



**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ORANGE
MARMALADE PATISSERIE BANYUWANGI**

SKRIPSI

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

Oleh :

**ROBBY FAISAL ARIFI
NIM 160810301146**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS JEMBER
2019**

PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga karya tulis ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar. Karya tulis ini saya persembahkan untuk :

1. Ibunda Thithing Susilowati dan Ayahanda Sugiyono, S.Pd yang senantiasa memberikan doa, dukungan, bimbingan dan kasih sayang tiada henti, serta pengorbanan yang telah diberikan selama ini;
2. Kakakku Rini Nurmauza Arifi Sugiyono dan Kakak Iparku Nanang Honi Lesmono yang selalu berbagi tawa dan canda serta pengarahannya;
3. Guru-guruku yang tercinta, yang telah memberikan ilmu dan mendidikku dengan susah payah dan penuh kesabaran untuk menjadikanku manusia yang berilmu dan memiliki sopan santun, maupun akhlak budi pekerti yang baik.
4. Ditia Fitriasshinta yang memberikan semangat utukku, memberikan motivasinya, serta mau berbagi pengalaman mengenai ilmu berwirausaha dari kuliahnya untuk membangun brand saya yakni disosecond.
5. Orang-orang sekelilingku yang mau membantuku dan mengajarkan pengalaman hidup utukku;
6. Almamater Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember atas seluruh kesempatan menimba ilmu yang berharga ini.

MOTTO

Allah Ta'ala berfirman dalam surah Al-Mujadalah [58] ayat 11:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِذَا قِيلَ لَكُمْ تَفَسَّحُوا فِي الْمَجَالِسِ فَافْسَحُوا يَفْسَحِ اللَّهُ لَكُمْ وَإِذَا قِيلَ انشُرُوا فَانشُرُوا يَرْفَعِ اللَّهُ الَّذِينَ آمَنُوا مِنْكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ وَاللَّهُ بِمَا تَعْمَلُونَ خَبِيرٌ

Hai orang-orang beriman apabila dikatakan kepadamu: “Berlapang-lapanglah dalam majlis”, maka lapangkanlah niscaya Allah akan memberi kelapangan untukmu. Dan apabila dikatakan: “Berdirilah kamu”, maka berdirilah, niscaya Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman di antaramu dan orang-orang yang diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat. Dan Allah Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.(Al-Mujadalah : 11)

“Barang siapa menginginkan kebahagiaan di dunia dan akhirat kelak, maka haruslah memiliki banyak ilmu”

(HR. Ibnu Asakir)

“Santai tetapi berfikir, bukan berfikir tetapi santai”

(Alm. Ahmad Tajus Sarofi)

“Ambil peluangnya dan lakukan sekarang juga bukan nanti, bukan besok, bukan lusa”

(Ditia Fitriasshinta)

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Robby Faisal Arifi

NIM : 160810301146

Jurusan : S-1 Akuntansi

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Judul Skripsi : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Orange
Marmalade Patisserie Banyuwangi

Menyatakan bahwa skripsi yang telah saya buat adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika dalam substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah diajukan pada instansi 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 mendapatkan sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 6 Desember 2018

Yang menyatakan

Robby Faisal Arifi

160810301146



**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ORANGE
MARMALADE PATISSERIE BANYUWANGI**

SKRIPSI

Oleh

Robby Faisal Arifi

160810301146

Pembimbing:

Desen Pembimbing 1 : Dr. Alwan Sri Kustono, CA, CPA

Dosen Pembimbing 2 : Dr. Muhammad Miqdad, SE, MM, Ak, CA

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul Skripsi : ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK
PRODUKSI ORANGE MARMALADE PATISSERIE
BANYUWANGI
Nama Mahasiswa : Robby Faisal Arifi
NIM : 160810301146
Jurusan : S-1 Akuntansi
Tanggal Persetujuan : 13 Juli 2018

Yang menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Alwan Sri Kustono, CA, CPA.
NIP. 197204162001121001

Dr. Muhammad Miqdad, SE, MM, Ak, CA
NIP. 197107271995121001

Mengetahui,
Ketua Program Studi S1 Akuntansi

Dr. Agung Budi Sulistiyo, SE, M.Si, Ak, CA.
NIP. 19780927 200112 1001

PENGESAHAN

Judul Skripsi

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ORANGE
MARMALADE PATISSERIE**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Nama : Robby Faisal Arifi

NIM : 160810301146

Jurusan : S1 Akuntansi

Konsentrasi : Akuntansi Biaya

Telah dipertahankan di depan panitia penguji pada tanggal:

25 Februari 2019

dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Jember.

Susunan Panitia Penguji

Ketua : Drs. Djoko Supatmoko, M.M, Ak. (.....)

Sekretaris : Septarina Prita DS, S.E., M.SA, Ak. (.....)

Anggota : Indah Purnamawati, S.E., M.Si, Ak (.....)



Mengetahui / Menyetujui
Universitas Jember
Fakultas Ekonomi
Dekan,

Dr. Muhammad Miqdad, S.E.,M.M.,Ak.
NIP. 197107271995121001

ABSTRACT

*ANALYSIS OF DETERMINATION OF COST OF PRODUCTION
ON ORANGE MARMALADE PATISSERIE BANYUWANGI*

ROBBY FAISAL ARIFI

*SI Accounting Department, Faculty of Economics and Business, University of
Jember*

This study aims to provide convenience in determining the cost of goods and making financial statements, as well as knowing and helping productivity of company performance. From these objectives it is expected that the objects in this study can be better in determining their production costs and can get the maximum profit from their production activities. This research is expected to provide comparators and solutions in calculating production costs by objects and can be used as additional information regarding the calculation of more specific production costs while providing enlightenment in terms of calculating production costs if the business of the object under study is growing.

Keywords: *product cost, productivity, financial statements, production costs, calculations.*

ABSTRAK

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
ORANGE MARMALADE PATISSERIE BANYUWANGI**

ROBBY FAISAL ARIFI

Jurusan SI Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan kemudahan dalam menentukan harga pokok produk dan pembuatan laporan keuangan, serta mengetahui dan membantu produktivitas kinerja perusahaan. Dari tujuan tersebut diharapkan objek dalam penelitian ini dapat lebih baik dalam penentuan biaya produksinya dan dapat memperoleh laba yang maksimal dari aktivitas produksinya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pembandingan dan solusi dalam perhitungan biaya produksi oleh objek dan dapat dijadikan sebagai informasi tambahan mengenai perhitungan biaya produksi yang lebih spesifik sekaligus dapat memberikan pencerahan dalam hal perhitungan biaya produksi apabila usaha dari objek yang diteliti semakin berkembang.

Kata kunci : harga pokok produk, produktivitas, laporan keuangan, biaya produksi, perhitungan.

PRAKATA

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT, skripsi dengan judul **ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ORANGE MARMALADE PATISSERIE BANYUWANGI** yang diajukan sebagai salah satu syarat guna mendapatkan Gelar Sarjana Ekonomi Universitas Jember telah dapat diselesaikan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa terselesaikannya skripsi ini berkat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan ketulusan hati penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

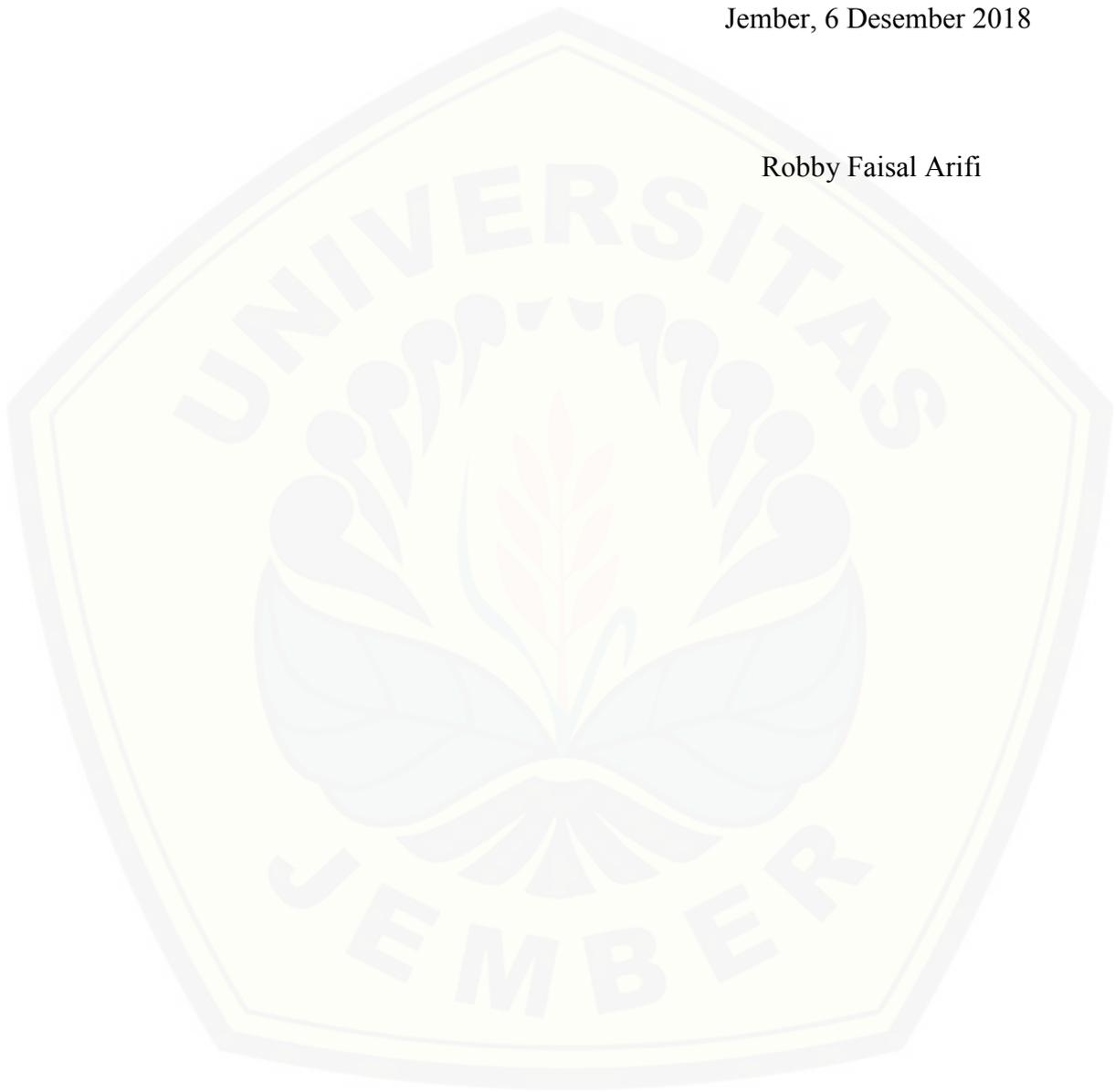
1. Dr. Alwan Sri Kustono, CA, CPA dan Dr. Muhammad Miqdad, SE, MM., Ak, CA selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam membantu dan membimbing penulis hingga akhir penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Muhammad Miqdad, SE, MM., Ak, CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis dan Ibu Dr. Agung Budi Sulistiyo, S.E, M.Si, Ak, CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Universitas Jember yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini
3. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jember yang telah memberikan ilmu dan pengalaman selama masa perkuliahan, terima kasih atas bimbingannya.
4. Seluruh keluarga terutama orang tua terima kasih atas dukungan dan motivasinya dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Wati Pemilik usaha camilan yang menjadi objek dari skripsi ini.
6. Segenap kawan-kawan akuntansi rekan-rekan yang tidak dapat disebutkan satu per-satu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih terdapat kekurangan akibat keterbatasan kemampuan serta pengetahuan penulis. Oleh karena itu, perlu adanya kritik dan saran yang membangun dari para pembaca demi kesempurnaan skripsi

ini. Akhirnya penulis mengharapkan, semoga skripsi ini dapat menambah manfaat bagi para pembaca sekalian.

Jember, 6 Desember 2018

Robby Faisal Arifi



Daftar Isi

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | I |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | ii |
| HALAMAN MOTTO | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN..... | iv |
| HALAMAN PEMBIMBING SKRIPSI | v |
| HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI | vi |
| PENGESAHAN JUDUL SKRIPSI..... | vii |
| <i>ABSTRACT</i> | viii |
| ABSTRAK | ix |
| PRAKATA..... | x |
| DAFTAR ISI..... | xii |
| DAFTAR GAMBAR..... | xv |
| DAFTAR TABEL | xvi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvii |
| BAB 1. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Perumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| 2.1 Landasan Teori..... | 6 |
| 2.1.1 Pengertian akuntansi..... | 6 |
| 2.2 Pengertian Akuntansi Biaya | 8 |
| 2.3 Peranan Akuntansi Biaya..... | 8 |

| | | |
|---------------|---|-----------|
| 2.4 | Konsep Biaya | 9 |
| 2.4.1 | Biaya (<i>cost</i>) | 9 |
| 2.4.2 | Beban (<i>expenses</i>)..... | 9 |
| 2.5 | Objek Biaya | 9 |
| 2.6 | Penggolongan Biaya | 11 |
| 2.6.1 | Pemisahan Biaya Tetap dengan Biaya Variabel | 13 |
| 2.6.2 | Metode Pemisahan Biaya Semi Variabel..... | 14 |
| 2.7 | Manfaat Akuntansi Biaya | 15 |
| 2.8 | Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi | 16 |
| 2.8.1 | Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi..... | 17 |
| 2.8.2 | Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi | 19 |
| 2.9 | Metode Penentuan Harga Pokok..... | 22 |
| 2.9.1 | Fungsi yang Terkait | 24 |
| 2.9.2 | Dokumen yang Digunakan | 25 |
| 2.9.3 | Catatan Akuntansi yang Digunakan..... | 26 |
| 2.9.4 | Penelitian Terdahulu | 27 |
| BAB 3. | METODE PENELITIAN..... | 28 |
| 3.1 | Kerangka Pemikiran..... | 28 |
| 3.2 | Lokasi dan Waktu Penelitian | 30 |
| 3.3 | Jenis dan Sumber data..... | 30 |
| 3.3.1 | Jenis Data | 30 |
| 3.3.2 | Sumber data | 30 |
| 3.4 | Metode Pengumpulan Data..... | 31 |
| 3.5 | Metode Pengolahan dan Analisis Data | 32 |
| BAB 4. | HASIL DAN PEMBAHASAN | 33 |
| 4.1 | Gambaran Umum Perusahaan..... | 33 |
| 4.1.1 | Sejarah Singkat Perusahaan..... | 33 |
| 4.1.2 | Lokasi Home Industri Orange Marmalade Patisserie..... | 33 |
| 4.1.3 | Struktur Organisasi | 33 |

| | |
|--|-----------|
| 4.2 Hasil Penelitian | 35 |
| 4.2.1 Gambaran Umum Aktivitas Perusahaan | 35 |
| 4.2.2 Proses Produksi | 35 |
| 4.2.3 Pembelian Bahan Baku | 36 |
| 4.2.4 Produksi | 37 |
| 4.2.5 Hasil Produksi | 38 |
| 4.2.6 Daerah Pemasaran | 38 |
| 4.2.7 Gambaran Perhitungan Menurut Pemilik Industri | 38 |
| 4.3 Pembahasan..... | 40 |
| 4.3.1 Komponen Perhitungan Biaya Produksi Orange Marmalade Patisserie | 40 |
| 4.3.1.1 Biaya Overhead..... | 40 |
| 4.3.1.2 Biaya Transportasi | 45 |
| 4.3.1.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung..... | 46 |
| 4.3.1.4 Biaya Bahan Baku..... | 46 |
| 4.3.2 Penjurnalan dalam Aktivitas Produksi..... | 71 |
| BAB 5. KESIMPULAN, KETERBATASAN PENELITIAN DAN SARAN..... | 75 |
| 5.1 Kesimpulan | 75 |
| 5.2 Keterbatasan..... | 75 |
| 5.3 Saran | 76 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 77 |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | halaman |
|--|---------|
| Gambar 1.1 Distribusi PDB Tahunan atas Dasar Harga Berlaku | 1 |
| Gambar 1.2 Grafik Harga Jual Orange Marmalade Patisserie..... | 3 |
| Gambar 2.1 siklus akuntansi biaya | 11 |
| Gambar 3.1 kerangka Pemikiran..... | 29 |
| Gambar 4.1 Struktur Organisasi Orange Marmalade Patisserie | 35 |
| Gambar 4.2 Proses Produksi Orange Marmalade Patisserie | 37 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | halaman |
|--|---------|
| Tabel 4.1 Biaya listrik | 45 |
| Tabel 4.2 Penyusutan Peralatan | 46 |
| Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung..... | 48 |
| Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Kastengel | 50 |
| Tabel 4.5 Biaya Bahan Baku Penolong Kastengel..... | 51 |
| Tabel 4.6 Biaya Bahan Baku Kue Kenari | 54 |
| Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku Penolong Kue Kenari | 56 |
| Tabel 4.8 Biaya Bahan Baku Kue Nastar Apel..... | 58 |
| Tabel 4.9 Biaya Bahan Baku Penolong Kue Nastar Apel..... | 60 |
| Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Kue Nastar Daun | 62 |
| Tabel 4.11 Biaya Bahan Baku Penolong Kue Nastar Daun..... | 64 |
| Tabel 4.12 Biaya Bahan Baku Kue Putri Salju | 66 |
| Tabel 4.13 Biaya Bahan Baku Penolong Kue Putri Salju..... | 67 |
| Tabel 4.14 Biaya Bahan Baku Kue Lidah Kucing | 70 |
| Tabel 4.15 Biaya Bahan Baku Penolong Kue Lidah Kucing..... | 72 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Bukti Transaksi Pembelian Bahan Baku

Lampiran 1.2 Bukti Transaksi Pembelian Bahan Baku

Lampiran 1.3 Bukti Transaksi Pembelian Bahan Baku

Lampiran 2.1 Bukti Transaksi Penjualan Tunai

Lampiran 2.2 Bukti Transaksi Penjualan Tunai

Lampiran 2.3 Bukti Transaksi Penjualan Tunai

Lampiran 2.4 Bukti Transaksi Penjualan Tunai

Lampiran 2.5 Bukti Transaksi Penjualan Tunai

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia makanan ringan sudah ada dan cukup *familiar* sejak sebelum era milenial. Dahulu makanan ringan berasal dari hasil alam Indonesia yang diolah menjadi makanan rebusan ataupun kukusan. Seiring perkembangan zaman dan permintaan pasar, kini makanan ringan tidak hanya sebagai menu pendamping minum kopi atau teh, tetapi juga diposisikan sebagai makanan sajian untuk menyambut tamu ketika hari besar agama maupun acara keluarga di Indonesia. Selain itu, industri makanan ringan juga telah merambah ke badan bisnis perseroan yang memiliki pasar hingga ekspor ke antar negara.

Industri makanan adalah salah satu industri yang berkontribusi dalam pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB). Seperti pada Gambar 1.1 berikut yang menyajikan industri apa saja yang turut berpengaruh dalam Produk Domesti Bruto.

| LAINNYA USAHA | Tahun | | | | |
|---|------------|------------|------------|------------|------------|
| | 2000 | 2004 | 2008 | 2012 | 2016* |
| 1. PERTANIAN, PERIKANAN, HUTAN DAN PERKAWANAN | 16,6 | 14,1 | 14,5 | 14,5 | 11,5 |
| 2. PERTAMBANGAN DAN PENGGALIAN | 10,1 | 8,9 | 10,0 | 11,0 | 7,2 |
| 3. INDUSTRI PENGOLAHAN | 27,7 | 28,7 | 29,8 | 31,0 | 30,7 |
| a. Industri Kimia | 3,9 | 4,1 | 4,8 | 3,1 | 2,3 |
| b. Industri Tanpa Migas | 23,8 | 24,0 | 23,0 | 20,9 | 18,2 |
| 1) Makanan, Minuman dan Tembakau | 4,1 | 7,1 | 7,0 | 7,6 | 6,9 |
| 2) Pulp, Kimia & Barang dari Kayu | 1,1 | 2,0 | 5,1 | 2,6 | 2,7 |
| 3) Alat Angk., Mesin & Peralatan | 4,9 | 6,7 | 6,7 | 5,7 | 2,2 |
| 4) Lainnya | 7,6 | 7,7 | 6,2 | 5,0 | 7,6 |
| 4. LAINNYA | 44,6 | 48,7 | 46,5 | 49,7 | 56,5 |
| INDONESIA | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

Gambar 1.1 Distribusi PDB Tahunan Atas Dasar Harga Berlaku

Sumber: Bapan Pusat Statistik (2016)

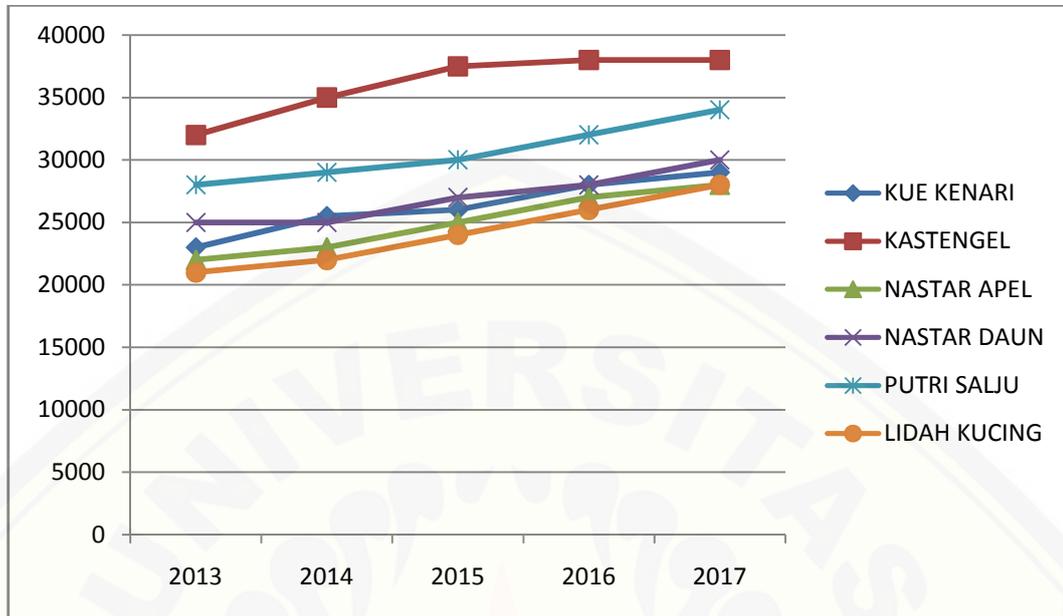
Pada Gambar 1.1 menunjukkan bahwa industri makanan, minuman, dan tembakau adalah salah satu penyumbang terbesar untuk produk domestik bruto dalam negeri. Hal ini menunjukkan perkembangan industri makanan di Indonesia memiliki prospek penjualan yang bagus.

Kemajuan industri makanan di Indonesia salah satunya juga ditunjukkan dengan usaha kecil menengah yang mayoritas memilih industri makanan untuk usahanya sehingga tidak hanya didominasi badan usaha besar tetapi industri makanan juga merajai di sektor usaha kecil menengah. Permasalahan yang sering dialami UKM adalah mengenai laporan tentang biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dalam suatu periode (Ilham, 2013). Untuk mendapatkan informasi biaya produksi dalam suatu periode tersebut dibutuhkan pengelolaan dan pengolahan data yang sesuai dengan teori serta prinsip akuntansi. Penentuan biaya produksi yang tepat serta sistematis akan sangat berguna dalam penentuan perkiraan harga jual dari produk UKM yang bersangkutan dan dapat digunakan sebagai acuan dari laba penjualan tiap-tiap produknya.

Orange Marmalade Patisserie adalah merk dagang untuk kue kering seperti nastar, putri salju, dan lidah kucing. Berlokasi di Banyuwangi, Orange Marmalade Patisserie telah berdiri sejak tahun 2003. Bermula dari sekedar hobi kini telah menjadi bisnis pada industri kue di Banyuwangi yang cukup dikenal. Penjualan paling banyak dilakukan secara langsung dengan bekerjasama pada perusahaan-perusahaan di Banyuwangi dengan penjualan pada karyawannya. Orange Marmalade Patisserie belum merambah ke penjualan online, akun media sosial hanya digunakan sebagai pengenalan produk perusahaan.

Selama hampir 15 tahun berjalan, Orange Marmalade Patisserie mengalami perubahan harga jual hampir setiap tahunnya. Hal ini dikarenakan bahan baku yang digunakan mengalami kelonjokan harga terutama disaat momen menjelang bulan puasa. Oleh karena itu harga jual produk mengikuti keadaan harga jual bahan baku di pasar. Faktor penentuan harga jual inilah salah satu yang menjadi masalah dalam perusahaan sehingga juga belum melakukan penjualan di dunia maya. Berikut Tabel 1.1 terkait harga jual Orange Marmalade Patisserie

Gambar 1.2 Grafik Harga Jual Orange Marmalade Patisserie



Sumber: Orange Marmalade Patisserie (Data Diolah)

Pada gambar 1.1 menunjukkan grafik harga jual Orange Marmalade Patisserie mengalami perubahan setiap tahunnya pada segala jenis varian kue yang dijual. Perubahan harga jual disebabkan pada perubahan harga jual bahan baku yang diikuti oleh iklim dan kelangkaan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan metode penentuan biaya produksi yang digunakan oleh Orange Marmalade Patisserie. Diasumsikan bahwa metode yang digunakan oleh pemilik usahanya ialah masih sederhana dan belum optimal, sehingga penelitian ini dapat menjadi rekomendasi dalam perhitungan biaya produksi dengan berdasarkan pada data-data yang ada dalam perusahaan, kemudian diolah dengan cara yang benar untuk menghasilkan biaya produksi yang tepat serta akurat.

Menurut Firdaus dan Wasilah (2012:22) mendefinisikan biaya sebagai pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan dikelompokkan menjadi tiga, salah satunya biaya produksi yang merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk

mengolah bahan baku menjadi produk jadi (Mulyadi, 2014:13). Berdasarkan pada latar belakang di atas maka akan diambil judul Penentuan Biaya produksi pada Orange Marmalade Patisserie.

1.1 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penentuan biaya produksi pada Orange Marmalade Patisserie?
2. Apakah perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual produk dari Orange Marmalade Patisserie Banyuwangi sudah sesuai dengan teori akuntansi biaya ?

1.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis bagaimanakah penentuan biaya produksi dan harga jual produk dari Orange Marmalade Patisserie Banyuwangi
2. Untuk mengetahui dan mengevaluasi apakah perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual produk dari Orange Marmalade Patisserie Banyuwangi sudah sesuai dengan teori akuntansi biaya.

1.3 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Dapat menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti khususnya dan bagi pembaca pada umumnya tentang Penentuan Biaya Produksi
2. Memberi sumbangan pemikiran tentang Penentuan Biaya Produksi
3. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang Penentuan Biaya Produksi

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Memenuhi salah satu syarat guna lulus mendapat gelar Sarjana Akuntansi di Universitas Jember.

2. Penelitian ini diharapkan dapat melengkapi koleksi penelitian ilmiah khususnya mengenai penentuan biaya produksi di Universitas Jember.
3. Sebagai referensi bagi pemecahan permasalahan yang relevan dengan penelitian ini.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Pengertian Akuntansi

Akuntansi yang modern sangat diperlukan pemerintah, perseorangan, perusahaan serta kesatuan-kesatuan lain dalam hal memperoleh data-data keuangan yang penting, kemudian menyampaikan dalam bentuk laporan keuangan, sehingga dapat dijadikan landasan untuk mengambil keputusan. Pihak-pihak yang berkepentingan terhadap informasi keuangan dibagi menjadi dua kelompok yaitu: pihak intern dan pihak ekstern. Pihak intern adalah pihak yang secara langsung berhubungan dengan aktivitas perusahaan sehari-hari, diantaranya adalah manajemen. Melalui akuntansi dapat diketahui aktivitas perusahaan masa lalu, sekarang dan prospek masa yang akan datang. Pihak ekstern adalah pihak yang tidak berhubungan langsung dengan aktivitas perusahaan sehari-hari tetapi berkepentingan terhadap perusahaan, pihak-pihak ekstern antara lain: investor, karyawan, masyarakat dan pelanggan. Tujuan akuntansi secara keseluruhan adalah memberikan informasi yang dapat digunakan dalam pengambilan keputusan (Hery,2011:1).

Akuntansi sering dianggap sebagai bahasa bisnis, yang fungsinya adalah untuk mengkomunikasikan informasi mengenai perusahaan kepada pihak-pihak yang berkepentingan (stakeholders)(Hery,2011:2). Akuntansi merupakan alat bagi para manager untuk menginformasikan kondisi keuangan dan kemajuan suatu perusahaan dan sekaligus memberikan kontribusi bagi penyusunan rencana, pengendalian operasi dan pengambilan keputusan. Akuntansi menyediakan suatu metode pencatatan dan penilaian aktivitas-aktivitas bisnis secara sistematis. Pengertian Akuntansi menurut American Association adalah suatu proses mengidentifikasi, mengukur, dan melaporkan informasi ekonomi untuk memungkinkan adanya penilaian dan keputusan yang jelas serta tegas bagi pihak yang menggunakan informasi tersebut.

Menurut Reeve *et al.* (2009:5), akuntansi dapat pula didefinisikan sebagai seni pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan pelaporan transaksi yang bersifat keuangan yang terjadi dalam suatu perusahaan. Pengertian seni dalam definisi tersebut dimaksudkan untuk menunjukkan bahwa akuntansi bukan merupakan ilmu pengetahuan eksakta, karena dalam proses penalaran dan perancangan akuntansi banyak terlibat unsur pertimbangan (*judgment*). Pengertian seni mengacu pada suatu keahlian untuk memilih (prinsip, metode, dan teknik) yang sesuai dengan kebutuhan dan selera dari pihak yang menggunakan akuntansi.

Akuntansi dianggap dapat memberikan gambaran mengenai keadaan dan realita ekonomi perusahaan pada saat ini. Konsekuensinya adalah bahwa aktiva dan kewajiban perusahaan harus dicatat dan dilaporkan dengan menggunakan nilai pasar wajar saat ini, bukan biaya historis. Dalam praktik, antara penggunaan biaya historis dan nilai pasar wajar sebagai atribut pengukuran seringkali masih menjadi perdebatan (Hery, 2011:3).

Ada pihak yang beranggapan bahwa penggunaan biaya historis sebagai dasar pencatatan dan pelaporan memiliki keunggulan dibandingkan dengan atribut pengukuran lainnya, yaitu lebih dapat diandalkan. Secara umum, pengguna laporan keuangan lebih memilih penggunaan biaya historis karena memberikan tolak ukur yang lebih dapat dipercaya (lebih objektif). Adapun pihak lainnya justru beranggapan bahwa informasi yang disajikan berdasarkan nilai pasar adalah lebih relevan bagi pengguna laporan keuangan dibanding dengan biaya historis. Pengukuran dengan menggunakan nilai wajar, menyediakan gambaran yang lebih baik tentang nilai aktiva dan kewajiban perusahaan (Hery, 2011:4).

Pengertian akuntansi bukan hanya sebagai suatu proses, seni, dan seperangkat pengetahuan, tetapi ada juga beberapa ahli yang berpendapat bahwa pengertian akuntansi dapat ditinjau dari beberapa aspek, yaitu (1) akuntansi sebagai sebuah ideologi, (2) akuntansi sebagai bahasa, (3) akuntansi sebagai catatan historis, (4) akuntansi sebagai realitas ekonomi saat ini, (5) akuntansi

sebagai sistem informasi, (6) akuntansi sebagai komoditi, (7) akuntansi sebagai sistem pertanggungjawaban, dan (8) akuntansi sebagai teknologi (Rahman Pura, 2013:4).

2.2 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah suatu bidang akuntansi yang mempelajari bagaimana cara membuat, mengukur, dan melaporkan tentang informasi biaya yang digunakan. Disamping itu akuntansi biaya juga membahas tentang penentuan harga pokok dari *“suatu produk”* yang diproduksi dan dijual dipasar baik guna memenuhi keinginan pemesan maupun menjadi persediaan barang dagangan yang akan dijual. Akuntansi keuangan adalah suatu ilmu yang mempelajari bagaimana, mencatat, menggolongkan, meringkas transaksi-transaksi keuangan perusahaan dan kemudian menafsirkan dalam bentuk Laporan Keuangan Perusahaan (Bastian Bustami, Nurlela, 2006:2).

2.3 Peranan Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya melengkapi manajemen dengan alat-alat yang diperlukan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas dan efisiensi serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun strategis. Dalam hal tersebut maka akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam menyelesaikan tugas-tugas sebagai berikut:

1. Menyusun dan melaksanakan rencana anggaran operasi perusahaan.
2. Menetapkan metode perhitungan biaya dan prosedur yang menjamin adanya pengendalian dan jika memungkinkan pengurangan biaya atau pembebanan biaya dan perbaikan mutu.
3. Menentukan nilai persediaan dalam rangka kalkulasi biaya dan menetapkan harga, evaluasi kinerja suatu produk, departemen atau divisi, dan sewaktu-waktu memeriksa persediaan dalam bentuk fisik.
4. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk suatu periode akuntansi, tahunan atau periode yang lebih singkat.

5. Memilih alternatif yang terbaik yang menaikkan pendapatan ataupun menurunkan biaya.

2.4 Konsep Biaya

Konsep biaya telah berkembang sesuai dengan kebutuhan akuntan, ekonom, dan insinyur. Dalam akuntansi keuangan, pengeluaran atau pengorbanan pada tanggal akuisisi dicerminkan oleh penyusutan atas kas atau aset lain yang terjadi pada saat ini atau dimasa yang akan datang. Sering kali istilah biaya (*cost*) digunakan sebagai sinonim dari beban (*expense*). Setiap beban adalah biaya, tetapi tidak setiap biaya adalah beban. Misalnya saja, aset adalah biaya, tetapi bukan (belum menjadi) beban (William K. Carter, 2012:30).

2.4.1 Biaya (*Cost*)

Menurut William K. Carter (2012:30) biaya adalah suatu nilai tukar, pengeluaran, atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya ini belum habis masa pakainya, dan digolongkan sebagai aktiva yang dimasukkan dalam Laporan Posisi Keuangan.

Contoh:

Persediann Bahan Baku.

- Persediaan produk dalam proses
- Persediann produk selesai
- Supplies atau aktiva yang belum digunakan.

2.4.2 Beban (*Expenses*)

Menurut William K. Carter (2012:30) beban adalah arus kas keluar yang terukur dari barang atau jasa, yang kemudian dibandingkan dengan pendapatan untuk menentukan laba atau penurunan dalam aset bersih sebagai akibat dari penggunaan jasa ekonomi dalam menciptakan pendapatan.

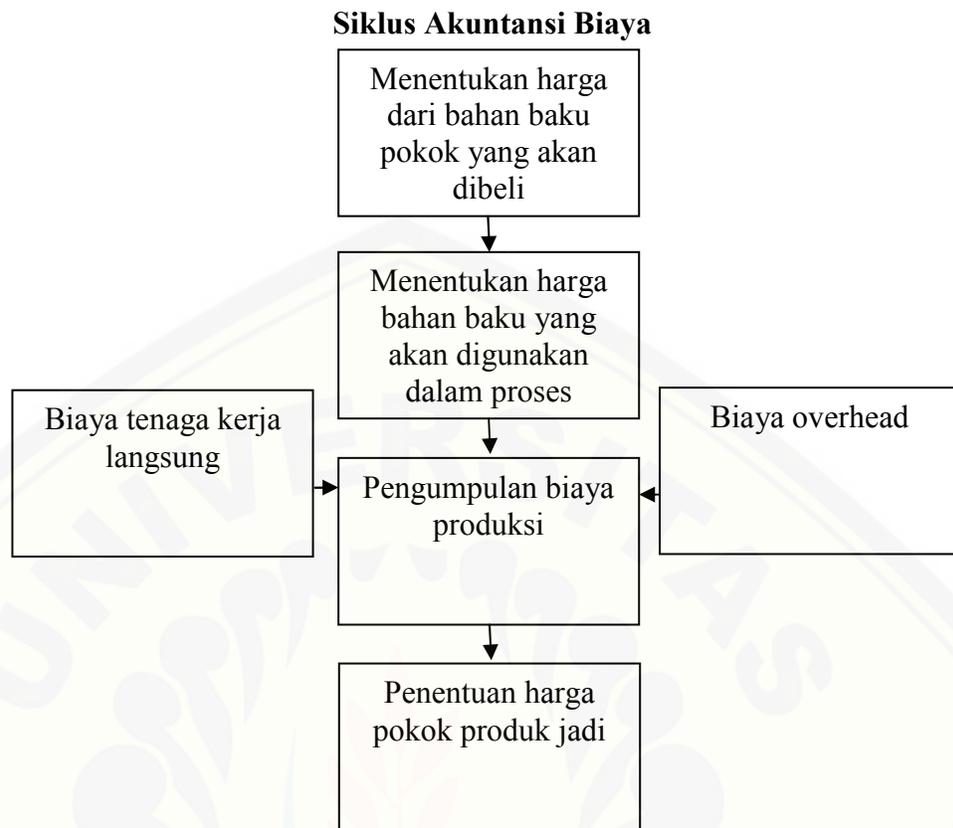
2.5 Objek Biaya

Suatu objek biaya (*cost object*), atau tujuan biaya (*cost objective*), didefinisikan sebagai suatu item atau aktivitas yang biayanya diakumulasi dan diukur. Berikut adalah item-item dan aktivitas-aktivitas yang dapat menjadi objek

biaya:

- Produk
- Batch dari unit-unit sejenis
- Pesanan pelanggan
- Lini produk
- Proses
- Departemen
- Divisi
- Proyek
- Tujuan strategis

Konsep dari biaya adalah suatu terobosan ide dalam bidang akuntansi. Pemilihan atas objek biaya memberikan jawaban atas pertanyaan paling mendasar tentang biaya. Oleh karena beragamnya kebutuhan dalam menemukan, merencanakan, dan mengendalikan biaya, maka sistem akuntansi biaya bersifat multidimensional. Misalnya saja, di satu pihak, pembebanan biaya ke setiap unit produksi adalah perlu. Tetapi, di lain pihak, diperlukan juga perencanaan dan pengendalian atas biaya yang menjadi tanggung jawab dari manajer individual, berdasarkan departemen, letak geografis, atau fungsinya. Desain dari sistem akuntansi biaya dan implementasinya harus memperhatikan kebutuhan yang beragam ini (William K. Carter, 2012:31).



Gambar 2.1 Siklus Akuntansi Biaya

Sumber Data: Mulyadi (2009)

2.6 Penggolongan Biaya

Menurut Mulyadi (2009:13) dalam akuntansi biaya, biaya dapat digolongkan dengan berbagai cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena akuntansi biaya dikenal dengan konsep: *“different cost for different purposes”*. Dan biaya dapat digolongkan menurut:

1. Penggolongan biaya menurut obyek pengeluaran

Obyek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama obyek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut biaya bahan bakar.

2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan Biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan dikelompokkan menjadi 3 (tiga) kelompok

yaitu:

a. Biaya Produksi

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Biaya ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

b. Biaya Pemasaran

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

c. Biaya Administrasi dan Umum

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

3. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan suatu yang dibiayai. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi 2 (dua) golongan yaitu:

a. Biaya Langsung (*direct cost*)

Merupakan biaya yang terjadi karena ada sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

b. Biaya tidak Langsung (*Indirect cost*)

Merupakan biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya pabrik atau biaya overhead pabrik (*factory overhead cost*).

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

Biaya yang digolongkan menurut perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas dapat dikelompokkan menjadi:

a. Biaya Variabel

Biaya yang secara total berubah sebanding dengan aktivitas atau volume produksi dalam rentang relevan tetapi perunit bersifat tetap.

- b. Biaya Semi variabel
Biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan, atau biaya yang pada aktivitas tertentu memperlihatkan karakteristik biaya tetap maupun karakteristik biaya variabel.
 - c. Biaya Semitetap
Biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
 - d. Biaya Tetap
Biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu.
5. Penggolongan Biaya atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya
- Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya, dapat dibagi menjadi dua yaitu:
- a. Pengeluaran Modal (Capital Expenditures)
Biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi.
 - b. Pengeluaran Pendapatan (Revenue Expenditures)
Biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

2.6.1 Pemisahan Biaya Tetap dengan Biaya Variabel

Pemisahan biaya tetap dengan biaya variabel merupakan hal yang penting, terutama dalam perencanaan, pengendalian biaya pada tingkat aktivitas yang berbeda. Pemisahan biaya variabel dan biaya tetap diperlukan untuk tujuan sebagai berikut:

- 1) Perhitungan tarif biaya overhead predeterminasi dan analisis varians
- 2) Persiapan anggaran fleksibel dan analisis varians
- 3) Perhitungan biaya langsung dan analisis varians
- 4) Analisis titik impas dan analisis biaya volume dan laba
- 5) Analisis biaya differensial dan komparatif
- 6) Analisis maksimasi laba dan minimisasi biaya jangka pendek
- 7) Analisis anggaran modal
- 8) Analisis profitabilitas pemasaran

2.6.2 Metode Pemisahan Biaya Semi Variabel

Untuk memisahkan biaya tetap dan biaya variabel dapat digunakan tiga metode yaitu:

1. Metode Titik Tertinggi dan Terendah (*High Low Point Method*)

Merupakan suatu metode dalam menghitung biaya tetap dan biaya variabel menggunakan dua titik yang berbeda yaitu titik tertinggi dan terendah. Titik yang dipilih adalah titik periode dan aktivitas tertinggi dan terendah. Periode-periode yang dipilih tersebut tidak selalu menunjukkan jumlah biaya yang tertinggi atau terendah. Apabila periode tertinggi dan terendah tidak sama dengan aktivitas maka titik yang dipilih adalah berdasarkan aktivitas, karena aktivitas dipandang sebagai pemicu dari biaya. Kedua tingkat perbedaan tersebut harus berada pada rentang yang relevan karena kita menentukan biaya tetap dan variabel dalam hubungannya dengan periode waktu tertentu dan rentang volume atau kegiatan yang telah ditentukan. Disamping itu biaya-biaya yang dipilih harus mewakili biaya normal yang dikeluarkan pada tingkat tersebut, sedangkan semua kelebihan biaya yang dihasilkan akibat kondisi abnormal harus dikeluarkan.

2. Metode Scattergraph

Merupakan suatu plot dari biaya terhadap tingkatan kegiatan dimasa lalu. Metode scattergraph juga menunjukkan setiap perubahan yang berarti dalam hubungan antara biaya dan kegiatan pada tingkatan kegiatan yang berbeda. Metode scattergraph juga merupakan suatu metode analisis sederhana yang menggunakan dua variabel. Biaya yang dianalisis disebut variabel variabel dependen dan diplot digaris vertical atau pada sumbu y, sedangkan aktivitas terkait disebut variabel independent yang diplot pada garis horizontal atau sumbu x. Variabel dependen adalah biaya. Variabel independen seperti, biaya tenaga kerja langsung, jam tenaga kerja langsung, jam mesin, unit output dan presentasi kapasitas.

3. Metode Analisis Regresi

Metode analisis regresi ini memisah biaya menjadi tetap dan variabel dengan menggunakan persamaan secara matematis. Metode ini merupakan

pendekatan yang efektif dan sederhana untuk mengukur rata-rata perubahan variabel dependen yang berkaitan dengan kenaikan unit dalam jumlah satu atau lebih variabel independent. Kelebihan dari metode regresi sederhana dibandingkan dengan metode titik tertinggi dan terendah adalah dimana pada metode titik tertinggi dalam menentukan hubungan hanya melihat dua titik yaitu titik tertinggi dan terendah saja, sedangkan pada metode ini memasukkan semua titik data.

2.7 Manfaat Akuntansi Biaya

Cara mengkomunikasikan informasi akuntansi yang paling efektif dalam suatu periode fiscal baik untuk kebutuhan internal adalah melalui laporan periodik, yang umumnya meliputi: laporan posisi keuangan, laporan laba rugi, laporan arus kas, dan laporan laba ditahan. Perusahaan manufaktur biasanya menyertakan laporan harga produksi. Laporan harga pokok produksi menunjukkan biaya yang dimasukkan kedalam proses produksi selama satu periode (bahan langsung, upah langsung, dan *overhead* pabrik) ditambah biaya persediaan awal dalam proses. Jumlah biaya yang dimasukkan kedalam produksi selama satu periode ditambah persediaan awal barang dalam proses sama dengan biaya dalam proses selama satu periode. Untuk mendapatkan harga pokok produksi, biaya persediaan akhir barang dalam proses dikurangkan dalam biaya produksi selama satu periode.

Terdapat beberapa pengertian harga pokok produksi, yaitu diantaranya sebagai berikut:

- 1) Menurut Raiborn dan Michael (2011:56) harga pokok produksi adalah total biaya produksi barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan persediaan barang jadi selama satu periode.
- 2) Menurut Horngren (2008:45) harga pokok produksi adalah biaya yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode berjalan.
- 3) Menurut Hansen dan Mowen (2003:44) harga pokok produksi adalah “*the cost of goods manufactured represent the total cost assigned to good completed during the current period*”, yaitu total biaya atau biaya yang timbul karena

adanya aktivitas produksi.

- 4) Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2006:60) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.

Dari keempat definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan baik bersifat langsung maupun tidak langsung untuk memproses bahan baku menjadi produk jadi dalam suatu periode akuntansi.

2.8 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Unsur-unsur yang melekat pada harga pokok produksi terdiri atas : (1) bahan baku, (2) tenaga kerja langsung, (3) *overhead* pabrik (Sodikin dan Bogat Agus Riyono, 2012:280).

1. Bahan Baku

Merupakan bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk. Contohnya adalah kayu yang digunakan untuk membuat meja dll.

2. Tenaga Kerja Langsung

Merupakan tenaga kerja yang memiliki kinerja langsung terhadap proses pengolahan barang, baik dengan menggunakan kemampuan fisiknya maupun dengan bantuan mesin-mesin. Tenaga kerja langsung memperoleh kontraprestasi yang disebut upah dan dikategorikan sebagai upah tenaga kerja langsung. Jadi upah tenaga kerja langsung adalah semua kontraprestasi yang diberikan kepada tenaga kerja langsung.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Merupakan komponen harga pokok produksi yang timbul dalam proses pengolahan yang tidak dapat digolongkan dalam bahan baku dan tenaga kerja langsung.

2.8.1 Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi

Bagi perusahaan, memperoleh laba dan mempertahankan eksistensi perusahaan merupakan tujuan utama. Untuk mengetahui laba yang akan diperoleh, diperlukan informasi mengenai besarnya harga pokok produksi. Dengan informasi yang dikumpulkan dari bagian produksi, dapat ditentukan harga pokok produksi dari barang yang dibuat. Dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan, informasi harga pokok produksi per pesanan bermanfaat bagi manajemen untuk (Mulyadi, 2008:39):

1. Menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan
Harga jual yang dibebankan kepada pemesan sangat ditentukan oleh besarnya biaya produksi yang akan dikeluarkan untuk memproduksi pesanan tertentu. Informasi taksiran biaya yang akan dikeluarkan untuk memproduksi pesanan yang diinginkan oleh pemesan dipakai sebagai salah satu dasar untuk menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan.
2. Mempertimbangkan penerimaan atau penolakan pesanan
Manajemen memerlukan informasi total harga pokok pesanan yang akan diterima. Informasi total harga pokok pesanan memberikan dasar perlindungan bagi manajemen agar didalam menerima pesanan perusahaan tidak mengalami kerugian.
3. Memantau realisasi biaya
Jika pesanan telah diputuskan untuk diterima, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dalam memenuhi pesanan tertentu.
4. Menghitung laba atau rugi bruto tiap pesanan
Untuk mengetahui apakah pesanan tertentu maupun menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi pesanan tertentu. Informasi laba atau rugi bruto tiap pesanan dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi.
5. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses

yang disajikan dalam neraca. Didalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produksi tiap pesanan. Berdasarkan catatan biaya produksi tiap pesanan tersebut, manajemen dapat menentukan biaya produksi yang melekat pada pesanan yang telah selesai diproduksi, namun pada tanggal neraca belum diserahkan kepada pemesan.

Berdasarkan catatan tersebut, manajemen dapat pula menentukan biaya produksi yang melekat pada pesanan yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan. Dalam perusahaan yang memproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk (Mulyadi, 2008:65) :

1. Menentukan harga jual produk

Dalam penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu informasi yang dipertimbangkan di samping informasi biaya lain serta informasi non biaya. Informasi taksiran biaya produksi persatuan yang akan dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam jangka waktu tertentu dipakai sebagai salah satu dasar untuk menentukan harga jual per unit produk yang akan dibebankan kepada pembeli.

2. Memantau realisasi biaya produksi

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu, akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya. Pengumpulan biaya produksi untuk jangka waktu tertentu tersebut dilakukan dengan metode harga pokok proses.

3. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu

Untuk mengetahui apakah produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodic diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba dan rugi. Oleh karena itu, metode harga pokok prose digunakan oleh manajemen untuk mengumpulkan informasi biaya yang sesungguhnya dikeluarkan untuk periode tertentu guna menghasilkan informasi laba atau rugi bruto tiap periode.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodic, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa laporan posisi keuangan dan laporan laba atau rugi. Di dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produksi tiap periode. Berdasarkan catatan biaya produksi tiap periode tersebut manajemen dapat menentukan biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan. Biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku dijual pada tanggal neraca disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

2.8.2 Metode Pengumpulan Harga Pokok produksi

Perhitungan harga pokok produksi dihasilkan melalui metode pengumpulan harga pokok produksi. Dalam pembuatan produk terdapat duakelompok biaya yaitu :

1. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan

bahan baku menjadi produk.

2. Biaya non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum.

Biaya produksi membentuk harga pokok produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Pengumpulan harga pokok produksi sangat ditentukan oleh cara produksi. Secara garis besar, cara memproduksi produk dibagi menjadi dua macam :

1. Produk atas dasar pesanan

Perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan mengolah bahan baku menjadi produk jadi berdasarkan pesanan dari luar atau dari dalam perusahaan, karakteristik usaha perusahaan tersebut adalah :

- a) Proses pengolahan produk terjadi secara terputus-putus. Jika pesanan yang satu selesai dikerjakan, proses produksi dihentikan dan mulai dengan pesanan berikutnya.
- b) Produk dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan oleh pemesan.
- c) Produksi ditujukan untuk memenuhi pesanan, bukan untuk memenuhi persediaan di gudang.

Karakteristik usaha perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan berpengaruh terhadap pengumpulan biaya produksi. Metode pengumpulan biaya produksi dengan pesanan yang digunakan dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a) Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesan dan sifat produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- b) Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok yaitu : biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.
- c) Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan istilah biaya *overhead* pabrik.

- d) Biaya produksi langsung dihitung sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya *overhead* pabrik dihitung ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka.
- e) Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.

2. Produksi massa

Dalam perusahaan yang memproduksi massa karakteristiknya adalah :

- a) Produk yang dihasilkan merupakan produk standart.
- b) Produk yang dihasilkan dari bulan ke bulan adalah sama.
- c) Kegiatan produksi dimulai dengan diterbitkannya perintah produksi yang berisi rencana produksi produk standart untuk jangka waktu tertentu.

Pengumpulan harga pokok produksi sangat ditentukan oleh cara produksi. Metode pengumpulan harga pokok produksi terbagi atas metode harga pokok pesanan (*job order costing method*) dan metode harga pokok proses (*process costing method*).

1. Metode Harga Pokok Pesanan

Metode harga pokok pesanan merupakan penentuan harga pokok produk dengan cara mengumpulkan biaya-biaya produksi untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksi per satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan. Dalam metode ini, diasumsikan bahwa semua pesanan yang dikerjakan dapat diidentifikasi secara fisik dan setiap pesanan. Karena jumlahnya dapat diketahui sepanjang proses produksi maka biaya ini dapat dibandingkan dengan taksiran yang telah dibuat ketika pesanan tersebut diterima.

Dalam kalkulasi biaya pesanan *job*, biaya setiap pesanan diproduksi untuk seorang pelanggan tertentu atau biaya setiap tumpukan atau lot yang akan dibebankan pada persediaan, akan dicatat dalam kartu biaya produksi pesanan atau cukup dengan kartu biaya. Kartu biaya merupakan catatan tambahan yang dikendalikan oleh perkiraan barang dalam proses. Walaupun beberapa pekerjaan

atau pesanan diproses dalam pabrik secara serentak namun setiap kartu biaya dirancang untuk mengumpulkan biaya bahan, tenaga kerja dan *overhead* pabrik yang akan dibebankan pada tiap-tiap pekerjaan. *Overhead* pabrik yang tercatat dalam kartu biaya dihitung berdasarkan biaya actual yang dikeluarkan, jumlah biaya *overhead* tersebut dinamakan *overhead* pabrik yang dibebankan.

Perusahaan percetakan merupakan salah satu contoh perusahaan yang menggunakan metode harga pokok pesanan dalam menghitung biaya produksi. Dalam perusahaan ini, produksi tergantung dari pesanan yang diterima. Pesanan yang dipisahkan identitasnya dari satu dengan yang lainnya. Manajemen membutuhkan informasi harga pokok tiap-tiap pesanan secara individual.

2. Metode Harga Pokok Proses

Metode harga pokok proses merupakan penentuan harga pokok produk dengan cara mengumpulkan biaya-biaya produksi untuk periode tertentu dan harga pokok produksi 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 yang bersangkutan.

Metode harga pokok proses digunakan untuk produk-produk yang diproduksi melalui cara pengolahan yang berkesinambungan atau melalui proses produksi misalnya, kalkulasi biaya proses akan mengakumulasikan biaya berdasarkan proses atau departemen. Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2006:111), metode harga pokok proses memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a) Proses produksi bersifat kontinyu.
- b) Produksi bersifat massal, tujuannya mengisi persediaan yang siap dijual.
- c) Produk yang dihasilkan dalam suatu departemen atau pusat biaya bersifat homogen.
- d) Biaya dibebankan kesetiap unit dengan membagi total biaya yang dibebankan ke pusat biaya dengan total unit yang diproduksi.
- e) Akumulasi biaya dilakukan berdasarkan periode tertentu

2.9 Metode Penentuan Harga Pokok

Metode penentuan harga pokok produksi adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja. Dalam penentuan harga produksi terdapat dua metode yaitu metode harga pokok penuh (*full costing*) dan metode harga pokok variabel (*variable costing*).

1. Metode Harga Pokok Penuh

Merupakan suatu metode dalam penentuan harga pokok suatu produk dengan memperhitungkan semua biaya produksi, seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead variabel dan biaya overhead tetap yang dibebankan pada produk dengan berdasarkan tarif yang telah ditentukan serta dialokasikan berdasarkan volume produksi. Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

| | |
|-----------------------------|-----|
| Biaya bahan baku langsung | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya overhead variabel | xxx |
| Biaya overhead tetap | xxx |
| Harga pokok produksi | xxx |

2. Metode Harga Pokok Variabel

Merupakan suatu metode dalam penentuan harga pokok suatu produk, hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel saja. Dalam metode ini biaya overhead tetap tidak diperhitungkan sebagai biaya produksi tetapi biaya overhead tetap akan diperhitungkan sebagai biaya periode yang akan dibebankan dalam laporan laba-rugi tahun berjalan. Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode variabel costing terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

| | |
|-----------------------------|-----|
| Biaya bahan baku | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya overhead variabel | xxx |

Harga pokok produksi xxx

Tujuan penentuan harga pokok variabel berhubungan dengan kebutuhan manajemen untuk memperoleh informasi yang berorientasi pada pengendalian dan pengambilan keputusan dalam jangka pendek, yaitu membantu manajemen untuk mengetahui batas kontribusi yang sangat berguna untuk perencanaan laba melalui analisa hubungan biaya-volume-laba dan untuk pengambilan keputusan yang berhubungan dengan kebijaksanaan jangka pendek.

Kelemahan-kelemahan biaya pokok variabel adalah :

- a. Pemisahan biaya-biaya ke dalam biaya variabel dan tetap sebenarnya sulit untuk dilakukan, karena jarang terdapat suatu biaya benar-bener variabel atau tetap.
- b. Tidak diperhitungkan biaya overhead yang bersifat tetap dalam persediaan mengakibatkan nilai dari persediaan akan lebih rendah sehingga akan mengurangi modal kerja yang dilaporkan.
- c. Penggunaan metode penentuan harga pokok variabel dalam mendukung pengambilan keputusan jangka pendek menjadi kurang relevan karena cenderung mengabaikan biaya-biaya tetap. Padahal di lingkungan manufaktur yang baru, proporsi biaya-biaya yang selama ini dianggap tetap semakin besar.

2.9.1 Fungsi yang Terkait

Fungsi yang terkait dalam pengumpulan biaya menurut Mulyadi(2008:427) yaitu:

1) Fungsi Penjualan

Dalam perusahaan yang memproduksi massa, order produksinya umumnya ditentukan bersama dalam rapat bulanan antara fungsi pemasaran dan fungsi produksi. Fungsi penjualan melayani order dari langganan berdasarkan persediaan produk jadi yang ada di gudang.

2) Fungsi Produksi

Fungsi ini bertanggung jawab atas pembuatan perintah produksi bagi fungsi-fungsi yang ada dibawahnya yang akan terkait dalam pelaksanaan proses

produksi guna memenuhi permintaan produksi dari fungsi penjualan.

3) Fungsi Perencanaan dan Pengawasan Produksi

Fungsi ini merupakan fungsi staf yang membantu fungsi produksi dalam merencanakan dan mengawasi kegiatan produksi.

4) Fungsi Gudang

Fungsi gudang bertanggung jawab atas pelayanan permintaan bahan baku, bahan penolong dan barang lain yang digudangkan. Fungsi ini juga bertanggung jawab untuk menerima produk jadi yang diserahkan oleh fungsi produksi.

5) Fungsi Akuntansi Biaya

Fungsi ini bertanggung jawab untuk mencatat pemakaian bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang digunakan dalam proses produksi dan juga bertanggung jawab dalam membuat perhitungan mengenai harga pokok produksi.

2.9.2 Dokumen yang digunakan

Menurut Mulyadi (2008:425) dokumen yang digunakan dalam system akuntansi biaya terdiri dari yaitu:

1) Surat Order Produksi

Dokumen ini merupakan surat perintah yang dikeluarkan oleh Departemen produksi, yang ditujukan kepada bagian-bagian yang terkait dengan proses pengolahan produk untuk memproduksi sejumlah produk dengan spesifikasi, cara produksi, fasilitas produksi, dan jangka waktu yang tercantum dalam surat order produksi tersebut.

2) Daftar Kebutuhan Bahan

Dokumen ini merupakan daftar jenis dan kuantitas bahan baku yang diperlukan untuk memproduksi produk seperti yang tercantum dalam surat order produksi.

3) Daftar Kegiatan Produksi

Dokumen ini merupakan daftar urutan jenis kegiatan dan fasilitas mesin yang diperlukan untuk memproduksi produk seperti yang tercantum dalam surat

order produksi.

4) **Bukti Permintaan dan Pengeluaran Barang Gudang**

Dokumen ini merupakan formulir yang digunakan oleh fungsi produksi untuk meminta bahan baku dan bahan penolong untuk memproduksi produk yang tercantum dalam surat order produksi. Dokumen ini juga berfungsi sebagai bukti pengeluaran barang dari gudang.

5) **Bukti Pengembalian Barang Gudang**

Dokumen ini merupakan formulir yang digunakan oleh fungsi produksi untuk mengembalikan bahan baku dan bahan penolong ke fungsi gudang. Pengembalian bahan ini umumnya disebabkan karena adanya sisa bahan baku dan bahan penolong yang tidak dipakai dalam proses produksi.

6) **Kartu Jam Kerja**

Dokumen ini merupakan kartu untuk mencatat jam kerja tenaga kerja langsung yang dikonsumsi untuk memproduksi produk yang tercantum dalam surat order produksi.

7) **Laporan Produk Selesai**

Laporan produk selesai dibuat oleh fungsi produksi untuk memberitahukan selesainya produk pesanan tertentu kepada fungsi perencanaan dan pengawasan produksi, fungsi gudang, fungsi penjualan, fungsi akuntansi persediaan dan juga fungsi akuntansi biaya.

2.9.3 Catatan Akuntansi yang digunakan

Catatan yang digunakan dalam sistem akuntansi biaya menurut Mulyadi(2008:426) yaitu:

1) **Jurnal Pemakaian Bahan Baku**

Jurnal ini merupakan jurnal khusus yang digunakan untuk mencatat harga pokok bahan baku yang digunakan untuk produksi.

2) **Jurnal Umum**

Dalam sistem akuntansi biaya, jurnal umum digunakan untuk mencatat transaksi pembayaran gaji dan upah, depresiasi aktiva tetap, amortisasi aktiva tidak berwujud, dan terpakainya persekot biaya.

3) Register Bukti Kas Keluar

Dalam sistem akuntansi biaya, register bukti kas keluar digunakan untuk mencatat biaya overhead pabrik, biaya administrasi dan umum, dan biaya pemasaran yang berupa pengeluaran kas.

4) Kartu Harga Pokok Produk

Catatan ini merupakan buku pembantu yang merinci biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik) yang dikeluarkan untuk pesanan tertentu.

5) Kartu Biaya

Catatan ini merupakan buku pembantu yang merinci biaya overhead pabrik, biaya administrasi dan umum, dan biaya pemasaran.

2.9.4 Penelitian Terdahulu

1. Hendrawan Santosa, Wahyu Agus Winarno (2013) dengan judul Model Penentuan Harga Pokok Produksi Tape Singkong dalam Usaha Mencapai Harga Kompetitif di Kabupaten Jember.
2. Merryana Mega Silvia Dewi (2014) dengan judul Penentuan Biaya Produksi pada Peternakan Ayam Petelur Studi Kasus Pada UD Bumi Unggas Farm di Situbondo.
3. Gunawan, Selamat Kurnia dan Muhammad Siddik Hasibuan dengan judul Analisis Perhitungan HPP Menentukan Harga Penjualan yang Terbaik untuk UKM.
4. Anang Candra Arianto dengan judul Rekonstruksi Perhitungan Harga Pokok Produksi Kripik Pisang Pada Home Industri Putri Ayu 5758.
5. Dwi Widyawati dengan judul Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual pada UKM Caula di Sidoarjo
6. Pradana Setiadi, David P.E Saerang, Treesje Runtu dengan judul Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa.

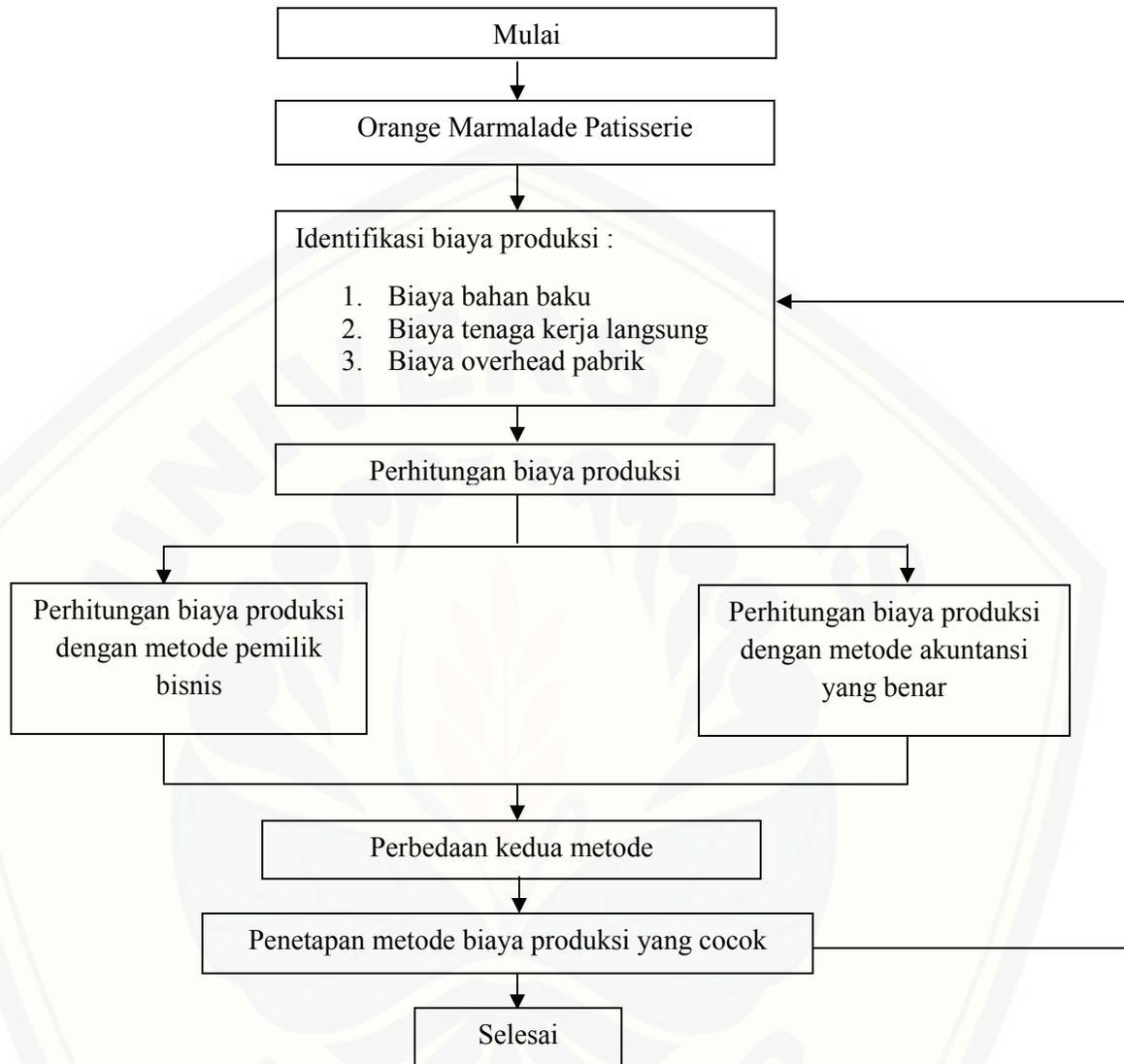
BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Kerangka Pemikiran

Perhitungan biaya produksi suatu usaha kecil dan menengah membutuhkan berbagai informasi yang berkaitan selama proses produksi, dimulai dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, hingga biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Adapun biaya yang dikeluarkan dalam sebuah proses produksi, haruslah dihitung secara keseluruhan dan dirinci secara tepat dan akurat agar diperoleh hasil perhitungan yang sebenarnya sehingga pemilik bisnis dapat menetapkan harga jual yang wajar. Metode yang dapat digunakan dalam perhitungan biaya produksi ialah dengan memperhitungkan biaya yang dikeluarkan dalam suatu periode produksi secara keseluruhan, baik itu biaya tetap maupun biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha tersebut untuk menghasilkan produk yang diproduksi.

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis biaya-biaya yang dikeluarkan oleh sebuah bisnis dalam memproduksi makanan sebagai produk yang akan dijual. Dalam menghitung biaya produksi, perusahaan belum menggambarkan biaya sebenarnya yang dikeluarkan oleh perusahaan karena perusahaan belum merinci secara spesifik biaya overhead pabrik secara akurat. Dalam penelitian ini akan dihitung biaya produksi dengan cara tradisional kemudian dengan metode akuntansi yang benar. Perhitungan biaya produksi dari kedua metode tersebut akan dianalisis dan diperbandingkan. Guna mendapatkan metode mana yang lebih cocok, efektif dan efisien dengan usaha kecil dan menengah yang menjadi objek yang diteliti. Alur penelitian ini telah disusun secara sistematis pada gambar 3.1.



Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Objek penelitian ini adalah usaha menengah yaitu Orange Marmalade Patisserie Banyuwangi yang beralamat di desa Sumbersewu, Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Usaha ini merupakan usaha perseorangan yang bergerak dalam bidang usaha manufaktur dalam pembuatan produk kue kering. jangka waktu penelitian dilaksanakan pada bulan maret 2018 hingga juni 2018.

3.3 Jenis dan Sumber Data

3.3.1 Jenis data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini termasuk dalam jenis data kualitatif dan kuantitatif. Jenis data yang diberikan merupakan penelitian yang mengangkat topik atau tema tentang akuntansi dan penentuan biaya pokok produksi pada usaha kecil menengah Orange Marmalade Patisserie, dan diperlukan data primer dan data sekunder.

3.3.2 Sumber data

Data menurut sumbernya, dibedakan menjadi dua yaitu primer dan sekunder. Sumberdata adalah subjek dimana data dapat diperoleh. Sumber data dari penelitian ini adalah :

a. Data primer

Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui perantara) (indriantoro, 2009). Data primer dapat berupa opini subjek (orang) secara individual atau kelompok, dan hasil suatu pengujian. Sumber data primer ini berupa informasi yang diperoleh dari pemilik perusahaan misalnya: wawancara langsung kepada pemilik bisnis makanan Orange Marmalade patisserie.

b. Data sekunder

Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh secara tidak langsung atau melalui media perantara(diperoleh dan dicatat oleh pihak lain) (indriantoro, 2009). Data sekunder umumnya berupa bukti, catatan atau laporan historis yang telah tersusun dalam arsip (data dokumen) yang dipublikasikan dan tidak dipublikasikan. Dalam penelitian ini data sekunder

diperoleh dari catatan akuntansi perusahaan. Data-data yang diperoleh dalam penelitian ini ialah sebagai berikut:

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dipakai untuk diolah dan akan menjadi produk jadi. Bahan dari suatu produk merupakan bagian terbesar yang membentuk suatu produk jadi sehingga dapat diklasifikasikan secara langsung dalam harga pokok dari setiap macam barang tersebut.

2. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja merupakan balas jasa yang diberikan kepada karyawan produksi baik yang secara langsung maupun yang tidak langsung turut ikut mengerjakan produksi barang yang bersangkutan.

3. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya yang tidak dapat dibebankan secara langsung pada suatu hasil produk. Biaya ini meliputi biaya-biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Wawancara

Menggunakan pertanyaan secara lisan kepada subjek penelitian. Teknik Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dalam metode survei yang wawancara dilakukan jika penelitian memerlukan komunikasi atau hubungan dengan responden. Teknik wawancara dilakukan terutama untuk responden yang tidak dapat membaca dan menulis atau jenis pertanyaan yang memerlukan penjelasan dari pewawancara atau memerlukan penerjemah. Hasil wawancara selanjutnya dicatat oleh pewawancara sebagai data penelitian (Indriantoro, 2009). Dalam penelitian ini, informan yang diwawancarai yaitu pemilik bisnis Orange Marmalade patisserie.

2. Dokumentasi

Dokumentasi diperoleh dengan melakukan pencatatan atau mencari data-data mengenai hal-hal atau variabel seperti biaya produksi, hasil produksi, dan data lainnya yang berkaitan dengan penelitian di dalam perusahaan. Data-data tersebut bisa berupa catatan atau recording. Data yang dihasilkan dari dokumenter adalah laporan keuangan yang berkaitan dengan biaya produksi, biaya tetap, seperti biaya listrik yang digunakan oleh perusahaan.

3.5 Metode Pengolahan dan Analisis Data

Analisis data penelitian merupakan bagian dari pengujian setelah tahap pemilihan dan pengumpulan data penelitian dilakukan. Tujuan analisis data adalah untuk menyederhanakan data dalam bentuk yang mudah diinterpretasikan dan dipahami. Dalam penelitian ini, metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Dimana metode analisis deskriptif kualitatif ini digunakan untuk membahas dan menerangkan hasil penelitian dengan mempertimbangkan dan membandingkan antara penyusunan biaya produksi perusahaan dengan menggunakan keterangan-keterangan yang tidak berbentuk angka.

BAB 5. KESIMPULAN, KETERBATASAN PENELITIAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan pada penelitian ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Orange Marmalade Patisserie dalam melakukan perhitungan biaya produksi hanya melibatkan bahan baku yang digunakan untuk membuat kue. Orange Marmalade Patisserie tidak membebankan biaya tenaga kerja dan biaya overhead yang muncul sehingga biaya produksi yang digunakan selama ini merupakan biaya yang tidak sebenarnya terlibat dalam pembuatan per toples kue kering.
2. Dalam penetapan profit margin pada setiap macam jenis kue yang memiliki harga berbeda-beda, pemilik hanya memperkirakan margin yang ditetapkan cukup untuk menutupi biaya tenaga kerja dan biaya overhead yang belum dibebankan pada biaya produksi.
3. Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode full costing menghasilkan biaya produksi :
 - a. Kue Kastengel Rp25.965,2
 - b. Kue Kenari Rp24.246,5
 - c. Kue Nastar Apel Rp25.655,8
 - d. Kue Nastar Daun Rp25.655,8
 - e. Kue Putri Salju Rp22.569,8
 - f. Kue Lidah Kucing Rp25.236,5

penggunaan metode full costing dirasa lebih sesuai dengan kondisi perusahaan karena lebih rinci dalam pembebanan biaya yang digunakan dibanding metode sebelumnya yang digunakan oleh pemilik.

5.2 Keterbatasan

Penelitian yang dilakukan memiliki keterbatasan penelitian sebagai berikut:

1. Penelitian hanya dilakukan pada perusahaan Orange Marmalade Patisserie sehingga hasil penelitian tidak sama dengan hasil penelitian pada bidang industri lain.
2. Penelitian hanya berfokus tentang penetapan biaya produksi pada industri rumah tangga.

5.3 Saran

Berdasarkan pada keterbatasan penulis, maka diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan yang diteliti diharapkan penelitian yang dilakukan dapat membantu untuk membuat rincian biaya produksi yang lebih tepat sehingga berdampak pada perluasan pasar yang akan dilakukan kedepannya.
2. Bagi peneliti selanjutnya dapat menambahkan variabel-variabel lain selain biaya produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anton. 2012. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Activity Based Costing (ABC)*. Majalah Ilmiah Informatika Vol. 3 No. 3, Sept – 2012.
- Bustami, Bastian. 2006. *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi*, Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hernanto. 1992. *Akuntansi Biaya dan Untuk Perhitungan Harga Pokok Produk*. Penerbit dan Percetakan BPFE: Yogyakarta.
- Hidayah, Irmayenti dkk. *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Harga Pokok Proses*. Padang: UPI.
- Ilham. 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakan Sablon “Otakkanan production” di Yogyakarta*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Diponegoro.
- Indriantoro, Nur dan Bambang Supomo. 2009. *Metode Penelitian Bisnis*, Edisi Kedua. Yogyakarta: BPFE
- Marsalina, Ira dkk. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga jual Air Minum dalam Kemasan Pada PDAM Tirta Mahakam Kutai Kartanegara*. Fakultas Ekonomi Universitas Mulawarman.
- Mulyadi. 2000. *Akuntansi Biaya*, edisi 10. Yogyakarta: Aditya Media
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*, Edisi 5, Cetakan ke-7. Unit Penerbit dan Percetakan YKPN: Yogyakarta.
- Supriyono. 2000. *Akuntansi Biaya*, Buku Satu. Yogyakarta: BPFE.
- Pura, Rahman. 2013. *Akuntansi Keuangan*. Jakarta: Erlangga.
- K. Charter, William. 2012. *Cost Accounting*. Jakarta: Salemba Empat.
- Bustami, Bastian dan Nurlala. 2006. *Cost Accounting*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Hendrawan Santoso, Wahyu Agus (2013). *Model Penentuan Harga Pokok Produksi Tape Singkong Dalam Usaha Mencapai Harga Kompetitif di Kabupaten Jember*. Universitas Jember.
- Hery. 2011. *Teori Akuntansi*. Jakarta : Prenada Madia Group
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta : Salemba Empat

Lampiran 1.2 bukti transaksi pembelian bahan baku



Sumber: dokumen orange marmalade patisserie

Lampiran 1.3 bukti transaksi pembelian bahan baku



Sumber: dokumen orange marmalade patisserie

Lampiran 2.1 bukti transaksi penjualan tunai

| | | | |
|------------|---------------|----------|-----------|
| A. Lima ✓ | 2 d p. selju | 85.000,- | 70.000,- |
| | 2 d M. Daun | 21.000,- | 62.000,- |
| | 1 d Kastingel | 40.000,- | 80.000,- |
| | 2 d Kenari | 31.000,- | 62.000,- |
| | | | 194.000,- |
| B. MUB ✓ | 1 d M. Daun | | 31.000,- |
| | 1 d Kenari | | 31.000,- |
| | | | 62.000,- |
| B. Enal ✓ | 2 d p. selju | 85.000,- | 70.000,- |
| | 2 d M. Daun | 31.000,- | 62.000,- |
| | 2 d M. Apel | 31.000,- | 62.000,- |
| | | | 194.000,- |
| B. Tunir ✓ | 2 d p. selju | 85.000,- | 70.000,- |
| | 1 d Kastingel | | 40.000,- |
| | 1 d M. Daun | | 31.000,- |
| | 1 d M. Apel | | 31.000,- |
| | 1 d Kenari | | 31.000,- |
| | | | 203.000,- |
| B. Pusi ✓ | 2 d Kastingel | 40.000,- | 80.000,- |
| | 2 d Kenari | 31.000,- | 62.000,- |
| | | | 142.000,- |

Sumber: dokumen orange marmalade patisserie

Lampiran 2.2 bukti transaksi penjualan tunai

| | | | |
|---------|----------------|----------|----------------------|
| Handi ✓ | 1 d M Daun | 31.000,- | 121.000,- |
| | 2 d M Apel | 31.000,- | 93.000,- |
| | 3 d Kenari | 31.000,- | 93.000,- |
| | 5 d P. selju | 35.000,- | 93.000,- |
| | | | 105.000,- |
| | | | 374.000,- |
| | | | 411.000,- |
| BWI ✓ | 17 d Kastengel | 40.000,- | 640.000,- |
| | 13 d P. selju | 35.000,- | 455.000,- |
| | 14 d M Apel | 31.000,- | 434.000,- |
| | 11 d M Daun | 31.000,- | 341.000,- |
| | 7 d Kenari | 31.000,- | 217.000,- |
| | | | 2.127.000,- |
| Dian ✓ | 2 d Kastengel | 40.000,- | 80.000,- |
| | 2 d P. selju | 35.000,- | 70.000,- |
| | 2 d M Apel | 31.000,- | 62.000,- |
| | 1 d Kenari | 31.000,- | 31.000,- |
| | | | 243.000,- |
| BWI ✓ | 1 d Kastengel | 40.000,- | 40.000,- |
| | 2 d P. selju | 35.000,- | 70.000,- |
| | | | 110.000,- |

Sumber: dokumen orange marmalade patisserie

Lampiran 2.3 Bukti transaksi penjualan tunai

| | | | |
|-----------|---------------|----------|-----------|
| Dera ✓ | 1 p M Daun | 31.000,- | 31.000,- |
| | 1 d M Apel | 31.000,- | 62.000,- |
| | | | 62.000,- |
| Garpu ✓ | 2 d Kenari | 31.000,- | 62.000,- |
| | 2 d M Daun | 31.000,- | 124.000,- |
| | 2 d M Apel | 31.000,- | 62.000,- |
| | | | 248.000,- |
| B-yoni ✓ | 3 d kastengel | 40.000,- | 120.000,- |
| | 1 d M. apel | 31.000,- | 31.000,- |
| | 1 d p. salju | 35.000,- | 88.000,- |
| | | | 186.000,- |
| Hendrik ✓ | 1 d kastengel | 40.000,- | 40.000,- |
| | 1 d p. salju | 35.000,- | 35.000,- |
| | 1 d M. Daun | 31.000,- | 31.000,- |
| | | | 106.000,- |
| B-yoni ✓ | 1 d kastengel | 40.000,- | 40.000,- |
| | 1 d M. Daun | 31.000,- | 31.000,- |
| | 1 d M. Apel | 31.000,- | 31.000,- |
| | 1 d Kenari | 31.000,- | 31.000,- |
| | 1 d p. salju | 35.000,- | 35.000,- |
| | | | 168.000,- |

Sumber: dokumen orange marmalade patisserie

Lampiran 2.4 bukti transaksi penjualan tunai

| | | |
|-----------|--------------------------|-----------|
| H. Yuni ✓ | 2 & M. Daun = 31.000,- | |
| | 1 & Kastengel | 62.000 |
| | 1 & p. selju | 40.000 |
| | | 35.000 |
| | | 137.000,- |
| Robby | 1 & p. selju | 35.000,- |
| | 1 & M. Daun | 31.000,- |
| | | 66.000,- |
| BWT ✓ | 1 & M. Apel | 31.000,- |
| B. Yuni ✓ | 1 & Kastengel | 40.000,- |
| | 1 & p. selju | 35.000,- |
| | 1 & M. Daun | 31.000,- |
| | 1 & M. Apel | 31.000,- |
| | | 137.000,- |
| H. Yuni ✓ | 1 & M. Daun | 31.000,- |
| B. Yuni | 6 & Kastengel • 40.000,- | 240.000,- |
| | 5 & M. Daun • 31.000,- | 155.000,- |
| | 3 & M. Apel • 31.000,- | 93.000,- |
| | 6 & Kewan • 31.000,- | 186.000,- |
| | 1 & p. selju • 35.000,- | 35.000,- |
| | | 709.000,- |

Sumber: dokumen orange marmalade patisserie

HASIL WAWANCARA

Di kediaman Bu Wati yang seklaigus menjadi lokasi produksi untuk kue kering Orange Marmalade, saya melakukan wawancara pada sore hari setelah kegiatan kerja selesai dilaksanakan. Berikut petikan wawancaranya:

Robby : Assalamualaikum Bu Wati, Selamat Sore maaf mengganggu waktu Ibu.

Bu Wati : Waalaikumsalam, iya selamat sore. Oh iya tidak apa apa dek, sudah selesai produksi kalau jam seginian.

Robby : Oh iya Bu, seperti yang saya jelaskan sebelumnya Bu, saya minta ijin untuk menggunakan usaha kue kering Bu Wati untuk tugas akhir saya. Jadi kesempatan kali ini saya ingin tanya-tanya kepada Ibu terkait usaha kue kering yang telah Ibu jalankan.

Bu Wati : Iya dek, semoga bisa membantu tugas akhirnya. Jadi apa yang harus saya ceritakan dek?

Robby : Berawal dari sejarah dulu Bu, jika boleh Ibu ceritakan sedikit bagaimana latar belakang Bu Wati mendirikan usaha ini?

Bu Wati : Mungkin karena berasal dari yang saya sukai dek, saya menyukai dunia kuliner. Dulu sebelum saya menikah juga sempat berjualan aneka makanan dan minuman dan pernah bekerja pada orang di usaha kuliner juga. Akhirnya salah satunya saya bisa mendapatkan resep kue kering ini berdasarkan pengalaman masa lalu saya. Dari resep itu akhirnya saya dengan Ibu saya dicoba-coba sendiri.

Robby : Oh... iya Bu, jadi akhirnya setelah Ibu coba-coba sendiri, Ibu memutuskan untuk menjualnya?

Bu Wati : Iya dek. Saya akhirnya memutuskan jika kue ini dipasarkan. Kebetulan saya hanya ibu rumah tangga. Daripada tidak ada kerjaan di rumah dek, jadi saya bersama Ibu saya mendirikan usaha kue kering ini.

Robby : Jadi dari awal mungkin untuk bagian produksi terkait cita rasa yang dihasilkan tidak terlalu ada masalah ya Bu, lalu bagaimana dengan pemasarannya?

Bu Wati : Untuk pemasaran saya dibantu oleh suami dek, kebetulan suami menjadi konsultan di beberapa perusahaan jadi suami saya menawarkan kepada karyawan perusahaan tersebut yang akan memiliki acara hajatan atau yang

mau menikah sebagai gawan manten. Akhirnya beberapa menjadi pelanggan tetap saya. Ada yang untuk dijual lagi dek, dan diantaranya juga untuk dikonsumsi sendiri.

Robby : Wah saya jadi ingin coba semua kuenya Ibu nih penasaran. Hehehehe. Selain dari segi resep dan komposisi penggunaan bahan baku, bagaimana dengan perhitungan biaya Bu, maksud saya untuk menentukan harga jual untuk 1 toples kue kering. Bagaimana Bu Wati menghitungnya?

Bu Wati : Lo silahkan dek dicoba sekalian atau mau bungkus nanti pas pulang. Monggo sambil dimakan. Kalau untuk perhitungan menjadi harga jual satu toples kue kering saya lihat dari ini nya dek. Misal satu resep nastar daun bisa menghasilkan berapa toples. Lalu komposisi yang digunakan untuk 1 resep itu dek saya hitung. Berapa banyak tepung, gula, menteganya seperti itu dek lalu dirupiahkan.

Robby : emmm begitu ya Bu, lalu dari hasil perhitungan tersebut, Bu Wati langsung memberikan selisih untuk keuntungannya Bu? Dan itu langsung menjadi harga jual Ibu?

Bu Wati : Iya dek dari perhitungan bahan baku yang digunakan dalam 1 resep langsung saya perkirakan selisih untuk keuntungan dan biaya-biaya lainnya seperti listrik dan karyawan produksi.

Robby : Untuk listrik yang digunakan saat produksi apakah tidak menghabiskan cukup banyak Bu? Dan Ibu memiliki berapa karyawan?

Bu Wati : Untuk listrik tidak terlalu besar dek, karena hanya digunakan untuk mencampurkan adonan yaitu menggunakan mixer. Untuk ovennya saya menggunakan kompor bukan oven yang menggunakan daya listrik. Jadi untuk listrik saya masih menggabung jadi satu dengan listrik rumah saya ini dek, jadi cukup diperkirakan untuk produksi kue menghabiskan berapa daya dari total penggunaan listrik di rumah. Saya memiliki 1 karyawan produksi, cuman 1 aja dek karena saya dan Ibu saya masih turun tangan sendiri saat mencetak kuenya jadi karyawan tersebut hanya membantu dan beres-beres dek. Kendali utama saat proses mengadoni dan mencetak kue masih saya pegang sendiri jadi hanya memiliki 1 karyawan untuk bantu-bantu.

Robby : oh.. iya Bu, untuk penjualannya dilakukan setiap hari ya Bu? Tidak hanya saat momen-momen tertentu seperti lebaran?

Bu Wati : Iya dek setiap hari karena saya pajang sendiri dirumah kue keringnya. Di dapur ada etalase untuk memajang toples-toples kue keringnya.

Mungkin memang saat bulan puasa permintaan kue kering meningkat dek dibanding hari biasa karena persiapan untuk idul fitri.

Robby : Oh iya iya Bu, banyak orang yang mencari untuk hidangan lebaran Bu. Baik Bu mungkin cukup sekian dulu yang saya tanyakan Bu, jika saya membutuhkan informasi tambahan saya akan berkunjung kembali Bu. Terimakasih Bu untuk waktu yang telah diberikan. Mohon maaf mengganggu waktu istirahat Bu Wati.

Bu Wati : Iya dek banyak cari kue-kue untuk hidangan. Oalaa iya iya dek kalau ada yang dibutuhkan silahkan kesini semoga informasi dari saya bisa membantu tugas akhirnya.

Robby : Terima kasih banyak Bu, saya pamit dulu. Assalamualaikum.

Bu Wati : Sama-sama dek, Waalaikumsalam.

