahan baku bahan tambahan dan bibit atau starter. Bahan baku berupa susu murni, susu skim, susu bubuk tanpa lemak, susu yang sebagian lemaknya telah dihilangkan atau campuran dari beberapa jenis susu tersebut. Sebelum digunakan biasanya susu ini dipasteurisasi dulu dengan cara pemanasan atau ditambahkan susu skim bubuk.

Bahan penstabil digunakan dalam yoghurt untuk memperlambat tekstur, membuat struktur gel yang mengurangi atau mencegah pemisahan cairan dari yoghurt. Bahan penstabil yang sesuai untuk yoghurt adalah gelatin, karboksi metil selulosa (CMC) alginat dan karagenan. Sedangkan jumlah penggunaannya 0.5 – 0.7 persen.

Bibit atau starter yoghurt terdiri dari biakan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan biakan *Streptococcus thermophilus*. Pembuatan bibit untuk yoghurt dilakukan secara bertahap. Pertama *Lactobacillus bulgaricus* maupun *Streptococcus thermophilus* masing-masing dibiakkan dalam susu secara terpisah.

Kemudian biakan dicampur bila telah siap digunakan. Bila inokulum dicampurkan langsung, salah satu bibit sering dominan dan menekan pertumbuhan bibit lainnya. Untuk mempertahankan atau persediaan bibit masing-masing biakan atau kultur tersebut harus dipindahkan ke dalam medium (susu) yang baru secara berkala atau kultur tersebut dicampur susu dan dikeringbekukan. Perbandingan yang sesuai antara jumlah *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang sesuai adalah 1 : 1.

Pembuatan yoghurt terdiri dari persiapan bahan, persiapan bibit, inokulasi susu dengan bibit, fermentasi (inkubasi) dan pendinginan. Persiapan bahan meliputi pengaturan kandungan bahan padatan atau bahan kering, kandungan lemak susu dan pasteurisasi. Kandungan bahan kering, yaitu bahan kering susu maupun, pemanis tidak lebih dari 22 persen karena konsentrasi lebih tinggi akan menghambat aktivitas bibit.

Pemanasan susu sebelum ditambahkan bibit merupakan suatu tahap yang penting. Pemanasan biasanya dilakukan pada suhu 85°C selama 30 menit. Tujuan pemanasan tersebut diantaranya : agar tidak banyak bakteri yang hidup dalam susu yang dapat mengalahkan bibit dan untuk menguapkan sebagian air agar kekentalan media (susu) sesuai untuk pertumbuhan bibit laktat. Dalam persiapan pembuatan kultur bibit, mikroorganisme *Lactobacillus bulgarius* dan *Streptococcus thermophilus* masing-masing dibiakkan dalam susu atau whey secara terpisah. Agar aktivitas mikro organisme tersebut tidak menurun sebaliknya

kultur/bibit dipindahkan secara berkala ke dalam medium (susu) yang baru. Pada umumnya kultur cair seperti ini mengandung 10⁹ mikroba/ml kultur starter. Untuk menghindari kehilangan sifat-sifat khusus kultur akibat transfer berulang-ulang, kultur dikeringbekukan atau diliofilisasi. Kultur kering ini perlu diaktifkan dan pencairan kembali sebelum digunakan. Jumlah pemberian bibit campuran (yaitu *L. bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam jumlah yang sama) biasanya 2 – 5 persen dari susu yang digunakan.

Inkubasi atau fermentasi yoghurt bisa dilakukan pada suhu kamar ataupun suhu 45°C. Pada suhu lebih tinggi aktivitas mikroba akan semakin tinggi juga. Inkubasi pada suhu ruang memerlukan waktu 14 sampai 16 jam, pada suhu 32°C waktu sekitar 11 jam, sedangkan inkubasi pada suhu 45°C hanya memerlukan waktu sekitar 4 – 6 jam. Selama inkubasi, susu mengalami penggumpalan yang disebabkan menurunnya pH akibat aktivitas kultur/bibit. Pada mulanya *Streptococcus* menyebabkan penurunan pH hingga 5.0 sampai 5.5 selanjutnya pH menurun hingga 3.8 sampai 4.5 karena aktivitas *Lactobacillus*. Selain itu selama inkubasi akan terbentuk flavor karena terbentuknya asam laktat, asetaldehid, asam asetat dan diasetil.

Selama penyimpanan setelah inkubasi, yoghurt mengalami penurunan pH secara terus menerus. Penyimpanan pada suhu yang lebih tinggi akan mempercepat penurunan pH yoghurt. Yoghurt yang disimpan pada suhu 40°C selama 6 hari akan mengalami penurunan pH dari 4.68 menjadi 4.15. Oleh karena itu untuk mempertahankan cita rasa dan aroma, yoghurt hasil fermentasi harus disimpan ditempat dingin atau dapat juga dipasteurisasi untuk menghambat aktivitas mikroba dalam yoghurt.

4.2.2. Produksi Es Yoghurt

Berdasarkan flavornya, yoghurt dibedakan atas *natural (plain) yoghurt*, *fruit yoghurt* dan *flavoured yoghurt*. *Natural (plain) yoghurt* adalah yoghurt tanpa penambahan gula maupun flavor. *Plain yoghurt* rasanya sangat asam, sehingga tidak semua orang menyukainya. Yoghurt ini biasanya digunakan sebagai bahan

pencampur salad. Untuk memberikan rasa agak manis, ke dalam yoghurt dapat ditambahkan gula secukupnya sebelum dikonsumsi.

Fruit yoghurt adalah yoghurt yang dicampur dengan sari buah atau buah yang dipotong kecil-kecil, seperti nanas, pepaya, pisang, mangga, dll. Penambahan potongan buah (sebanyak 10%) ke dalam susu dapat dilakukan sebelum atau sesudah inkubasi. Penambahan buah-buahan sebelum inkubasi akan menyebabkan potongan buah tersebut tenggelam ke dasar yoghurt, sehingga mengganggu tekstur yoghurt. Untuk mencegah hal tersebut maka susu diinkubasi terlebih dulu selama 3 jam (suhu 45°C) baru kemudian dicampur dengan potongan buah. Setelah itu diinkubasi lebih lanjut selama 1 jam. Cara ini menghasilkan yoghurt dengan tekstur bagus dan buah-buahan tersebar merata.

Penambahan gula pasir harus dilakukan setelah yogurt selesai difermentasi. Hal ini penting dilakukan agar gula susu (laktosa) dalam susu, dan bukan gula pasir, yang terutama dicerna oleh bakteri yogurt. Perlakuan ini juga untuk menjaga agar bakteri asam laktat tetap yang dominan di dalam yogurt. Jika susu diberi banyak gula, maka ragi yang lebih mampu mengunyah gula dibandingkan bakteri, dapat berkembang dan menghasilkan gas karbondioksida serta alkohol. Akibatnya, yogurt akan berbau tape dan bergelembung gas.

Penambahan buah yang hampir selalu ditempelinya banyak ragi di permukaannya dapat ditambahkan dalam yogurt setelah selesai difermentasi. Jenis buah yang cocok untuk dicampurkan dengan yogurt adalah yang manis untuk mengimbangi keasaman yogurt. Contohnya buah yang dapat digunakan adalah stroberi, pisang, dan melon.

Bisa juga ditambahkan buah yang tidak terlalu manis tapi tidak terlalu asam seperti durian, nangka, kelapa kopyor. Atau makanan lain dari buah seperti kismis, nata de coco, dan selai. Cara pembuatannya dengan memasukkan potongan buah beserta sejumlah gula sesuai selera. Diaduk hingga merata lalu disimpan dalam lemari es selama satu malam untuk memberi waktu agar aroma dan manisnya buah menyebar dalam yogurt. Penambahan zat perasa dan pewarna dalam produk yogurt komersial dilakukan untuk menarik konsumen

melalui warna, aroma, dan rasa yang memikat. Zat perasa atau esense dan zat pewarna berasal dari alam atau dibuat secara sintetis.

Flavoured yoghurt adalah yoghurt dengan flavor sintetis dan pewarna makanan. Flavor yang banyak digunakan adalah strawberry, framboos, cherry, jeruk, lemon, peach, leci, madu, aprikot, melon, dan vanila. Zat warna yang banyak digunakan dalam pembuatan yoghurt adalah sunset yellow FCF, tartrazin, erythrosine B5, ponceau 4R, dan green S. Adanya zat tambahan tersebut, selain menambah kelezatan juga memperindah penampilan, sehingga meningkatkan selera orang untuk menikmatinya. Berdasarkan kekentalannya, dikenal dua macam yoghurt yaitu "drink yoghurt" (bersifat encer seperti minuman ringan atau susu segar) dan "pudding yoghurt" (bersifat kental seperti puding).

Yoghurt sebaiknya disimpan di lemari pendingin, karena dengan demikian fermentasi tidak berlanjut sehingga produk dapat disimpan lebih lama. Perlu diketahui bahwa produk yoghurt yang telah jadi dan bagus (khususnya plain yoghurt), dapat digunakan sebagai "starter" pada pembuatan yoghurt selanjutnya (biasanya dapat dipakai sampai 2-3 turunan).

Selain dalam keadaan cair, yoghurt juga dapat dihidangkan dalam bentuk beku (es). Es yoghurt dibuat dengan cara mencampurkan yoghurt dengan potongan aneka buah (mangga, pepaya, nanas, dll) dan membekukannya. Es yoghurt sangat enak dinikmati di siang hari, sebagai pelepas dahaga yang bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan.

Produksi es yoghurt dilakukan setiap hari sesuai dengan pembukaan toko dan gerai yoghurt karena ruko tersebut merupakan tempat pemasaran utama berdampingan dengan usaha lain dari pemilik industri.

4.3. Hasil Penelitian

4.3.1. Bahan Baku

Bahan baku utama dalam industri ini hanya yaitu susu segar yang baru diperah dari peternak sebelum di pasteurisasi dan starter bakteri pembentuk yoghurt. Susu segar dapat diperoleh dalam dua tahap pemerahan yaitu pagi dan sore hari. Pengambilan susu bisa dilakukan di waktu tersebut.

Dalam hal ini pemilik industri tidak membuat sendiri starter bakteri pada untuk fermentasi susu. Pemilik membeli dari sebuah perusahaan pengolahan yoghurt dari Kota Malang. Fermentasi untuk menghasilkan yoghurt ini hanya menggunakan dua bahan tersebut tanpa dicampur bahan lain seperti gelatin, susu atau bahan campuran lainnya karena tujuan utama adalah menghasilkan plain yoghurt.

4.3.2. Bahan Pembantu

Bahan pembantu dalam pembuatan plain yoghurt adalah sebagai berikut:

- a. Gas
- b. Kantong plastik ukuran 1 liter sebagai kemasan
- c. Listrik untuk pendinginan

Bahan pembantu dalam industri pembuatan es yoghurt ini adalah sebagai berikut:

- a. Susu kental manis
- b. Syrup beberapa rasa buah
- c. Air
- d. Es batu
- e. Mesis
- f. Nutrijell atau agar - agar
- g. Gelas plastik
- h. Pipet
- i. Kantong plastik

4.3.3. Mesin dan Peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan dalam menunjang proses produksi yoghurt pada industri ini adalah:

- a. Panci, merupakan alat yang digunakan untuk memasak susu segar sebelum difermentasi.
- b. Saringan, merupakan alat untuk menyaring susu segar agar terpisah dari kotran yang mungkin ikut saat pemerahan susu seperti bulu sapi dan lain – lain.
- c. Spatula, merupakan alat yang digunakan untuk mengaduk susu segar saat dimasak.
- d. Kompor, merupakan alat yang digunakan untuk memasak susu segar.
- e. Ceret ukur, merupakan alat untuk mengukur volume yoghurt yang akan dikemas.
- f. Corong, merupakan alat untuk membantu memasukan yoghurt yang sudah jadi ke dalam plastik kemasan.
- g. Freezer, merupakan alat pendingin untuk menyimpan persediaan yoghurt yang telah jadi.

Mesin dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan es yoghurt dalam industri ini adalah :

- a. Gelas ukur, merupakan alat untuk mengukur bahan campuran pembuat es yoghurt
- b. Juicer, merupakan alat yang digunakan untuk mencampur yoghurt dengan bahan campurannya sampai menjadi es yoghurt.
- c. Termos es, merupakan alat pendingin sementara untuk menyimpan es batu dan yoghurt untuk menjaga kualitas yoghurt.
- d. Botol syrup, merupakan tempat penyimpanan persediaan syrup yang digunakan sebagai campuran rasa es yoghurt.
- e. Gerai, merupakan tempat untuk melakukan kegiatan produksi dan penjualan es yoghurt.

4.3.4. Proses Produksi

Proses produksi merupakan proses pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi yang siap untuk di pasarkan. Proses produksi yang terjadi pada industri pembuatan yoghurt ini merupakan kegiatan produksi berdasarkan proses secara massal dimana produk yang dihasilkan akan siap dijual.

Berikut proses pembuatan yoghurt :

1. Siapkan panci, kemudian isi dengan susu segar sesuai dengan ukuran
2. Hidupkan kompor dan panaskan susu diatas api kecil sambil diaduk terus sampai mendidih lalu angkat dan dinginkan hingga suhu 45°C
3. Siapkan bibit/starter *lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus thermophilus*
4. Setelah susu mencapai suhu 45°C, pipet dan inokulasikan starter dengan perbandingan yang sama antara kedua bakteri pada susu yang telah disiapkan
5. Inkubasikan dalam inkubator dengan suhu 45°C selama 4 – 5 jam, atau pada suhu ruang selama 12 – 16 jam
6. Lakukan penilaian mutu dengan melihat PH, tekstur, rasa, dan bau dengan cara dicicipi dan dibaui.
7. Setelah yoghurt jadi siap dikemas per liter atau siap dibuat untuk es yoghurt.

Berikut pengolahan es yoghurt:

1. Siapkan juicer atau blender, lalu takar volume yoghurt, syrup rasa buah yang diinginkan, susu kental manis, air, dan es batu dengan gelas ukur sesuai dengan resep
2. Masukkan semua bahan ke dalam juicer lalu tutup dan blender semua bahan sampai tercampur rata selama 1 – 2 menit dan matikan juicer
3. Siapkan gelas saji yang diisi dengan nutrijel yang dipotong – potong kotak – kotak kecil sebanyak satu sendok atau dua sendok makan.
4. Tuangkan campuran bahan es yoghurt yang sudah di blender ke dalam gelas saji sampai agak penuh.

5. Beri topping mesis apabila pelanggan menginginkan
6. Tutup gelas saji dan beri pipet di atasnya
7. Es yoghurt YOCIN siap dijual atau dinikmati

4.4. Data Umum Perusahaan

Data – data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data yang berasal dari industri pengolahan yoghurt yang ter dirikan dari data pembelian bahan baku, data mengenai biaya – biaya yang terjadi selama proses produksi dan data penjualan produk yoghurt dan es yoghurt selama bulan Maret 2015.

4.4.1. Pembelian Bahan Baku

Pembelian bahan baku dilakukan setelah pemerahan susu selesai. Tahap pemerahan susu dalam satu hari dilakukan 2 (dua) kali yaitu pagi dan sore hari. Pengambilan susu bisa dilakukan diantara kedua waktu tersebut disesuaikan dengan kebutuhan pesanan. Ini dilakukan karena bahan baku tidak bisa diinapkan atau terlambat pengolahannya karena bahan baku utama harus susu segar yang baru diperah.

Bahan baku pembantu untuk campuran es yoghurt biasanya dilakukan berkala atau sekali dalam satu bulan sesuai persediaan dan kebutuhan akan bahan tersebut. Berikut adalah data pembelian bahan baku utama dan bahan baku pembantu dalam industri pengolahan yoghurt selama bulan Maret 2015.

Tabel 4.1 Data pembelian bahan baku Maret 2015

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah
1	Bahan baku utama	1.995.000
2	Bahan baku pembantu	1.109.960
	Total	3.104.960

4.4.2. Biaya Produksi

Biaya produksi pada industri pengolahan yoghurt merupakan biaya yang digunakan dalam proses produksi selama bulan Maret 2015. Berikut rincian biaya yang digunakan selama kegiatan produksi.

Tabel 4.2 Biaya produksi bulan Maret 2015

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya bahan baku	3.104.960
2	Biaya tenaga kerja	300.000
3	Biaya overhead pabrik	288.000
	Total	3.692.960

4.4.3. Penjualan

Data penjualan merupakan jumlah penjualan produk yang dihasilkan dari kegiatan produksi dan harga jual yang dibebankan pada pembeli oleh industri pengolahan yoghurt pada bulan Maret 2015. Berikut data penjualan tersebut.

Tabel 4.3 Data penjualan bulan Maret 2015

No	Nama Produk	Jumlah	Harga produksi	Harga
1	Yoghurt	84 liter	23.750/liter	28.000/liter
2	Es Yoghurt	600 cup	3.490/cup	6.000/cup

4.5. Deskripsi Hasil Penelitian

4.5.1. Identifikasi Biaya Produksi

Hasil identifikasi biaya – biaya produksi yang terjadi pada industri pengolahan yoghurt sebagai berikut :

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang terjadi pada industri pengolahan yoghurt merupakan biaya bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan produk perusahaan. Biaya bahan baku dari kedua produk ini hanya satu yaitu susu segar dan starter bakteri pembuat yoghurt. Berikut data biaya bahan baku pada industri yoghurt pada bulan Maret 2015.

Tabel 4.4 Data biaya bahan baku bulan Maret 2015

No	Jenis Biaya	Harga	Jumlah
1	Biaya pembelian susu segar	10.000/liter	840.000
2	Bibit/starter bakteri	275.000/20 liter	1.155.000
	Total biaya bahan baku		1.995.000

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja yang terdapat pada industri pengolahan yoghurt merupakan biaya yang dikeluarkan untuk gaji pegawai sejumlah satu (1) orang saja yang bertugas menjaga gerai penjualan es yoghurt atau mengantar psanan saja. Pada saat pegawai mengantar pesanan biasanya digantikan oleh pemilik sendiri atau istri pemilik. Ini dilakukan sekaligus menjaga usaha lain dari pemilik industri yang berada di satu tempat yang sama.

Sedangkan dalam proses produksi tidak terdapat pegawai yang membantu pemilik dalam mengolah yoghurt. Proses produksi yoghurt yang dilakukan pemilik hanya dibantu oleh istri saja untuk sementara, karena kegiatan produksi sendiri masih dapat dilakukan tanpa perlu pegawai. Berikut biaya tenaga kerja pada industri pengolahan yoghurt pada bula Maret 2015

Tabel 4.5 Data biaya tenaga kerja bulan Maret 2015

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya tenaga kerja	300.000
	Total	300.000

3. Biaya Overhead

Biaya overhead yang terdapat pada indistri pengolahan yoghurt merupakan semua biaya yang berperan dalam kegiatan produksi pengolah yoghurt dan es yoghurt YOCIN yang secara langsung namun mendukung dalam menghasilkan produk tersebut. Berikut data biaya overhead industri pengolahan yoghurt.

Tabel 4.6 Data biaya overhead bulan Maret 2015

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya listrik	60.000
2	Biaya telepon	100.000
3	Biaya pembelian gas	128.000
	Total	288.000

Biaya telepon dan biaya listrik diperoleh dari bukti pembayaran tagihan listrik dan telepon ruko tempat gerai es yoghurt pada bulan Maret 2015. Biaya pembelian gas didapat dari hasil wawancara dengan pemilik industri pengolahan yoghurt dengan asumsi bahwa setiap satu minggu sekali pemilik membeli gas 2 (dua) kali untuk, dan kompor yang digunakan adalah dua kompor hock gas. Berarti kebutuhan gas selama bulan Maret 2015 adalah 6 (enam) tabung gas.

4.5.1.1. Perlakuan Akuntansi pada Industri Pengolahan Yoghurt

Perlakuan akuntansi yang diterapka oleh industri pengolahan yoghurt YOCIN ditinjau dari beberapa kegiatan perusahaan mulai dari pembelian bahan baku, proses produksi hingga penjualan dijelaskan berikut ini.

4.5.1.2. Pembelian Bahan Baku

Proses pembelian bahan baku untuk pembuatan yoghurt berupa susu sapi perah segar pemilik melakukan transaksi sendiri dengan peternak sapi perah. Pembelian dilakukan bisa dua kali dalam sehari yaitu pada waktu perah pagi dan sore hari atau pada salah satu waktu saja sesuai kebutuhan pesanan atau pengolahan yang diperlukan pada saat itu.

Pembelian dalam pilihan waktu ini dilakukan karena kebutuhan khusus terhadap perlakuan bahan baku utama susu yang harus baru diperah untuk langsung diproses tidak dapat menunggu penyimpanan. Ini dikarenakan mudah rusaknya bahan baku utama apabila didiamkan terlalu lama tanpa segera diolah lebih lanjut. Setelah diolah kemudian hasil olahan ini yang dapat disimpan lebih lama pada lemari pendingin atau *freezer*.

Proses pembelian dan pengolahan bahan baku utama tentunya harus didahulukan. Setelah itu maka pemilik melakukan pembelian bahan baku pembantu disesuaikan dengan kebutuhan. Bahan baku pembantu dapat diperoleh di toko – toko besar maupun di toko langganan khusus pemilik industri, sehingga harga yang diperoleh juga lebih murah karena jumlah bahan yang dibeli tentunya tidak sedikit. Atau apabila kehabisan stok biasanya pemilik dapat memesan bahan baku pembantu yang dibutuhkan. Ini karena ada beberapa bahan baku pembantu yang adanya hanya musiman saja. Lalu pemilik tinggal mengambil saja di toko tempat langganan tersebut.

4.5.1.3. Produksi

Kegiatan produksi pada industri pengolahan yoghurt YOCIN ini bisa dilakukan kapan saja sesuai pesanan bisa sehari dua kali atau bahkan 3 (tiga) hari sekali untuk pengolahan yoghurt apabila persediaan yoghurt masih tersedia. Ini dilakukan karena yoghurt yang sudah jadi dan disimpan dalam keadaan dingin dapat bertahan sampai 2 (dua) minggu. Kecuali ada yang membutuhkan yoghurt segar yang baru dibuat maka pelanggan dapat memesan terlebih dahulu sebelum yoghurt dibekukan.

Tahapan awal dalam proses produksi ini adalah pengolahan bahan baku utama berupa susu perah segar. Dalam pengolahan susu segar ini jumlahnya disesuaikan saja dengan pesanan atau kebutuhan. Tetapi yang jelas susu segar harus segera diolah dijadikan yoghurt lalu didinginkan agar masa simpannya lebih lama dan tidak mudah rusak. Susu segar ini diolah dengan mencampurkan starter atau bibit bakteri pembuat yoghurt yang kemudian tinggal menunggu hasilnya dalam beberapa jam.

Tahapan kedua adalah tahapan pembuatan es yoghurt. Tahapan ini dilakukan dengan pencampuran yoghurt beku yang telah diairkan atau yoghurt baru dengan beberapa bahan baku pembantu seperti di beri campuran rasa – rasa buah yang disukai pembeli dalam sebuah cup plastik dan siap dijual atau dinikmati.

Biaya - biaya yang terjadi pada kedua tahap pengolahan yoghurt dan es yoghurt YOCIN ini meliputi biaya bahan baku utama dan bahan baku pembantu. Selain itu, upah pegawai (biaya tenaga kerja langsung) dan biaya overhead pabrik juga diperhitungkan. Dalam proses pengolahan atau produksi yoghurt dan es yoghurt YOCIN ini pemilik sekaligus pimpinan industri juga turut dalam kegiatan ini khususnya dalam pengolahan bahan baku utama dan sedikit pada pengolahan es yoghurt. Sedangkan pegawai lebih banyak melakukan pekerjaan di gerai penjualan dan mengantar pesanan saja.

4.5.1.4. Penjualan

Penjualan pada industri pengolahan yoghurt YOCIN dilakukan melalui pesanan atau langsung ke gerai penjualan. Beberapa persediaan yoghurt beku disimpan dalam freezer siap dijual sesuai pesanan dan dipersiapkan untuk penjualan es yoghurt YOCIN.

Penjualan secara langsung lebih banyak dilakukan berupa es yoghurt dan dapat dinikmati dengan berbagai macam rasa buah sesuai selera pembeli. Untuk plain yoghurt biasanya dipesan oleh tempat – tempat tertentu seperti beberapa kafe yang memang menyediakan minuman berbahan yoghurt dan beberapa salon yang memakai produk dari plain yoghurt sebagai perawatan kecantikan para pelanggannya. Perawatan dengan yoghurt ini bisa dipaki sebagai masker rambut, wajah atau campuran berbagai macam jenis lulur atau masker.

Produk yang dijual oleh industri ini berupa plain yoghurt atau yoghurt murni dan berupa es yoghurt. Harga dari masing – masing produk tersebut yaitu plain yoghurt dijual dengan harga Rp 28.000,- per liter dan es yoghurt dijual dengan harga Rp 6.000,- per cup. Harga jual ini ditetapkan sesuai dengan kebijakan perusahaan.

Pada awal usaha ini dirintis, penentuan harga jual hanya dihitung dari besarnya biaya pembelian bahan baku utama dan bahan baku pembantu saja dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Tentu saja banyak sekali percobaan yang dilakukan untuk mendapat kualitas produk yoghurt maupun es yoghurt yang disukai oleh pembeli secara luas.

Apabila bahan baku utama atau bahan baku pembantu mengalami kenaikan maka harga belum tentu mengalami kenaikan. Ini dikarenakan kenaikan dan penurunan harga terkadang tidak signifikan atau bersifat sementara. Tetapi apabila kenaikan terasa sangat drastis maka harga yang telah ditentukan bisa dinaikkan menyesuaikan dengan keadaan.

Namun ini juga diimbangi dengan beberapa varian produk yang tidak harus menggunakan yoghurt. Pemilik juga melakukan penjualan beberapa produk minuman yang menjadikan susu segar sebagai bahan utamanya dengan campuran bahan pembantu yang sama untuk menambah jumlah penjualan dan menambah varian macam minuman yang dijual.

4.5.2. Pembahasan

Berdasarkan data yang diperoleh dari selama penelitian dilakukan telah disajikan biaya – biaya yang terjadi selama proses produksi dan bagaimana industri pengolahan yoghurt YOCIN menentukan harga jual untuk setiap produknya. Berikut akan dilakukan analisis sesuai dengan penghitungan dalam akuntansi biaya.

4.5.2.1. Penghitungan Biaya Produksi

Harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan (Hansen&Mowen, 2006). Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead. Rincian dari pembebanan biaya ini diuraikan dalam laporan biaya produksi sebagai berikut.

Laporan Harga Pokok Produksi		
Industri Pengolahan Yoghurt YOCIN Jember		
31 Maret 2015		
Bahan Baku :		
Persediaan bahan baku	Rp 213.750	
Pembelian bahan baku	Rp 3.104.960	
Bahan baku tersedia	Rp 2.891.210	
Persediaan akhir	Rp (896.210)	
Bahan baku yang terpakai		Rp 1.995.000
Tenaga kerja langsung		Rp 300.000
Overhead pabrik :		
Listrik	Rp 60.000	
Telepon	Rp 100.000	
Gas	Rp 128.000	Rp 288.000
Total tambahan biaya		Rp 2.583.000
Barang dalam proses awal		-
Total biaya		Rp 2.583.000
Barang dalam proses akhir		-
Harga pokok produksi		Rp 2.583.000

4.5.2.2. Penghitungan Harga Pokok Produk

Penghitungan harga pokok produk dilakukan dengan dengan penghitungan *joint cost* (biaya bersama), merupakan biaya yang diolah secara bersama seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead untuk menghasilkan beberapa produk (Bustomi, 2006). Ini dilakukan untuk menghitung setiap biaya – biaya yang digunakan pada setiap produk yang dihasilkan. Untuk itu digunakan metode nilai jual relatif. Metode tersebut dapat mengalokasikan biaya bersama berdasarkan nilai jual relatif masing – masing produk bersama yang dihasilkan. Berikut perhitungannya:

1. Biaya untuk bahan baku

Data biaya bahan baku yang diperoleh dari industri pengolahan yoghurt YOCIN selama bulan Maret 2015 sebelum dilakukan alokasi adalah Rp 3.104.960. dari data tersebut dapat diidentifikasi jumlah bahan baku yang digunakan untuk masing – masing produk yang dihasilkan nantinya, sehingga tidak perlu menggunakan metode penghitungan joint cost. Pembebanan biaya dala setiap produk dihitung sebagai berikut :

Produksi yoghurt :

Total biaya bahan baku	1.448.750
Jumlah produk yg dihasilkan	61 :
Biaya yang dibebankan per produk	23.750

Produksi Es Yoghurt :

Total biaya bahan baku	1.410.850
Jumlah produk yang dihasilkan	450:
	3.135

2. Biaya bersama untuk biaya tenaga kerja langsung

Berdasarkan data biaya tenaga kerja langsung dari industri pengolahan yoghurt YOCIN selama bulan Maret 2015 dialokasikan sebesar Rp 300.000 untuk satu orang pekerja. Seharusnya pemilik memperoleh gaji pula dikarenakan pemilik sendiri yang melakukan proses produksi pengolahan yoghurt. Sehingga jumlah biaya tenaga kerja langsung untuk dua orang adalah Rp 600.000.

Tabel 4.7 Perhitungan biaya bersama tenaga kerja langsung Maret 2015

No	Produk Bersama	Jumlah yang dihasilkan	Harga jual per unit	Nilai Jual	Nilau jual relatif	Alokasi biaya bersama	HPPr Bersama
1	Yoghurt	84 liter	Rp 28.000	Rp 2.352.000	73%	Rp 438.000	Rp 5.214
2	Es Yoghurt	510 cup	Rp 6.000	Rp 3,060.000	27%	Rp 162.000	Rp 317
				Rp 5.412.000	100%	Rp 600.000	

3. Biaya bersama overhead pabrik

Data biaya bersama overhead pabrik pada industri pengolahan yoghurt YOCIN sebelum dialokasikan pada bulan Maret 2015 adalah sebesar Rp 288.000 . Berikut data penghitungan biaya bersama overhead pabrik pada bulan Maret 2015.

Tabel 4.8 Perhitungan biaya bersama overhead pabrik Maret 2015

No	Produk Bersama	Jumlah yang dihasilkan	Harga jual per unit	Nilai Jual	Nilai jual relatif	Alokasi biaya bersama	HPPr Bersama
1	Yoghurt	84 liter	Rp 28.000	Rp 2.352.000	73%	Rp 210. 240	Rp 2.503
2	Es Yoghurt	510 cup	Rp 6.000	Rp 3.060.000	27%	Rp 77.760	Rp 153
				Rp 5.412.000	100%	Rp 288.000	

4.5.2.3. Penghitungan Harga Jual

Penghitungan harga jual menurut akuntansi biaya terlebih dahulu ditentukan alokasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang dibebankan untuk setiap produk sehingga dapat diketahui harga pokok produk per kemasan. Berikut perhitungannya.

Produk yoghurt :

Biaya bahan baku	Rp 23.750
Biaya tenaga kerja	Rp 5.214
Biaya overhead pabrik	Rp 2.503 +
<hr/>	
Harga pokok produk	Rp 31.467

Produk Es Yoghurt :

Biaya bahan baku	Rp 3.135
Biaya tenaga kerja	Rp 317
Biaya overhead pabrik	Rp 153 +
<hr/>	
Harga pokok produk	Rp 3.605

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok per kemasan di atas, maka dilakukan perhitungan untuk menentukan harga jual produk per kemasan. Penetapan harga jual ditentukan dengan menjumlahkan biaya harga pokok produk perkemasan ditambah dengan keuntungan yang diinginkan dari setiap produknya. Sesuai dengan kebijakan yang sudah ditetapkan oleh industri dari setiap produk ditetapkan keuntungan sebesar 18% untuk penjualan yoghurt dan 75% untuk penjualan es yoghurt, maka perhitungan harga jual produk adalah sebagai berikut :

Harga jual yoghurt :

Harga pokok produk per liter	Rp 23.750
Mark up : 18%	Rp 4.750 +
<hr/>	
Harga jual per liter	Rp 28.500

Harga jual es yoghurt :

Harga pokok produk per cup	Rp 3.490
Mark up : 75%	Rp 2.618 +
<hr/>	
Harga jual per cup	Rp 6.108

Berdasarkan hasil perhitungan yang sudah dilakukan, maka dapat dijelaskan hasil penelitian ini. Terdapat perbedaan antara harga jual yang ditetapkan perusahaan dan harga jual dengan perhitungan akuntansi biaya. Perbedaan tersebut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.9 perbedaan harga jual

No	Nama Produk	Harga Jual		Selisih
		Industri Yoghurt	Akt. biaya	
1	Yoghurt	Rp 28.000	Rp 28.500	Rp 500
2	Es Yoghurt	Rp 6.000	Rp 6.108	Rp 108

Berdasarkan data tersebut dapat terlihat bahwa harga jual yang ditetapkan oleh industri yoghurt lebih rendah dari pada hasil perhitungan akuntansi biaya. Perbedaan ini menimbulkan selisih pada tiap produknya.

Setelah dilakukan perhitungan harga jual maka dapat ditentukan laba hasil penjualan menurut akuntansi biaya.

4.10 Tabel perhitungan laba industri yoghurt bulan Maret 2015

Laporan Laba Rugi		
Industri Yoghurt YOCIN Jember		
31 Maret 2015		
Panjualan		Rp 5.412.000
Harga pokok penjualan		
Persediaan awal barang jadi	Rp 213.750	
Harga pokok produksi	Rp 2.583.000	
Barang yang tersedia untuk dijual	Rp 2.796.750	
Persediaan akhir barang jadi	Rp (106.875)	
Marjin kotor		Rp (2.689.875)
Laba		Rp 2.722.125

Dari perhitungan pendapatan penjualan dan laporan laba rugi berdasarkan perhitungan akuntansi biaya dapat diketahui bahwa perusahaan akan mengalami laba. Dalam kegiatan produksinya, perusahaan tidak melakukan perhitungan atas harga pokok produksi sehingga tidak dapat diketahui dengan jelas pos – pos biaya mana saja yang belum diperhitungkan walaupun pada dasarnya perusahaan telah melakukan pengumpulan biaya – biaya yang dikeluarkan. Dalam menentukan harga jual produk hendaknya melakukan perhitungan harga pokok produksi terlebih dahulu karena dengan melakukan perhitungan tersebut perusahaan dapat mengetahui besarnya biaya – biaya yang dikeluarkan dengan tepat dan informasi yang dihasilkan akan lebih akurat. Apabila harga jual ditentukan dengan tepat maka laba yang didapat industri ini juga akan lebih optimal.

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data yang telah dilakukan pada penelitian untuk industri pengolahan yoghurt YOCIN dapat disimpulkan beberapa hal berikut :

1. Industri pengolah yoghurt YOCIN belum melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan aturan akuntansi biaya yang benar.
2. Biaya tidak dicatat berdasarkan teori akuntansi biaya yang ada, sehingga perhitungan beberapa biaya terlewatkan karena dianggap tidak terlalu materiil.
3. Metode yang digunakan dalam penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh penulis adalah metode *full costing* untuk membantu industri melakukan analisis biaya, serta memudahkan industri dalam mengendalikan pengeluaran biaya yang berjalan.
4. Hasil penghitungan harga pokok produksi dapat dijadikan pedoman dalam pengambilan keputusan bagi pemilik industri.
5. Keterbatasan penelitian ini adalah perolehan data dari pemilik yang kurang akurat, karena pencatatan yang sembarangan.

5.2. Saran

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan sebagai berikut:

1. Obyek penelitian ini yaitu industri pengolahan yoghurt YOCIN masih baru merintis usahanya. Sehingga banyak sekali perbaikan pembiayaan dalam mengoptimalkan usaha ini.
2. Apabila terjadi perubahan harga bahan baku pemilik tidak segera melakukan penghitungan ulang biaya bahan untuk mengetahui perlu tidaknya menaikkan harga jual.
3. Ada beberapa pos – pos pembiayaan yang tidak dihitung oleh pemilik hanya karena biaya – biaya tersebut tidak materiil.

4. Masih ada kerancuan beberapa biaya dengan biaya rumah tangga pemilik sendiri karena kurangnya pencatatan atas biaya – biaya yang dikeluarkan.



DAFTAR PUSTAKA

Mulyadi, (2009). *Akuntansi Biaya*, Edisi ke-5 cetakan kesembilan. Penerbit UPP-STIM KPN, Yogyakarta

Abdullah, Firdaus Ahmad Dunia dan Wasilah, (2012) *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba. Empat

Bustami Bastian.& Nurlela, (2010). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta; Graha Ilmu

Supriyono, R. A, (2011). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta; BPFE.

Hansen dan Mowen, 2006. *Buku I Management Accounting* Edisi 7. Jakarta : Salemba Empat

Mursyidi, (2010). *Akuntansi Biaya –Conventional Costing, Just In Time, dan Activity-Based Costing*. Bandung : PT. Refika Aditama

Fajar, Laksana, (2008), *Manajemen Pemasaran*, Graha Ilmu, Yogyakarta. FE USU

Basu Swastha, (2009). *Manajemen Penjualan*. Yogyakarta: BPFE.

Moleong, Lexy, (2007) *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Penerbit PT Remaja Rosdakarya. Offset, Bandung

DAFTAR WAWANCARA

1. Apa latar belakang dari pendirian usaha pengolahan yoghurt ini?
2. Bagaimana proses produksi yoghurt?
3. Bagaimana proses produksi es yoghurt?
4. Biaya – biaya apa saja yang dikeluarkan sebelum pengolahan yoghurt dan es yoghurt?
5. Biaya – biaya apa saja yang dikeluarkan setelah pengolahan yoghurt dan es yoghurt?
6. Apakah pencatatan transaksi sudah baik dan benar?
7. Bagaimana anda menentukan harga pokok produksi sebelum melakukan penjualan pada konsumen?
8. Apa saja strategi pemasaran anda dalam melakukan penjualan?
9. Menurut anda apakah kekurangan dari usaha pengolahan yoghurt yang anda kelola?