

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
USAHA ROTI CITRA BAKERY**

SKRIPSI

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Akuntansi



Oleh:

LILIS DIKMAWATI

1601035160

AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS MULAWARMAN

SAMARINDA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha
Roti Citra Bakery
Nama Mahasiswa : Lilis Dikmawati
NIM : 1601035160
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : S1- Akuntansi

Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi

Menyetujui,

Samarinda, 26 Juni 2023
Pembimbing,



Ferry Diyanti, S.E., M.S.A., Ak. CA., CSRS., CSRA
NIP. 19830228 200604 2 002

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Mulawarman



Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, M.Si
NIP. 19620513 198811 2 001

Lulus Tanggal Ujian: 20 Juni 2023

SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS

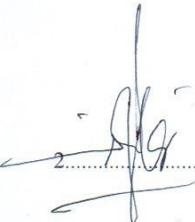
Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada
Usaha Roti Citra Bakery
Nama : Lilis Dikmawati
NIM : 1601035160
Hari : Selasa
Tanggal Ujian : 20 Juni 2023

TIM PENGUJI

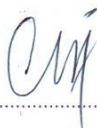
1. Ferry Divanti, S.E., M.S.A., Ak., CA., CSRS., CSRA
NIP. 19830228 200604 2 002

1. .....

2. Ibnu Abni Lahaya, S.E., M.S.A.
NIP. 19851206 200812 1 002

2. .....

3. Mega Norsita, S.E., M.Acc., Ak., CA., CSRS., CSRA
NIP. 19910607 201903 2 007

3. .....

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa di dalam naskah Skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur penjiplakan, saya bersedia Skripsi dan Gelar Sarjana atas nama saya dibatalkan, serta diproses dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Samarinda, 14 Juni 2023



Lilis Dikmawati

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lilis Dikmawati
NIM : 1601035160
Program Studi : S1 – Akuntansi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, dengan ini menyetujui untuk memberikan izin kepada pihak UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Roti Citra Bakery” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini kepada UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman berhak menyimpan, mengalih media atau memformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasi skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Samarinda
Tanggal: 26 Juni 2023
Yang menyatakan,



Lilis Dikmawati

RIWAYAT HIDUP



Lilis Dikmawati, lahir pada tanggal 26 September 1997 di Pemangkih Seberang, Kalimantan Selatan, merupakan anak terakhir dari tujuh bersaudara dari pasangan Abah Muhlani dan Mama Halinah. Penulis pertama kali menempuh pendidikan di SD Negeri 009 Penajam dan lulus pada tahun 2010, lalu melanjutkan pendidikan di MTs Negeri 1 Penajam dan lulus tahun 2013, kemudian melanjutkan pendidikan di MA Al-Falah Petung dan lulus pada tahun 2016.

Pendidikan di perguruan tinggi dimulai pada tahun 2016 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Jurusan Akuntansi Program Studi S1 Akuntansi. Pada tahun 2019 penulis mengikuti program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Reguler Angkatan XLV di Rawa Mulia, Kecamatan Babulu, Kabupaten Penajam Paser Utara selama kurang lebih 50 hari.

Samarinda, 26 Juni 2023

Lilis Dikmawati

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan oleh Lilis Dikmawati dengan judul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Roti Citra Bakery**” dibawah bimbingan Ibu Ferry Diyanti. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi Usaha Roti Citra Bakery yang beralamat di Jalan Loa Bakung Samarinda. Perusahaan ini merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang industri dengan memproduksi roti. Dalam menghitung harga produksinya perusahaan menggunakan perhitungan yang sederhana. Metode penelitian dan alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu data sekunder dan data primer. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan perusahaan. Sehingga hasil yang didapatkan kurang tepat karena perusahaan tidak memasukkan biaya penyusutan dan pengelompokan biaya.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*

ABSTRACT

This research was conducted by Lilis Dikmawati with the title "**Analysis of Calculation of Cost of Production in Citra Bakery's Bread Business**" under the guidance of Ms. Ferry Diyanti. The purpose of this study was to analyze the calculation of the cost of production of Citra Bakery which is located at Jalan Loa Bakung Samarinda. This company is a manufacturing company engaged in the industrial sector by producing bread. In calculating the price of production, the company uses a simple calculation. The research method and analytical tools used in this study are the cost of production using the full costing method. The types of data used in this study are secondary data and primary data. The results of this study indicate that the calculation of the cost of production using the full costing method has a higher value than the calculations made by the company. So the results obtained are inaccurate because the company does not include depreciation costs and cost groupings.

Keywords: *Cost of Production, Full Costing*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan segala karunia dan limpahan rahmatnya, serta junjungan kita Nabi Muhammad SAW sebagai panutan kita, yang akhirnya penulis dapat menyelesaikan Studi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.

Karena atas rahmat Allah SWT akhirnya, penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Roti Citra Bakery”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Akuntansi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.

Pada kali ini penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

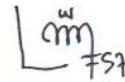
1. Dr. Ir. H. Abdunnur, M.Si., IPU selaku Rektor Universitas Mulawarman.
2. Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
3. Ibu Dwi Risma Deviyanti, S.E., M.Si., Ak., CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
4. Dr. H. Zaki Fakhroni, Ak., CA., CTA., CFA., CIQaR selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
5. Ibu Ferry Diyanti, S.E., M.S.A., Ak., CA., CSRS., CSRA Selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

6. Ibu Ledy Setyawati, SE., M.Si selaku dosen wali selama masa perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
7. Seluruh Dosen Penguji yang telah memberikan petunjuk, saran dan masukan demi perbaikan skripsi ini.
8. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, khususnya dosen Program Studi Akuntansi yang telah memberikan bantuan, pengetahuan dan bimbingan selama penulis mengikuti perkuliahan.
9. Bapak/Ibu Staf Akademik, Staf Kemahasiswaan dan Staf Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
10. Pemilik Usaha Roti Citra Bakery atas informasi dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis dalam rangka penyusunan skripsi..
11. Paling utama untuk yang tercinta kedua orangtua penulis serta kakak-kakak penulis yang selama ini tanpa henti memberikan dukungan berupa doa, semangat, materil dan kasih sayang yang luar biasa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Seluruh teman-teman angkatan 2016 jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman yang telah berbagi pengalaman dan bekerja sama selama masa perkuliahan.

Semoga kebaikan semua pihak dicatat sebagai amalan oleh Allah SWT dan diberikan kemudahan dalam setiap urusannya. Penulis sudah berusaha seoptimal mungkin dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.

Saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi menyempurnakan tugas akhir skripsi ini.

Samarinda, 12 Juni 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Lilis Dikmawati' with a stylized flourish.

Lilis Dikmawati

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN IDENTITAS TIM PENGUJI	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....	v
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Akuntansi Biaya	5
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya	5
2.1.2 Biaya	6
2.1.3 Penggolongan Biaya	7
2.1.4 Jenis-Jenis Biaya	10
2.1.5 Harga Pokok Produksi	11
2.1.6 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	11
2.1.7 Metode Harga Pokok Produksi.....	13
2.1.8 Penentuan Harga Pokok Produksi	15
2.1.9 Perlakuan Produk Catat dan Produk Rusak	17
2.2 Kerangka Pikir.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Definisi Operasional	22
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	23
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	23
3.4 Teknik Analisa Data	25
3.5 Analisa Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1 Deskripsi Tempat Penelitian	28
4.1.1 Sejarah Perusahaan	28

4.1.2	Struktur Organisasi	28
4.1.3	Bahan-Bahan dan Peralatan	30
4.1.4	Proses Produksi	32
4.2	Hasil Penelitian.....	33
4.2.1	Penggolongan Biaya Produksi Perusahaan Usaha Roti Citra Bakery ..	33
4.2.2	Penentuan Harga Pokok Produk Usaha Roti Citra Bakery	34
4.2.3	Penggolongan Biaya Produksi menurut Konsep Akuntansi biaya	37
4.2.4	Penentuan Harga Pokok Produk menurut Akuntansi Biaya	39
4.3	Pembahasan.....	47
4.3.1	Harga Pokok Produksi	49
BAB V PENUTUP		51
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA.....		52

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Harga Pokok Produksi	27
Tabel 4.1 Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	36
Tabel 4.2 Klasifikasi Biaya	38
Tabel 4.3 Harga Perolehan dan Aktiva Tetap	41
Tabel 4.4 Perhitungan Biaya Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	46
Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi	47
Tabel 4.6 Perbandingan Hasil Perhitugan Harga Pokok Produksi	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Perhitungan Harga Pokok dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>	12
Gambar 2.2 Pendekatan Harga Pokok dengan Pendekatan <i>Variabel Costing</i>	13
Gambar 2.3 Kerangka Pikir.....	20
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Usaha Roti Citra Bakery	28
Gambar 4.2 Proses Produksi Usaha Roti Citra Bakery.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Hasil Wawancara	54
Lampiran 2 Foto Kegiatan.....	56
Lampiran 3 Foto Produk	57
Lampiran 4 Foto Peralatan	58

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada saat ini dunia bisnis sangat berkembang pesat dalam sistem perekonomian baik di kawasan perkotaan maupun pedesaan. Sehingga mengakibatkan adanya kebutuhan atau tuntutan dari konsumen yang semakin kompleks. Agar dapat memenuhi tuntutan tersebut perusahaan harus mampu meningkatkan kualitas produk.

Bisnis yang sering kita jumpai yaitu perusahaan manufaktur. Perusahaan manufaktur adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang mengolah bahan mentah menjadi produk jadi yang kemudian akan dijual kepada konsumen. Untuk mempertahankan kelangsungan usaha maka diperlukan suatu cara pengolahan manajemen yang handal sehingga mampu menerapkan kebijakan dalam mengelola biaya yang harus efisien dan tepat.

Biaya merupakan sumber informasi yang berhubungan dengan kegiatan proses produksi seperti penggunaan bahan, tenaga kerja, biaya overhead pabrik sampai dengan perhitungan harga pokok produksi per unit yang dihasilkan. Harga pokok produksi dalam industri merupakan bagian terbesar yang harus dikeluarkan oleh perusahaan. Perusahaan harus cermat dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan serta pemborosan biaya dalam proses produksi. Harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan

mengubah bahan mentah menjadi produk jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Menurut (Riwayadi, 2016), tarif pokok produksi yakni elemen yang bisa dipakai sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pemilik usaha untuk menentukan penentuan tarif jual yang akan ditetapkan.

Usaha Roti Citra Bakery beralamat di Jalan Monas Blok J, Kel. Loa Bakung perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri, yaitu dengan memproduksi roti. Perusahaan ini telah berjalan selama 13 tahun dengan jumlah karyawan sebanyak 3 orang yang bekerja dibagian pengolahan, pencetakan, dan pemanggangan. Dalam sebulan perusahaan ini memproduksi sebanyak 26 kali dan menghasilkan 57.200 bungkus roti, jika dihitung perhari perusahaan ini memperoleh roti sebanyak 2.200 bungkus dengan memakai tepung sebanyak 50 kg sebagai bahan dasar utama pembuatan roti. Produk yang dihasilkan hanya satu macam roti yaitu roti manis dengan selai coklat. Perusahaan ini memproduksi roti bukan pada pesanan pelanggan, melainkan memproduksi secara terus-menerus atau secara massa, produksi yang dihasilkan dari bulan ke bulan adalah sama atau biasa disebut dengan harga pokok proses. Dalam proses produksinya, Usaha Roti Citra Bakery mengeluarkan biaya-biaya mulai dari pembelian bahan baku sampai menghasilkan barang jadi yang siap dijual.

Selama ini Usaha Roti Citra Bakery melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang sangat sederhana atau menurut perhitungan pemilik usaha. Cara perhitungan harga pokok produksi dari pemilik usaha ini hanya

memperhitungkan bahan-bahan harian yang digunakan untuk mengolah produknya tanpa mengikutsertakan beban alat-alat penunjang lain dalam proses produksinya. Sehingga untuk menghindari kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi diperlukan metode yang tepat. Metode yang tepat untuk menghitung harga pokok produksi adalah metode *full costing* yaitu metode perhitungan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Roti Citra Bakery”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini yaitu apakah perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Roti Citra Bakery telah sesuai dengan metode harga pokok proses menggunakan pendekatan metode *Full Costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka yang menjadi tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Roti Citra Bakery dengan metode harga pokok proses menggunakan pendekatan metode *full costing*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai analisis perhitungan harga pokok produksi serta juga diharapkan sebagai pengembangan ilmu pengetahuan yang secara teoritis dipelajari dibangku kuliah.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi Usaha Roti Citra Bakery dan menjadi informasi atau masukan untuk perusahaan dalam menghitung harga pokok produk dan menjadi bahan pertimbangan bagi pemilik untuk mengambil langkah strategis perusahaan kedepannya.

b. Bagi Universitas

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wawasan ilmu pengetahuan khususnya tentang tarif pokok produksi dan menjadi koleksi kepustakaan yang dapat berguna sebagai acuan bagi peneliti selanjutnya.

c. Bagi Penulis

Hasil penulisan ini diharapkan menjadi sarana untuk pengembangan diri dan sarana untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktek yang sesungguhnya serta menambah wawasan baru mengenai masalah yang diteliti.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Akuntansi Biaya

2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan salah satu pengkhususan dalam akuntansi, sama halnya dengan akuntansi keuangan, akuntansi pemerintahan, akuntansi pajak dan sebagainya. Ciri utama yang dapat membedakan akuntansi biaya dengan akuntansi lainnya yaitu pada kajian datanya. Akuntansi biaya mengkaji data biaya untuk digolongkan, dicatat, dianalisis dan dilaporkan dalam laporan informasi akuntansi. Menurut Harnanto (2017:4), akuntansi biaya didefinisikan sebagai akuntansi yang berfokuskan kepada tujuan penyajian informasi tentang pendapatan dan biaya yang relevan dengan keperluan manajemen.

Pengertian akuntansi biaya menurut Mulyadi (2015 : 7) yaitu akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya.

Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya-biaya pembuatan dan penjualan barang jadi (produk) atau penyerahan jasa dengan cara-cara tertentu serta menafsirkan hasilnya (Dewi & Kristanto, 2014:1).

Witjaksono (2013) menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah salah satu dari sekian banyak disiplin ilmu dalam akuntansi. Akuntansi biaya secara sederhana dapat

diartikan sebagai akuntansi khusus yang digunakan untuk pengukuran dan pelaporan biaya.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah suatu bidang akuntansi yang digunakan manajemen dimana terdapat proses pencatatan, penggolongan dan juga penyajian biaya guna untuk membantu manajemen dalam melaksanakan pertimbangan serta sebagai penilaian terhadap kegiatan perusahaan dalam memproduksi barang.

Adapun tiga tujuan pokok akuntansi biaya menurut Mulyadi (2015 :7) yakni:

1. Penentuan biaya produk
2. Pengendalian biaya
3. Pengambilan Keputusan

2.1.2 Biaya

Biaya merupakan objek yang dicatat, digolongkan, disingkat dan disajikan oleh akuntansi biaya. Dari berbagai ilmu banyak sekali istilah mengenai biaya, istilah tentang biaya ini telah banyak di kembangkan oleh para ahli akuntansi.

Menurut Supriyono (2014:16) biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan dan akan dipakai sebagai pengurangan hasil.

Menurut Mulyadi (2015:8) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Selain itu terdapat 4 unsur pokok dalam mendefinisikan biaya 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

Menurut Hansen & Mowen (2012:40) mengatakan bahwa biaya adalah kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorban untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa yang akan datang bagi organisasi. Dikatakan sebagai unit ekuivalen kas karena sumber nonkas dapat diukur dengan barang atau jasa yang diinginkan.

Berdasarkan definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, berupa kas atau ekuivalen kas yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mendapat barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau dimasa datang bagi organisasi.

2.1.3 Penggolongan Biaya

Dalam menetapkan biaya, biaya diklasifikasi dalam berbagai cara. Umumnya klasifikasi ini ditentukan berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, dalam akuntansi biaya dikenal sebagai konsep (*different costs for different purposes*). Uraian penggolongan biaya menurut Mulyadi (2014), adalah sebagai berikut :

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran

Dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Contohnya nama objek pengeluarannya adalah bahan bakar,

maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut dengan “biaya bahan bakar”.

2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan

Dalam perusahaan manufaktur, ada 3 fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi & umum.

a. Biaya produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

b. Biaya pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

c. Biaya administrasi & umum

Biaya administrasi & umum adalah biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.

3. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang di biayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau dapertemen. Dalam hubungannya biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu:

a. Biaya langsung

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya ini tidak akan terjadi.

b. Biaya tidak langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak hanya karena sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung sehubungan dengan produk disebut sebagai biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik. Biaya ini tidak mudah dikenali dengan produk tertentu.

4. Penggolongan biaya menurut perilakunya

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

- a. Biaya variabel mengacu pada biaya yang jumlah total biaya berubah dengan jumlah aktivitas, seperti biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung.
- b. Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak proposional dengan perubahan volume kegiatan. Baik semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel.
- c. Biaya semifixed adalah biaya yang ditetapkan untuk tingkat volume aktivitas tertentu dan berubah dengan jumlah konstan pada volume produksi tertentu.
- d. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya termasuk dalam jumlah aktivitas tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.

5. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya

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

a. Pengeluaran modal (*capital expenditures*)

Pengeluaran modal mengacu pada pengeluaran dengan beberapa periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Ketika pengeluaran barang modal ini terjadi, mereka dihitung sebagai biaya aset, dan

pengeluaran penyusutan, amortisasi atau penyusutan digunakan dalam tahun manfaat.

b. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*)

Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*) pengeluaran yang hanya memiliki manfaat dalam periode akuntansi dimana pengeluaran tersebut terjadi. Pada saat terjadinya, beban pendapatan tersebut dibebankan sebagai beban dan rekonsiliasi dengan pendapatan yang diperoleh dari beban tersebut.

2.1.4 Jenis-Jenis Biaya

Menurut Purwaji et al., (2016:15) biaya produksi adalah biaya yang terkait dengan fungsi produksi, yaitu biaya yang timbul dalam pengolahan bahan menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual.

1. Biaya bahan baku merupakan pengeluaran biaya untuk bahan baku utama yang dibeli dan diolah pada proses produksi. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan biaya bahan baku adalah segala biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh barang jadi.
2. Biaya tenaga kerja langsung merupakan sejumlah uang yang dapat dilakukan identifikasi pada barang jadi yang dihasilkan dan dibayarkan kepada pekerja yang secara langsung.
3. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang mencakup biaya produksi yang digunakan yaitu biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya reparasi dan biaya perawatan. Yang termasuk biaya *overhead* pabrik dalam penelitian ini adalah biaya listrik, biaya air dan biaya peralatan.

2.1.5 Harga Pokok Produksi

Menurut (Risidiani, 2016) harga pokok produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi dan harus dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi (Siregar dkk, 2014).

Tujuan perhitungan harga pokok produksi dalam suatu perusahaan industry yaitu untuk memenuhi kebutuhan dari pihak manajemen perusahaan maupun pihak luar perusahaan. Untuk dapat memenuhi tujuan dari perhitungan harga pokok produksi tersebut akuntansi biaya mencatat, mengklasifikasi, dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk.

Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan kesalahan dalam penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah serta juga menimbulkan kesalahan dalam penentuan nilai persediaan produk selesai dan produk dalam proses.

2.1.6 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2014), Metode penentuan biaya merupakan metode perhitungan unsur biaya dan biaya produksi. Dalam menghitung elemen biaya sebagai biaya produksi, ada dua metode yaitu *full costing* dan *variable costing*.

1. Metode *Full Costing*

Full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua komponen biaya produksi dalam harga pokok produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*

pabrik. Baik variabel maupun tetap. biaya produk yang dihitung dengan metode *full costing* terdiri dari elemen biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* variabel) ditambah biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

Gambar 2.1

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Dengan Pendekatan *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx
<u>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap</u>	<u>xxx +</u>
Harga Pokok Produksi	<u><u>xxx</u></u>

Dalam metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik, baik tetap maupun variabel. Dikenakan biaya untuk produk yang diproduksi pada tarif yang telah ditentukan dengan kapasitas normal atau berdasarkan biaya *overhead* pabrik yang sebenarnya oleh karena itu, biaya *overhead* pabrik tetap termaksud dalam biaya pekerjaan dalam penyelesaian dan persediaan barang jadi yang belum terjual dan diperlakukan sebagai biaya (biaya penjualan/harga pokok produk) pada saat produk jadi terjual.

2. Metode *Variabel Costing*

Biaya variabel merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang menetapkan variabel pada biaya produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel. Dengan demikian, biaya produksi metode harga variabel terdiri dari elemen biaya sebagai berikut:

Gambar 2.2

Penentuan Harga Pokok Produksi

Dengan Pendekatan Variabel *Costing*

Biaya bahan Baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx+
	<hr/>
Harga Pokok Produksi	<u>xxx</u>

Biaya produksi yang dihitung dengan pendekatan variabel *costing* meliputi biaya produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

2.1.7 Metode Harga Pokok Produksi

1. Metode harga pokok Pesanan

Menurut L.M Samryn (2012), Biaya pesanan adalah sistem untuk menentukan harga pokok produk yang digunakan dalam dalam industri berbasis pesanan. Berdasarkan Armanto Witjaksono (2013), Tujuan dari harga pokok proses pesanan

barang adalah untuk mengumpulkan biaya produksi selesai, sehingga harga pokok produksi untuk setiap pesanan dapat dihitung.

Dalam metode biaya pesanan ini, biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu, dan biaya produksi satuan produk untuk memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk dalam pesanan tersebut (Mulyadi, 2015).

Karakteristik perusahaan yang kegiatannya berdasarkan pesanan dari pihak luar atau dalam perusahaan menurut Mulyadi (2014), adalah sebagai berikut :

1. Proses pengolahan produk terjadi secara terputus-putus. Saat pesanan selesai, proses produksi akan berhenti dan dimulai dengan pesanan berikutnya.
2. Produk diproduksi sesuai spesifikasi yang ditentukan oleh pelanggan. Oleh karena itu, suatu urutan bisa berbeda dari yang lain.
3. Produksi untuk memenuhi pesanan, bukan mengisi persediaan gudang.

2. Metode Harga Pokok Proses

Harga pokok proses adalah sistem yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi yang digunakan dalam industri yang terus memproduksi produk tertentu sesuai dengan kebutuhan khusus pelanggan tertentu. (L.M Samryn, 2012). Tujuan dari kalkulasi biaya proses adalah untuk menentukan jumlah biaya (termasuk harga pokok) dari unit-unit yang diproduksi dalam satu periode (Armanto Witjaksono, 2013).

Sistem biaya proses dapat digunakan pada industri yang memiliki karakteristik sebagai berikut:

- 1) Salah satu jenis produk diproduksi secara terus menerus dalam waktu yang lama. Semua unit produk identik.
- 2) Biaya dikumpulkan secara berkala untuk setiap departemen.
- 3) Laporan produksi departemen produksi adalah dokumen kunci yang menunjukkan biaya kumulatif dan posisi biaya dalam setiap departemen.
- 4) Harga pokok per unit produk dihitung untuk tiap departemen dalam laporan produksi departemen secara periodik.
- 5) Biaya bahan pembantu diperlukan sebagai biaya *overhead* pabrik.

2.1.8 Penentuan Harga Pokok Produksi

Dalam pengolahan produk dapat timbul produk hilang yaitu sebagian produk yang menguap, mengkristal atau menyusut didalam pengolahan produk yang disebabkan karena sifat bahan misalnya mengandung gas yang mudah menguap atau karena sifat pengolahan produk. Produk hilang tidak memiliki wujud fisik dan jumlahnya dapat dihitung dari selisih antara jumlah produk yang diolah dengan jumlah produk yang dihasilkan.

Didalam praktek umumnya sangat sulit untuk menentukan tingkatan produk hilang, oleh karena itu untuk tujuan penentuan harga pokok produk terdapat dua metode perlakuan produk hilang didalam proses.

1. Produk hilang dianggap terjadi diawal proses

Apabila produk hilang dianggap terjadi pada awal proses karakteristik pengaruhnya terhadap perhitungan harga pokok sebagai berikut:

- a. Produk hilang diawal proses dianggap tidak menikmati biaya produksi pada departemen atau tahap dimana produk hilang.
 - b. Dalam perhitungan produksi ekuivalen, produk hilang diawal proses tidak dimasukkan didalam produksi ekuivalen.
 - c. Produksi hilang awal proses tidak dibebani harga pokok.
 - d. Produk hilang awal proses yang terjadi pada departemen lanjutan, mengakibatkan harus dilakukan penyesuaian harga pokok satuan yang diterima dari departemen sebelumnya, oleh karena pemikul biaya jumlahnya total biaya sama maka harga pokok satuan dari departemen sebelumnya menjadi lebih besar (naik).
2. Produk hilang dianggap terjadi pada akhir proses

Apabila produk hilang dianggap terjadi pada akhir proses, karakteristik pengaruhnya terhadap perhitungan harga pokok produk adalah sebagai berikut:

- a. Produk hilang pada akhir proses dianggap telah menikmati biaya produksi pada departemen dimana produk hilang.
- b. Produk hilang akhir proses dimasukkan kedalam perhitungan produksi ekuivalen, karena produk hilang akhir proses dianggap telah menikmati biaya.

Produksi ekuivalen adalah jumlah produksi dimana pengolahan produk dinyatakan dalam ukuran produk selesai. Produksi ekuivalen dihitung dengan cara: $\text{Produksi ekuivalen} = \text{produk selesai} + (\text{produk dalam proses} \times \text{tingkat penyelesaian})$

- c. Produk hilang akhir proses diperhitungkan harga pokok, harga pokok produk hilang tersebut dibebankan kepada produk selesai yang dipindahkan ke departemen berikutnya atau ke gudang produk selesai.

Dengan pembebanan harga pokok produk hilang akhir proses kepada harga pokok produk selesai, mengakibatkan jumlah total harga pokok produk selesai menjadi lebih besar, oleh karena pemikul harga pokok jumlahnya tidak bertambah yaitu sebesar produk selesai maka harga pokok satuan yang dipindahkan ke gudang produk selesai atau ke departemen berikutnya ikut bertambah.

2.1.9 Perlakuan Produk Cacat dan Produk Rusak

1. Produk Cacat dalam Pengolahan

Pengolahan barang dapat timbul produk cacat yakni produk yang kondisinya cacat atau tidak masuk kriteria yang telah ditentukan, namun produk tersebut masih bisa dibetulkan secara ekonomis menjadi barang yang bagus kualitasnya dalam artian anggaran pembetulan barang cacat lebih rendah dibanding kenaikan nilai yang didapat adanya pembetulan (Supriyono, 2013).

Bagi manajemen menjadi masalah dalam menekan jumlah produk cacat sehingga biaya perbaikan produk cacat bisa diatasi serendah mungkin. Masalah akuntansi yang muncul yakni bagaimana memperlakukan anggaran perbaikan produk cacat yang dapat mengkonsumsi biaya bahan, anggaran karyawan maupun anggaran overhead pabrik. Dengan ini perlakuan biaya perbaikan barang cacat tergantung sebab munculnya barang cacat yaitu:

- a. Produk cacat bersifat normal dalam perusahaan

Jika barang cacat sifatnya normal, seluruh anggaran perbaikan barang cacat diperlakukan sebagai elemen anggaran pembuatan pada departemen dimana barang cacat dicampur dengan tiap elemen anggaran yang ada.

b. Produk cacat terjadinya karena kesalahan

Jika barang cacat muncul dikarenakan kesalahan, perlakuan anggaran perbaikan barang cacat tidak boleh di kapitalisasi ke dalam tarif pokok barang tetapi wajib diperlakukan sebagai elemen rugi barang cacat.

2. Produk rusak dalam pengolahan

Proses pengolahan barang bisa muncul barang rusak yakni barang yang kondisinya cacat atau tidak mencapai kriteria yang sudah ditentukan dan tidak bisa diperbaiki secara ekonomis menjadi barang baik, meskipun mungkin secara teknis bisa dibetulkan akan mengakibatkan anggaran perbaikan jumlahnya lebih tinggi dibandingkan kenaikan nilai atau kegunaan adanya perbaikan (Supriyono, 2013).

Menurut A. Dunia & Abdullah (2018: 66) produk rusak adalah barang-barang yang tidak memenuhi standar produksi dan tidak memerlukan proses lebih lanjut untuk memperbaiki barang-barang tersebut. Biasanya barang seperti ini dapat dijual seharga nilai sisanya atau dibuang karena tidak mempunyai nilai sama sekali. Produk rusak umumnya diketahui setelah selesai diproses, sehingga dalam perhitungan produksi ekuivalen jumlah produk rusak dianggap sudah menikmati biaya produksi secara penuh pada departemen dimana produk rusak dan dibebani harga pokok pada departemen yang bersangkutan secara penuh pula. Kecuali apabila diketahui secara

kelas tingkatan penyelesaian produk rusak, maka produk rusak dalam menghitung produksi ekuivalen dan perhitungan harga pokok disesuaikan dengan tingkat penyelesaian produk rusak tersebut. Perlakuan tarif pokok barang cacat tergantung pada pemicu terjadinya barang cacat serta apakah produk rusak laku dijual, metode perlakuan tarif pokok barang rusak yakni sebagai berikut:

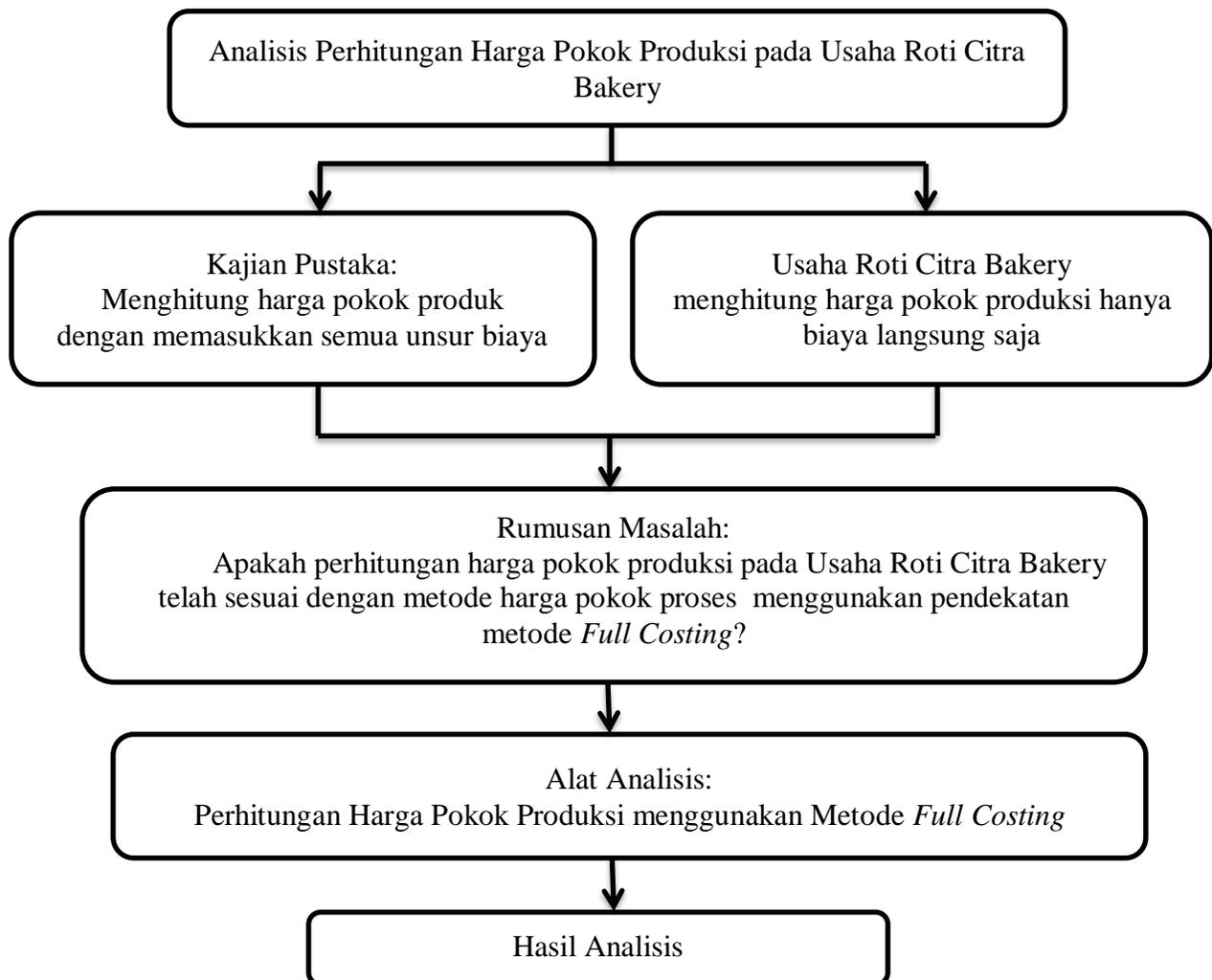
1. Barang rusak yang tidak laku dijual
 - a. Barang rusak yang tidak laku dijual dan sifatnya normal, tarif pokok barang rusak dibebankan pada barang jadi yang dipindahkan ke penyimpanan produk jadi atau departemen selanjutnya, jadi perlakuannya setara dengan barang hilang akhir proses, tarif pokok barang selesai jumlahnya menjadi bertambah sementara jumlah beban harga pokok setiap sejumlahnya rampung maka harga produk satuan menjadi bertambah.
 - b. Barang cacat yang tidak laku jual dan sifatnya tidak normal atau sebab kesalahan, tarif pokok barang rusak tidak boleh dikapitalisasikan pada tarif pokok barang selesai tetapi diperlakukan sebagai kerugian barang cacat.
2. Barang cacat yang laku dipasarkan
 - a. Barang cacat yang laku dipasarkan dan pemicu atau sifat barang cacat wajar.
 - b. Produk cacat yang laku dijual dan pemicu munculnya produk cacat dikarenakan kesalahan, penghasilan penjualan barang rusak diperlakukan seperti pengurang

- c. kerugian barang cacat. Perlakuan ini selaras dengan perlakuan tarif pokok barang cacat yang perlu sebagai rugi produk cacat.

2.2 Kerangka Pikir

Berdasarkan dari penjelasan di atas, untuk lebih jelasnya akan dikemukakan pada kerangka penelitian yang digambarkan pada skema berikut ini:

Gambar 2.3 Kerangka Pikir



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Definisi Operasional

Untuk memperoleh penelitian yang lebih jelas terkait penelitian yang akan dilakukan, maka penulis akan memaparkan beberapa hal-hal yang berhubungan dengan batasan-batasan yang akan dijabarkan secara operasional dalam penelitian pada Usaha Roti Citra Bakery sesuai dengan permasalahan yang diangkat.

Harga pokok produk menurut Usaha Roti Citra Bakery adalah mencakup seluruh biaya produksi yang dibebankan pada proses pengolahan dari bahan baku hingga produk siap untuk dijual dalam periode tertentu.

Harga pokok proses adalah metode pengumpulan biaya produksi melalui departemen produksi yang diterapkan pada perusahaan yang menghasilkan produknya secara massa atau terus-menerus.

Metode *Full Costing* adalah metode yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku (tepung, telur, gula, mentega, ragi, pelembut, susu bubuk dan air) biaya tenaga kerja langsung (upah dan gaji karyawan) dan biaya *overhead* pabrik.

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama terdiri dari tepung, gula, telur, mentega, susu dan pelembut yang dipakai di dalam pengolahan roti citra bakery.

Biaya tenaga kerja adalah biaya tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi yang dibayar oleh perusahaan. Biaya tenaga kerja langsung yaitu upah dan gaji karyawan untuk pengolahan, percetakan dan pemangangan pada produksi usaha roti Citra Bakery, dan biaya tenaga kerja tidak langsung meliputi listrik dan air.

Biaya overhead pabrik adalah biaya pengeluaran yang tidak berkaitan secara langsung dengan proses biaya produksi barang atau jasa. Biaya overhead pabrik terdiri dari biaya listrik, biaya air, biaya penyusutan gedung dan biaya lainnya.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini deskriptif kuantitatif yaitu menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang terkumpul sebagaimana adanya dan menarik kesimpulan dari fenomena yang dapat diamati dengan menggunakan angka-angka (Sugiyono, 2018)

Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan yaitu sumber data primer dan data sekunder. Data primer tersebut didapat dari sumber data yang diperoleh langsung melalui wawancara, observasi dan dokumentasi dengan pihak Usaha Roti Citra Bakery. Sedangkan data sekunder yaitu data keuangan yang dimiliki oleh pihak Usaha Roti Citra Bakery.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Penulis melakukan penelitian secara langsung ke Usaha Roti Citra Bakery dengan tujuan untuk memperoleh informasi dan data serta keterangan yang lengkap terkait

permasalahan. Dalam penelitian tersebut teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis adalah:

1. Wawancara

Data yang dikumpulkan melalui interaksi secara langsung dengan memberikan pertanyaan kepada pemilik, bagian produksi atau pihak-pihak yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan oleh Usaha Roti Citra Bakery.

Beberapa data yang dikumpulkan yaitu:

- a. Gambaran umum perusahaan
- b. Struktur organisasi perusahaan
- c. Proses pembuatan roti

2. Observasi

Observasi yaitu melihat secara langsung lingkungan kerja di Usaha Roti Citra Bakery dengan mengamati secara langsung kegiatan dan proses pembuatan roti yang siap di olah menjadi produk jadi mulai dari pengadonan, pencetakan, pemanggangan dan pengemasan.

3. Dokumentasi

Pengumpulan data baik itu berupa gambar maupun dokumen-dokumen pendukung yang dimiliki Usaha Roti Citra Bakery yang berhubungan dengan masalah yang dibahas oleh penulis. Beberapa data yang dikumpulkan yaitu:

- a. Data biaya produksi
- b. Informasi lain yang relevan dengan penelitian

3.4 Teknik Analisa Data

Sugiyono(2018), menyatakan bahwa analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang didapat pada observasi, hasil wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, melakukan sintesis, menyusun ke dalam pola, memilih yang dipelajari dan yang penting, serta membuat kesimpulan agar mudah diteliti oleh penulis dan orang lain.

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan metode deskriptif, metode deskriptif merupakan suatu metode yang menggambarkan keadaan perusahaan berdasarkan fakta yang ada di perusahaan dan menganalisis data yang diperoleh untuk dibahas dan dibuat suatu kesimpulan mengenai keadaan perusahaan tersebut.

Teknik analisa data yang digunakan oleh penulis yaitu:

1. Menjelaskan langkah-langkah proses pembuatan roti.
2. Mendeskripsikan biaya produksi perusahaan dan menggambarkan biaya produksi yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan selama periode waktu tertentu.
3. Menentukan tata cara perhitungan biaya produksi dengan metode full cost:
 - a. Mengumpulkan data produksi untuk periode tertentu, mengumpulkan biaya material produksi, biaya tenaga kerja dan biaya pabrik untuk periode tertentu, menyusun laporan biaya produksi, dan menghitung output yang setara untuk menghitung harga unit cost.

- b. Mendeskripsikan dan melakukan perhitungan harga pokok produksi

Usaha Roti Citra Bakery berdasarkan metode full costing:

Biaya bahan baku	Rp xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp xx
Biaya overhead pabrik tetap	<u>Rp xx</u> +
Kos Produk	<u>Rp xx</u>

- c. Menghitung harga biaya satuan dari setiap elemen biaya, yaitu kuantitas dari beberapa elemen biaya dibagi dengan output ekuivalen dari elemen biaya tersebut.
- d. Membandingkan perhitungan biaya produksi yang dipelajari secara teoritis dengan pendekatan komersial.
- e. Menarik kesimpulan berdasarkan perbandingan biaya produk perusahaan dengan metode *full costing*.

3.5 Analisa Data

Dalam penelitian ini alat analisis yang digunakan adalah dengan menggunakan metode *full costing* dalam teori biaya akuntansi. Selain itu, penulis ingin membandingkan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Roti Citra Bakery dengan berdasarkan prosedur akuntansi biaya.

Unsur biaya yang digunakan dalam metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Table 3.1
Perhitungan Biaya Produksi Menurut Akuntansi Biaya Menggunakan Metode Full Costing

LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI			
Laporan Produksi			Jumlah (unit)
Produk masuk proses		xxx	
Produk hilang akhir proses			xxx
Produk selesai/jumlah produk yang dihasilkan			xxx
 <i>Biaya Dibebankan</i>			
Elemen biaya	Jumlah	Produk Ekuivalen	Harga Pokok
Biaya beban	xxx	xxx	xxx
Tenaga kerja	xxx	xxx	xxx
Overhead pabrik	<u>xxx</u> +	xxx	<u>xxx</u> +
Jumlah	<u>xxx</u>		<u>xxx</u>
 <i>Perhitungan Harga Pokok</i>			
Harga pokok produk selesai			
Harga pokok produk dalam proses			
Biaya bahan baku			xxx
Biaya tenaga kerja			xxx
Biaya overhead pabrik			<u>xxx</u>
 Jumlah harga pokok diperhitungkan			 xxx

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Tempat Penelitian

4.1.1 Sejarah Perusahaan

Usaha Roti Citra Bakery merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner yaitu pengolahan roti. Usaha ini beralamat di Jalan Monas Blok J, Kel. Loa Bakung, Kec. Sungai Kunjang, Samarinda. Perusahaan ini merupakan industri pengolahan yang kegiatan utamanya adalah mengolah dan menjual roti. Produk roti dari hasil usaha ini dijual kepada pembeli atau pelanggan di wilayah kota Samarinda maupun diluar daerah Samarinda.

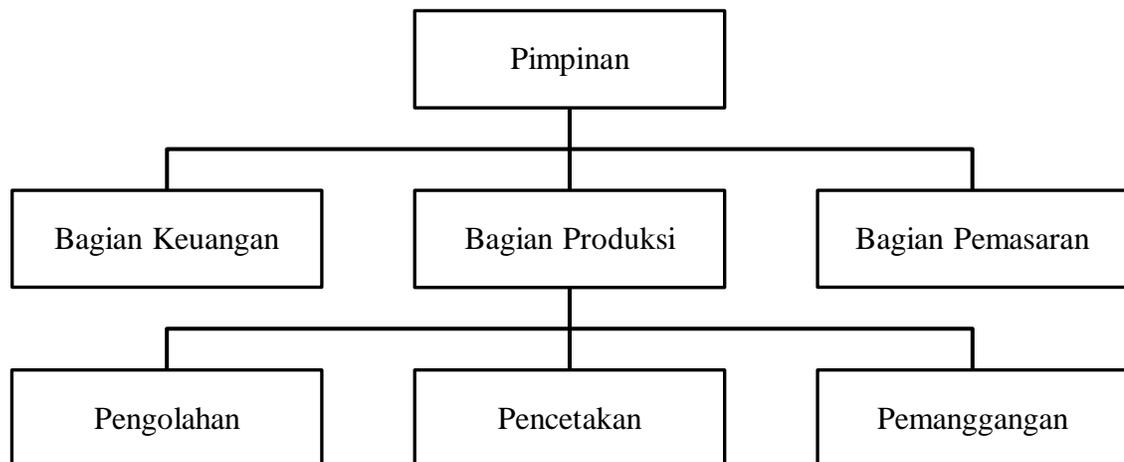
Usaha ini pada awalnya didirikan oleh bapak Sugiarto dengan istrinya pada tahun 2010 dengan modal 10 juta yang merupakan modal dari kedua orang tuanya. Dengan keinginan untuk memiliki usaha sendiri berdasarkan pengalaman dan keahlian yang dimiliki selama menjadi karyawan pengolah roti. Bapak Sugiarto mampu mengelola dan mengembangkan usahanya hingga sekarang. Kegiatan produksi juga telah dilakukan di rumah khusus produksi bukan lagi di rumah pemilik usaha. Saat ini Bapak Sugiarto mempunyai 3 orang karyawan yang terdiri dari bagian pengolahan, pencetakan dan pemanggangan. Usaha Roti Citra Bakery mengolah rotinya secara terus-menerus setiap hari kecuali hari Minggu dan hari libur. Usaha Roti Citra Bakery ini mampu memproduksi roti sebanyak 2.200 unit perharinya. Roti yang dihasilkan saat ini hanya ada satu rasa yaitu roti manis selai coklat dikarenakan peminat roti untuk rasa ini lebih banyak disukai.

4.1.2 Struktur Organisasi

Suatu perusahaan memerlukan struktur organisasi agar segala aktivitasnya dapat berjalan lancar dan efisien. Pemilik perusahaan ini menyadari pentingnya suatu struktur organisasi yang sesuai dengan masing-masing bidang kegiatan yang dilakukan. Pembagian dalam struktur organisasi akan mempermudah pemilik dalam melaksanakan pengawasan terhadap karyawan serta tanggung jawab dari masing-masing bagian dapat berjalan dengan lancar. Dibandingkan dengan badan usaha lainnya, perusahaan perseorangan biasanya memiliki struktur organisasi yang sangat sederhana. Struktur organisasi perusahaan Usaha Roti Citra Bakery dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

Gambar 4.1

Struktur Organisasi Usaha Roti Citra Bakery



Sumber: Usaha Roti Citra Bakery

Struktur organisasi perusahaan Usaha Roti Citra Bakery menerapkan struktur organisasi garis, yaitu suatu struktur organisasi yang sangat sederhana. Struktur

organisasi perusahaan Usaha Roti Citra Bakery menerapkan struktur organisasi garis, yaitu suatu struktur organisasi yang sangat sederhana.. Usaha Roti Citra Bakery memiliki 3 orang karyawan yang terdiri dari 1 orang karyawan bagian pengolahan, 1 orang karyawan bagian pencetakan dan 1 orang karyawan bagian pemanggangan. Berdasarkan struktur organisasi pada perusahaan Usaha Roti Citra Bakery maka dapat diuraikan tugas dan wewenang masing-masing bagian sebagaimana telah dicantumkan pada gambar 4.1 sebagai berikut:

1. Pimpinan

Usaha roti ini dipimpin oleh bapak Sugiarto sebagai pimpinan sekaligus pemilik dari Usaha Roti Citra Bakery yang memiliki tugas dan wewenang yaitu:

- a. Bertanggung jawab sepenuhnya atas seluruh kegiatan perusahaan.
- b. Mengawasi dan memeriksa produk yang dihasilkan
- c. Mengurus dan mengadakan hubungan dengan pihak lain dalam kapasitasnya sebagai pemimpin
- d. Mengkoordinasi dan mengawasi aktivitas atau kinerja karyawan dalam kegiatan usaha yang dijalankan
- e. Mencatat segala transaksi keuangan

2. Bagian keuangan

Karena perusahaan roti ini dimiliki oleh perseorangan, pemilik perusahaan bertanggung jawab atas bagian keuangan. Jadi, pimpinan bertanggung jawab atas semua transaksi keuangan dan administrasi.

3. Bagian produksi

Bertanggung jawab untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi yaitu memproduksi roti dan juga memelihara peralatan produksi. Dalam bagian produksi ini terdapat sub bagian yaitu:

- a. Sub bagian pengolahan
 1. Mempersiapkan bahan-bahan yang akan dipakai dalam pembuatan roti
 2. Membuat adonan dengan mencampurkan bahan-bahan yang telah disediakan
 - b. Sub bagian pencetakan
 1. Menyiapkan alat pencetakan
 2. Mencetak roti sesuai ukuran yang ditentukan
 - c. Sub bagian pemanggangan
 1. Menyediakan alat pemanggangan
 2. Melakukan pemanggangan roti
4. Bagian pemasaran

Bertanggung jawab untuk memasarkan atau mendistribusikan produk roti yang dihasilkan, terkait pemasaran produk roti dilakukan langsung oleh pemilik Usaha Roti Citra Bakery.

4.1.3 Bahan-Bahan dan Peralatan

Dalam pemakaian bahan-bahan yang dipakai pada proses pembuatan roti harus diperhatikan agar cita rasa yang diproduksi oleh Usaha Roti Citra Bakery tetap terjaga, hal ini supaya pembuatan yang diperoleh mendapatkan kepuasan untuk para konsumen dan menghindari hal yang dapat menyebabkan timbulnya kerusakan pada produk.

Bahan-bahan yang digunakan selama proses pembuatan roti adalah:

1. Tepung
2. Gula
3. Telur
4. Mentega
5. Ragi
6. Pelembut
7. Susu bubuk
8. Air

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi:

1. Timbangan digunakan untuk menimbang bahan baku roti
2. Oven digunakan untuk memanggang roti
3. Mixer digunakan sebagai pencampur bahan baku untuk adonan dasar membuat roti
4. Baskom digunakan untuk menaruh adonan roti yang telah jadi
5. Meja pencetakan digunakan untuk melakukan pencetakan
6. Loyang digunakan untuk menaruh roti yang telah dibentuk sesuai ukuran kemudian akan dipanggang dan diletakkan dalam oven
7. Spatula digunakan untuk mengaduk bahan-bahan pembuatan roti
8. Pisau pemotong roti digunakan untuk memotong roti sesuai ukuran
9. Keranjang digunakan untuk menaruh roti yang telah jadi dan sudah dikemas
10. Mesin pengembang digunakan untuk mengembangkan roti

4.1.4 Proses Produksi

Produksi adalah proses mengubah bahan mentah menjadi produk jadi dengan menggunakan sumber daya yang tersedia. Untuk mendapat data lebih jelas, selanjutnya akan dijelaskan proses produksi roti pada Usaha Roti Citra Bakery. Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan yaitu:

1. Pengolahan

Pada tahap ini, semua bahan untuk membuat roti disiapkan seperti tepung, gula, telur, mentega, ragi, pelembut, susu bubuk dan air. Kemudian bahan dicampur dan diaduk menggunakan mesin pengaduk sesuai dengan komposisi yang telah ditentukan hingga membentuk adonan.

2. Pencetakan

Pada tahap ini, adonan yang telah diaduk dalam mesin pengaduk kemudian diangkat dan dicetak sesuai bentuk ukuran yang telah ditentukan.

3. Fermentasi

Pada tahap ini, setelah adonan dicetak kemudian adonan dimasukkan ke mesin fermentasi selama 1 jam agar roti mengembang dengan baik. Kemudian roti diberi selai coklat untuk menambah cita rasa sebelum masuk ke tahap pemanggangan.

4. Pemanggangan

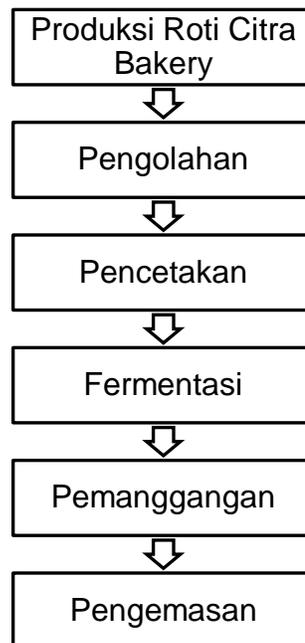
Pada tahap ini, setelah adonan difermentasi kemudian dimasukkan ke dalam oven dan dipanggang sampai roti berubah warna kecoklatan. Proses pemanggangan ini memerlukan waktu selama 15 menit.

5. Pengemasan

Pada tahap ini, merupakan tahapan terakhir dalam pembuatan roti. Roti yang telah dipanggang dan didinginkan kemudian dimasukkan ke dalam plastik kemasan roti sesuai ukuran yang telah ditentukan agar menghasilkan kualitas roti yang baik..

Gambar 4.2

Proses Produksi Usaha Roti Citra Bakery



4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Penggolongan Biaya Produksi Perusahaan Usaha Roti Citra Bakery

Dalam menentukan harga pokok produk perusahaan Usaha Roti Citra Bakery mengelompokkan biaya produksi sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Jumlah bahan baku yang digunakan, yang dinilai berdasarkan harga belinya, dapat digunakan untuk menentukan biaya bahan baku.

. Berikut adalah penggolongan biaya yang dilakukan perusahaan:

- a. Tepung
 - b. Gula
 - c. Telur
 - d. Mentega
 - e. Ragi
 - f. Pelembut
 - g. Susu bubuk
 - h. Air
2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja yang dimaksud yaitu gaji atau upah yang dikeluarkan perusahaan untuk karyawan yang mengolah produk.

3. Biaya Lain-Lain

- a. Biaya listrik
- b. Biaya air
- c. Biaya bahan bakar
- d. Biaya plastik kemasan
- e. Baksom
- f. Coklat

4.2.2 Penentuan Harga Pokok Produk Usaha Roti Citra Bakery

Perusahaan Usaha Roti Citra Bakery dengan mempertimbangkan harga pokok barang jadi yang diproduksi selama satu bulan adalah sebagai berikut:

1. Biaya bahan baku

a. Tepung 26 hari x 50 kg @ Rp 6.400	= Rp 8.320.000
b. Gula 26 hari x 20 kg @ Rp 12.000	= Rp 6.240.000
c. Telur 26 hari x 60 butir @ Rp 1.500	= Rp 2.340.000
d. Mentega 26 hari x 10 kg @ Rp 8.000	= Rp 2.080.000
e. Ragi 26 hari x ½ kg @ Rp 50.000	= Rp 650.000
f. Pelembut 26 hari x ¼ kg @ Rp 50.000	= Rp 325.000
g. Susu bubuk 26 hari x ¼ kg @ Rp 35.000	= Rp 227.500
h. Air galon 26 hari x 2 galon @ Rp 6.000	= <u>Rp 312.000</u>
Total biaya bahan baku	= Rp 20.494.500

2. Biaya tenaga kerja

Tenaga kerja terdapat 3 orang yaitu:

a. 1 orang bagian pengolahan	= Rp 2.500.000
b. 1 orang bagian pencetakan	= Rp 2.500.000
c. 1 orang bagian pemanggangan	= <u>Rp 2.500.000</u>
Total biaya tenaga kerja	= Rp 7.500.000

3. Biaya lain-lain

a. Biaya listrik	= Rp 1.000.000
b. Biaya air	= Rp 500.000
c. Biaya bahan bakar	= Rp 150.000
d. Biaya plastik kemasan 26 hari @66.000	= Rp 1.716.000

e. Baskom	= Rp 180.000
f. Selai coklat 26 hari x 3kg @25.000	= <u>Rp 1.950.000</u>
Total biaya lain-lain	= Rp 5.496.000

Untuk mengetahui harga pokok produk menurut perhitungan perusahaan yang dihasilkan dalam sebulan dengan ketentuan produksi 26 kali, maka akan disajikan pada tabel berikut ini.

Tabel 4.1
Laporan Harga Pokok Produk menurut Perusahaan
Bulan Maret 2023

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya bahan baku	Rp 20.494.500
Biaya tenaga kerja	Rp 7.500.000
Biaya lain-lain	Rp 5.496.000
Total biaya produksi	Rp 33.490.500
Total produksi (Bungkus)	57.000
Harga pokok produksi (Bungkus)	Rp 587,55

Usaha Roti Citra Bakery memproduksi roti sebanyak 26 hari dalam sebulan dimana untuk satu kali produksi menghasilkan produk roti sebanyak 2.200 bungkus. Sehingga produk yang dihasilkan dengan 26 kali produksi perbulannya memperoleh 57.200 bungkus roti. Namun terdapat produk yang rusak atau tidak layak dijual bisa

mencapai 10 bungkus atau kurang dari 10 bungkus jika ditotal dalam sebulan bisa menghasilkan 200 produk roti yang tidak layak dijual.

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa total biaya produksi selama bulan Maret 2023 yaitu sebesar Rp 20.494.500 dan dalam satu bulan produksi memperoleh 2.200 bungkus roti dengan harga pokok produksi Rp 587,55 per bungkus. Total biaya tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain.

4.2.3 Penggolongan Biaya Produksi menurut Konsep Akuntansi biaya

Karena perusahaan belum memasukkan biaya penyusutan aktiva tetap dalam perhitungan harga pokok produknya, yang merupakan bagian dari biaya overhead pabrik, penggolongan biaya produksi perusahaan tidak tepat jika dibandingkan dengan konsep akuntansi biaya.

Klasifikasi biaya yang dilakukan oleh perusahaan tidak berdasarkan konsep akuntansi biaya, dimana biaya produksi tidak dikelompokkan atas biaya bahan, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik melainkan atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain.

Sehubungan dengan kesalahan tersebut, perusahaan masih melakukan perhitungan harga pokok produk yang salah. Oleh karena itu, untuk menghitung harga pokok produksi, perusahaan membedakan biaya produksi dari biaya non-produksi. Perusahaan harus memasukkan biaya penyusutan aktiva tetap yang digunakan untuk produksi ke dalam biaya overhead pabrik, yang merupakan biaya yang perusahaan belum memperhitungkannya.

Klasifikasi biaya yang seharusnya pada perusahaan Roti Citra Bakery adalah sebagai berikut:

Tabel 4.2
Klasifikasi Biaya yang Seharusnya Menurut Konsep Akuntansi Biaya
Bulan Maret 2023

Biaya	Komponen
Biaya bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung 2. Gula 3. Telur 4. Mentega 5. Ragi 6. Pelembut 7. Susu Bubuk 8. Air galon 9. Selai Coklat
Biaya tenaga kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenaga kerja langsung dan tidak langsung
Biaya <i>overhead</i> pabrik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biaya penyusutan bangunan 2. Biaya penyusutan peralatan 3. Biaya penyusutan baskom 4. Biaya listrik 5. Biaya air 6. Biaya plastik kemasan 7. Biaya gaji pemilik

Dari penggolongan tersebut nantinya akan didapatkan perhitungan yang sebenarnya mengenai penentuan harga pokok produknya. Pada perusahaan yang memproduksi bahan baku menjadi produk jadi secara massa atau terus-menerus, maka pengumpulan biaya seharusnya menggunakan metode harga pokok proses (*Process cost method*).

Adapun untuk menghitung harga pokok produksi menurut metode harga pokok proses yaitu menggunakan perbandingan antara jumlah total biaya produksi dengan hasil produksi per bungkusnya.

4.2.4 Penentuan Harga Pokok Produk menurut Akuntansi Biaya

Perhitungan tarif pokok produk sebagaimana sudah dilakukan perusahaan, dapat dikatakan masih kurang tepat, karena masih terdapat unsur biaya *overhead* pabrik yang belum dibebankan adalah biaya penyusutan aktiva tetap. Perhitungan yang diterapkan oleh perusahaan Usaha Roti Citra Bakery tidak menggolongkan keseluruhan biaya. Untuk itu akan berpengaruh terhadap laba yang nanti didapat perusahaan. Menurut Handayani, (2019:52) manfaat dari penentuan tarif pokok produk itu sendiri yaitu:

1. Untuk menentukan harga jual dari hasil produksi perusahaan dimasa sekarang maupun dimasa mendatang.
2. Memudahkan pimpinan perusahaan mengambil keputusan atau kebijakan terkait biaya produksi. Adanya perhitungan harga pokok produk untuk mengetahui besaran biaya yang perlu dikeluarkan dalam menghasilkan produk.

Sebagaimana penggolongan biaya yang seharusnya ada pada perusahaan tersebut, maka dapat dilihat dengan jelas adanya biaya bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

Berikut perhitungan biaya produksi menurut Akuntansi Biaya untuk perusahaan dalam menghitung produksi roti manis.

1. Biaya bahan baku
 - a. Tepung 26 hari x 50 kg @ Rp 6.400 = Rp 8.320.000
 - b. Gula 26 hari x 20 kg @ Rp 12.000 = Rp 6.240.000
 - c. Telur 26 hari x 30 butir @ Rp 1.500 = Rp 2.340.000

d. Mentega 26 hari x 10 kg @ Rp 8.000	= Rp 2.080.000
e. Ragi 26 hari x ½ kg @ Rp 50.000	= Rp 650.000
f. Pelembut 26 hari x ¼ kg @ Rp 50.000	= Rp 325.000
g. Susu bubuk 26 hari x ¼ kg @ Rp 35.000	= Rp 227.500
h. Air galon 26 hari x 2 galon @ Rp 6.000	= Rp 312.000
i. Selai coklat 26 hari x 3 kg @Rp 25.000	= <u>Rp 1.950.000</u>
Total biaya bahan baku	= Rp 22.444.500

2. Biaya tenaga kerja

a. Pengolahan 26 hari x 1 orang	= Rp 2.500.000
b. Pencetakan 26 hari x 1 orang	= Rp 2.500.000
c. Pengemasan 26 hari x 1 orang	= <u>Rp 2.500.000 +</u>

Total biaya tenaga kerja = Rp 7.500.000

3. Biaya overhead pabrik

- a. Biaya listrik
- b. Biaya air
- c. Biaya plastik kemasan
- d. Biaya gaji pemilik

1) Perhitungan penyusutan aktiva tetap

Untuk menentukan seberapa besar atau kecil penyusutan yang terjadi, metode garis lurus, yang merupakan metode yang paling sederhana, menggunakan jumlah yang sama sebagai biaya penyusutan setiap tahun dengan rumus:

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Nilai aktiva tetap} - \text{Nilai residu}}{\text{Taksiran umur ekonomis}}$$

Dengan rumus perhitungan penyusutan aktiva tetap maka berikut ini adalah perhitungan penyusutan aktiva pada Usaha Roti Citra Bakery.

Tabel 4.3
Harga Perolehan dan Taksiran Umur Aktiva Tetap
Perusahaan Usaha Roti Citra Bakery
Bulan Maret 2023

Nama Aktiva	Harga Perolehan per unit (Rp)	Unit	Total Harga Perolehan	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Pertahun (Rp)	Tahun Perolehan
Gedung	Rp 60.000.000	1	Rp 60.000.000	20	Rp 3.000.000	2010
Oven	Rp 7.500.000	2	Rp 15.000.000	7	Rp 2.142.857	2017
Mixer	Rp 5.000.000	3	Rp 15.000.000	5	Rp 3.000.000	2019
Baskom	Rp 180.000	3	Rp 540.000	4	Rp 135.000	2020
Loyang	Rp 50.000	55	Rp 2.750.000	5	Rp 550.000	2019
Spatula	Rp 25.000	4	Rp 100.000	2	Rp 50.000	2022
Pisau	Rp 20.000	4	Rp 80.000	2	Rp 40.000	2022
Mesin pengembang	Rp 17.000.000	1	Rp 17.000.000	5	Rp 3.400.000	2019
Meja pencetakan	Rp 450.000	1	Rp 450.000	3	Rp 150.000	2021
Keranjang roti	Rp 20.000	50	Rp 1.000.000	4	Rp 250.000	2020
Kendaraan	Rp 15.000.000	1	Rp 15.000.000	5	Rp 3.000.000	2019

Sumber: Data primer diolah kembali

Berikut merupakan perhitungan nilai aset :

1. Bangunan

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2010

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

Nilai aset tetap =Rp 60.000.000 – (3.000.000 x 13)

$$=Rp 60.000.000 - Rp 39.000.000$$

$$=Rp 21.000.000$$

2. Oven

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2017

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\text{Nilai aset tetap} =Rp 15.000.000 - (Rp 2.142.857 \times 6)$$

$$= Rp 15.000.000 - Rp 12.857.142$$

$$=Rp 2.142.858$$

3. Mixer

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2019

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\text{Nilai aset tetap} =Rp 15.000.000 - (Rp 3.000.000 \times 4)$$

$$=Rp 15.000.000 - Rp 12.000.000$$

$$=Rp 3.000.000$$

4. Baskom

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2020

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\text{Nilai aset tetap} =Rp 540.000 - (Rp 135.000 \times 3)$$

$$=Rp 540.000 - Rp 405.000$$

$$=Rp 135.000$$

5. Loyang

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2019

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\begin{aligned} \text{Nilai aset tetap} &= \text{Rp } 2.750.000 - (\text{Rp } 550.000 \times 4) \\ &= \text{Rp } 2.750.000 - \text{Rp } 2.200.000 \\ &= \text{Rp } 550.000 \end{aligned}$$

6. Spatula

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2022

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\begin{aligned} \text{Nilai aset tetap} &= \text{Rp } 100.000 - (\text{Rp } 50.000 \times 1) \\ &= \text{Rp } 100.000 - \text{Rp } 50.000 \\ &= \text{Rp } 50.000 \end{aligned}$$

7. Pisau

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2022

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\begin{aligned} \text{Nilai aset tetap} &= \text{Rp } 80.000 - (\text{Rp } 40.000 \times 1) \\ &= \text{Rp } 80.000 - \text{Rp } 40.000 \\ &= \text{Rp } 40.000 \end{aligned}$$

8. Mesin pengembang

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2019

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\begin{aligned} \text{Nilai aset tetap} &= \text{Rp } 17.000.000 - (\text{Rp } 3.400.000 \times 4) \\ &= \text{Rp } 17.000.000 - \text{Rp } 13.600.000 \\ &= \text{Rp } 3.400.000 \end{aligned}$$

9. Meja pencetakan

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2021

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\begin{aligned} \text{Nilai aset tetap} &= \text{Rp } 450.000 - (\text{Rp } 150.000 \times 2) \\ &= \text{Rp } 450.000 - \text{Rp } 300.000 \\ &= \text{Rp } 150.000 \end{aligned}$$

10. Keranjang roti

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2020

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\begin{aligned} \text{Nilai aset tetap} &= \text{Rp } 1.000.000 - (\text{Rp } 250.000 \times 3) \\ &= \text{Rp } 1.000.000 - \text{Rp } 750.000 \\ &= \text{Rp } 250.000 \end{aligned}$$

11. Kendaraan

Nilai aset tetap saat ini dari tahun 2023-2019

Harga perolehan – (Biaya penyusutan x masa pemakaian)

$$\begin{aligned} \text{Nilai aset tetap} &= \text{Rp } 15.000.000 - (\text{Rp } 3.000.000 \times 4) \\ &= \text{Rp } 15.000.000 - \text{Rp } 12.000.000 \\ &= \text{Rp } 3.000.000 \end{aligned}$$

Jumlah aset saat ini = Rp 33.717.858

a) Biaya penyusutan bangunan	$\frac{= \text{Rp } 3.000.000}{12 \text{ bulan}}$
Maka biaya penyusutan perbulannya	$= \text{Rp } 250.000$

b) Biaya penyusutan peralatan	$\frac{=Rp\ 12.717.857}{12\ \text{bulan}}$
Maka biaya penyusutan perbulannya	=Rp 1.059.821
c) Biaya listrik	=Rp 1.000.000
d) Biaya air	=Rp 500.000
e) Biaya gaji pemilik	=Rp 2.500.000
f) Biaya plastik kemasan	<u>=Rp1.716.000</u>
Total biaya <i>overhead</i> pabrik	=Rp7.025.821

2) Perhitungan harga pokok produksi setelah penyusutan

Perhitungan harga pokok produksi yang seharusnya pada perusahaan Usaha Roti Citra Bakery sesudah memperhitungkan biaya penyusutan yakni sebagai berikut:

Tabel 4.4
Perhitungan Biaya Produksi Menurut Akuntansi Biaya
Menggunakan Metode Full Costing
Bulan Maret 2023

LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI			
Laporan Produksi			Jumlah (unit)
Produk masuk proses		1.300 kg	
Produk hilang akhir proses			200
Produk selesai/jumlah produk yang dihasilkan			57.200
<i>Biaya Dibebankan</i>			
Elemen biaya	Jumlah	Produk Ekuivalen	Harga Pokok
Biaya beban	Rp 22.444.500	57.200	Rp 392,386
Tenaga kerja	Rp 7.500.000	57.200	Rp 131.118
Overhead pabrik	<u>Rp 7.025.821 +</u>	57.200	<u>Rp 122,829 +</u>
Jumlah	<u>Rp 36.970.321</u>		<u>Rp 646,334</u>
<i>Perhitungan Harga Pokok</i>			
Harga pokok produk selesai = 57.000 unit @ Rp 646,334 = Rp 36.841.038			
200 unit x Rp 646,334 = <u>Rp 129.266 +</u>			
Jumlah harga pokok produk selesai 57.000 @ Rp 648,602 = Rp 36.970.321			
Harga pokok produksi dalam proses = 0 unit			
Biaya bahan baku	= 0 unit x 100%	Rp 392,386	=Rp
Biaya tenaga kerja	= 0 unit x 100%	Rp 131.118	=Rp
Biaya <i>overhead</i> pabrik	= 0 unit x 100%	Rp 122,829	=Rp _____ +
Jumlah biaya dibebankan			= <u>Rp 36.970.321</u>

Sumber: Data primer diolah kembali

Dengan demikian maka harga pokok roti pada Usaha Roti Citra Bakery menggunakan metode *full costing* yaitu:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga pokok/bungkus} &= \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Hasil produksi (bungkus)}} \\
 &= \frac{\text{Rp 36.970.321}}{57.200 \text{ bungkus}} \\
 &= \text{Rp 646,334 / bungkus}
 \end{aligned}$$

Jadi harga pokok perbungkusnya adalah Rp 646,334 / bungkus

4.3 Pembahasan

Berikut rincian perbedaan perhitungan biaya antara perhitungan yang dilakukan oleh Perusahaan dengan perhitungan menurut metode *full costing* terkait hasil penelitian dan data yang telah disajikan.

Tabel 4.5
Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Metode *full costing*
Bulan Maret 2023

Menurut Perusahaan		Menurut Metode <i>Full Costing</i>	
Biaya bahan baku	Rp 20.494.500	Biaya bahan baku	Rp 22.444.500
Biaya tenaga kerja	Rp 7.500.000	Biaya tenaga kerja	Rp 7.500.000
Biaya lain-lain	Rp 5.496.000	Biaya overhead pabrik	Rp 7.025.821
Jumlah	Rp 33.490.500	Jumlah	Rp 36.970.321
Selisih			<u>Rp 3.479.821</u>

Sumber: Data Primer diolah kembali

Berdasarkan analisis di atas, maka dapat dinyatakan perhitungan Perusahaan

Usaha Guntur Pratama berbeda dengan perhitungan berdasarkan metode *full costing*. Perhitungan biaya bahan baku menurut perhitungan Perusahaan memperoleh sebesar Rp 20.494.500,- sedangkan perhitungan menurut metode *full costing* biaya bahan yang dihasilkan adalah Rp 22.444.500,-. Perbedaan perhitungan tersebut dikarenakan perusahaan tidak memasukkan biaya selai coklat yang termasuk komponen biaya bahan. Sehingga menyebabkan perhitungan biaya bahan yang dilakukan perusahaan menjadi keliru.

Biaya tenaga kerja menurut perhitungan perusahaan Usaha Roti Citra Bakery sesuai dengan perhitungan metode *full costing*. Perusahaan ini membayarkan gaji karyawan perbulan dengan perolehan sebesar Rp 2.500.000/orang. Dan dengan total pembayaran 3 orang karyawan maka dalam sebulan perusahaan mengeluarkan biaya gaji sebesar Rp 7.500.000.-

Biaya *overhead* pabrik dapat dinyatakan bahwa perhitungan perusahaan Usaha Roti Citra Bakery tidak selaras dengan perhitungan menurut metode *full costing*. Perhitungan perusahaan menghasilkan biaya lain-lain sebesar Rp 5.496.000,- sedangkan perhitungan menurut metode *full costing* memperoleh biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 7.025.821,-. Hal ini menunjukkan bahwa perhitungan yang dilaksanakan perusahaan masih keliru dikarenakan perusahaan tidak memasukkan biaya penyusutan baik pada gedung maupun pada peralatan. Sehingga menyebabkan perhitungan biaya *overhead* pabrik pada perusahaan dengan perhitungan berdasarkan metode *full costing* memiliki perbedaan.

4.3.1 Harga Pokok Produksi

Tabel 4.6
Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan
dan Menurut Metode *Full Costing*
Bulan Maret 2023

No	Komponen	Perusahaan	Metode Full Costing	Selisih
1	Harga Pokok Produksi	Rp 33.490.500	Rp 36.970.321	Rp 3.479.821
2	Harga Pokok/Bungkus	Rp 587,55	Rp 646,334	Rp 58,784

Sumber: Data primer diolah kembali

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat diketahui perhitungan harga pokok produk yang dilakukan menurut hitungan perusahaan berbeda dengan perhitungan metode *full costing*. Proses produksi roti yang dilakukan oleh Usaha Roti Citra Bakery sebanyak 26 kali produksi setiap bulannya. Dalam sehari produksi diperoleh 2.200 bungkus roti, sehingga produk yang dihasilkan dalam sebulan sebesar 57.200 bungkus. Tetapi terdapat produk hilang akhir proses sebesar 200 bungkus. Namun 200 bungkus roti ini telah menyerap semua biaya sehingga tetap diperhitungkan. Dalam perhitungan yang dilakukan menurut perusahaan, biaya produksi yang dihasilkan adalah sebesar Rp 33.490.500,- dan harga perbungkus yang diperoleh adalah Rp 587,55,-/bungkus. Sedangkan perhitungan biaya produksi menurut metode *full costing* dengan menggolongkan semua unsur-unsur biaya yang seharusnya, maka harga pokok produk yaitu sebesar Rp 36.970.321,- dan harga pokok produk perbungkus yaitu Rp 646,334-/bungkus.

Berdasarkan analisis tersebut, maka dapat diketahui bahwa harga pokok produksi menurut perhitungan perusahaan lebih rendah dibandingkan menurut metode *full costing* yaitu terdapat selisih sebesar Rp 3.479.821,-. Hal ini karena masih ada unsur biaya produksi yang belum dimasukkan perusahaan yaitu selai coklat dan perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan aktiva seperti penyusutan gedung dan peralatan dalam perhitungan harga pokok produksinya. Sehingga menyebabkan perhitungan harga pokok produksi dari perusahaan berbeda dengan konsep akuntansi biaya maka perhitungan biaya perbungkusnya pun menjadi keliru. Adanya perhitungan yang tidak dihitung yaitu biaya bahan bakar dan biaya kendaraan yang dipakai pemilik sebagai pemasaran untuk mengantarkan produk yang telah jadi ke warung-warung.

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Dapat disimpulkan berdasarkan hasil analisis yang dilakukan oleh peneliti mengenai perhitungan harga pokok produksi roti yaitu:

1. Pada Usaha Roti Citra Bakery harga pokok produksi lebih rendah yaitu sebesar Rp 33.490.500.- sedangkan menurut metode *full costing* sebesar Rp 34.870.321.-, sehingga memiliki selisih sebesar Rp 3.479.821,-. Perbedaan ini dikarenakan ada biaya produksi yang tidak dimasukkan perusahaan yaitu selai coklat dan juga biaya penyusutan aktiva seperti penyusutan gedung dan peralatan.
2. Harga pokok produksi perbungkusnya yang diperoleh perusahaan sebesar Rp 587,55.- sedangkan menurut metode *full costing* Rp 646,334.-. Hal ini dikarenakan adanya perhitungan perusahaan yang salah dalam mengelompokkan biaya yaitu biaya selai coklat yang seharusnya masuk dibiaya bahan baku namun perusahaan memasukkan dibiaya lain-lain.
3. Harga pokok sebesar Rp 36.970.321,-, dengan produk ekuivalen 57.200 unit dan menghasilkan harga per unit Rp 646.334,-, terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 22.444.500.- dengan produk ekuivalen 57.200 unit untuk menghasilkan harga pokok produk per unit Rp 392.386.-, biaya tenaga kerja sebesar Rp 7.500.000 dengan produk ekuivalen 57.200 unit untuk menghasilkan harga pokok produk per unit Rp 131.118.- dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 7.025.821,- dengan

produk ekuivalen 57.200 unit untuk menghasilkan harga pokok produk per unit Rp 122,829,-.

4. Untuk 200 bungkus roti yang tidak dapat dijual karena adanya roti yang rusak seperti hangus maupun bentuk tidak sesuai bentuk maka perlu dilakukannya perbaikan kualitas proses dalam pembuatan roti tersebut. Sehingga produk roti yang rusak menjadi lebih sedikit.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, dapat diajukan saran sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan

Perusahaan seharusnya melakukan pencatatan secara rinci dan lebih terorganisir dalam menghitung biaya produksi, perusahaan dapat melakukan penggolongan biaya produksi yang sesuai dengan teori sehingga informasi biaya dapat tersaji dengan efektif dan efisien.

Perusahaan seharusnya memasukkan biaya depresiasi atau penyusutan baik pada gedung maupun peralatan karena biaya tersebut merupakan unsur perhitungan harga pokok produksi dalam kategori akuntansi biaya pada unsur biaya *overhead* pabrik.

Sebaiknya Usaha Roti Citra Bakery dapat menggunakan metode *full costing* dikarenakan metode ini lebih akurat dalam menghitung harga pokok produksinya.

2. Bagi Akademis

Hasil penelitian diharapkan bisa menjadi referensi atau acuan untuk penelitian selanjutnya atas topik yang sama. Peneliti berharap agar pembahasan yang telah dipaparkan dapat menimbulkan rasa keingintahuan untuk mengadakan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Dunia, F., & Abdullah, W. (2012). *Akuntansi Biaya* (3rd ed.). Salemba Empat.
- Armanto Witjaksono. (2013). *Akuntansi Biaya* (Revisi). Graha Ilmu.
- Dewi, S. prima, & Kristanto, septian bayu. (2014). *Akuntansi biaya* (2nd ed.). IN MEDIA.
- Handayani, E. I. (2019). *Akuntansi Biaya* (Adi Pratomo (Ed.); 1st ed.). Poliban Press.
- Hansen & Mowen. (2014). *Akuntansi Manajerial* (Dewi Fitriasaki & Deny Arnos Kwary (Ed.); 9th ed.). Salemba Empat.
- Harnanto, A. 2017. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- L.M Samryn. (2012). *Akuntansi Manajemen* (1st ed.). Kencana Prenada Media Group.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (2015th ed.). UPP STIM YKPN.
- Siregar, B., Suripto, B., Hapsoro, D., Lo E. W., & Biyanto, F. (2014). *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat, Jakarta.
- Supriyono.(2013). *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok* (2nd ed.). BPFE.
- Risdiani, R. (2016). *Analisis Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Pada Jannah Bakery Jember)*.
- Riwayadi. (2016). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Salemba Empat.
- Witjaksono. (2013). *Akuntansi Biaya* (Edisi Revisi). Graha Ilmu.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

HASIL WAWANCARA

Nama Narasumber: Ibu Keken

1. Usaha Roti Citra Bakery memproduksi apa dan sudah berapa lama berdiri?

Jawaban: Usaha saya ini mengolah roti manis dan berdiri pada tahun 2010.

2. Berapa kali ibu produksi dalam sebulan?

Jawaban: Sebulan produksi sebanyak 26 kali, karna kita produksi setiap hari kecuali hari minggu.

3. Dalam sekali produksi ibu biasanya dapat berapa bungkus?

Jawaban: Sehari 2.200 bungkus mbak, tapi ada juga roti yang rusak biasanya sehari bisa sampai 10 bungkus.

4. Untuk ketahanan roti ini berapa lama?

Jawaban: Karna tidak pakai pengawet jadi ketahanan roti hanya 5 hari saja.

5. Apakah ada permasalahan yang terjadi dalam perusahaan ini?

Jawaban: pastinya ada mbak, biasanya setelah selesai pemanggangan ada roti yang tidak mengembang sempurna.

6. Struktur perusahaan yang ibu miliki ini seperti apa?

Jawaban: strukturnya sederhana saja mbak,ada bagian pengolahan, bagian pencetakan dan bagian pemanggangan.

7. Apakah ibu memiliki toko resmi untuk penjualan roti?

Jawaban: Tidak punya mbak, karna kan kami cuma produksi 1 macam roti saja, jadi saya dan suami biasanya mengantar ke warung-warung.

8. Ada berapa karyawan yang bekerja disini?\

Jawaban: ada 3 orang mbak, 1 bagian yang mengolah, 1 bagian pencetakan dan 1 bagian mengolah.

9. Bahan apa saja yang digunakan untuk mengolah roti?

Jawaban: Untuk produksi roti ini, bahan yang saya pakai ada tepung, gula, telur, mentega, ragi, pelembut, susu bubuk dan juga air.

10. Peralatan apa saja yang digunakan untuk mengolah roti?

Jawaban: Peralatannya seperti oven, mixer, baskom, timbangan, loyang.

11. Bagaimana proses produksi rotinya?

Jawaban: Prosesnya seperti pencampuran bahan-bahan semua dicampur lalu dimixer, pencetakan dicetak sesuai ukuran lalu fermentasi adonan agar mengembang lalu masuk ke pemanggangan di oven sampai roti berubah warna coklat setelah itu dinginkan lalu dimasukkan ke dalam plastik roti.

LAMPIRAN 2**FOTO KEGIATAN**

LAMPIRAN 3

FOTO PRODUK



LAMPIRAN 4**PERALATAN**

Oven



Meja pencetakan



Mixer

