

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri saat ini dapat dilihat dari semakin bertambahnya industri-industri baru yang bergerak di berbagai macam bidang, terutama pada industri kuliner atau makanan. Namun tidak dapat dipungkiri banyak pula perusahaan industri yang gulung tikar akibat ketidak stabilan kegiatan produksi. Dari kedua keadaan diatas maka dapat dikatakan bahwa perusahaan industri sekarang memiliki dua tantangan yang besar yaitu, persaingan semakin ketat faktor pasar dan faktor intern perusahaan itu sendiri. Dari kedua tantangan tersebut maka untuk mempertahankan kelangsungan operasi suatu perusahaan diperlukan kemampuan yang baik dari semua elemen yang ada didalam perusahaan, diantaranya adalah dengan adanya kemampuan perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual dengan tepat dan mampu bersaing dengan perusahaan lain yang bergerak dibidang yang sama.

Sejalan dengan meningkatnya pembangunan disegala sektor kehidupan, sektor industri roti pun juga mengalami kemajuan yang tidak kalah pesatnya dibandingkan dengan sektor-sektor industri makanan lainnya. Roti bukan merupakan makanan yang asing bagi masyarakat, selain itu juga roti dapat diolah dengan berbagai macam cara untuk meningkatkan selera dan variasi dalam mengkonsumsi roti tersebut, diantaranya adalah roti manis/isi. Akhir-akhir ini banyak masyarakat yang tertarik untuk membuka usaha roti isi ini, karena banyaknya minat masyarakat yang mengkonsumsi roti manis/isi ini, disamping harganya cukup terjangkau masyarakat pun mendapatkan variasi rasa baru dalam mengkonsumsi roti, karena biasanya masyarakat hanya mengkonsumsi roti tawar biasa. Dengan adanya roti isi ini maka masyarakat mendapatkan rasa yang lain yaitu adanya tambahan rasa lain di dadalam roti itu sendiri, seperti coklat, strobery, srikaya, nanas dan varian buah lainnya, yang tidak didapatkan pada roti tawar biasa.

UKM Breadpapa Palembang merupakan suatu badan usaha kecil menengah yang bergerak di bidang industri makanan yang terletak di Jalan Sukabangun 2 No. 503, Sukajaya, Kecamatan Sukarami, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30151. UKM Breadpapa berdiri sejak tahun 2017 dan secara resmi sudah memiliki izin usaha dengan jumlah karyawan 8 Orang. Kegiatan utama dari UKM Breadpapa yaitu di bidang produksi dan penjualan dengan produk Roti manis/isi, Roti Tawar dan Roti Kombinasi.

UKM Breadpapa ini memiliki kekurangan dalam menetapkan harga pokok produksi. Harga pokok produksi yang ditetapkan oleh UKM Breadpapa masih menggunakan metode tradisional. Sehingga masih ada biaya overhead yang digunakan untuk memproduksi belum dialokasikan ke dalam komponen biaya produksi. Hal ini disebabkan perusahaan belum mengetahui unsur-unsur yang seharusnya masuk ke dalam perhitungan harga pokok produksi yang tepat dalam memperoleh hasil perhitungan yang sebenarnya. Sehingga, dengan tidak adanya perhitungan harga jual yang tepat memungkinkan perolehan laba yang belum maksimal dan tidak adanya perhitungan secara khusus terkait beban-beban yang dikeluarkan dalam proses pembuatan produk roti.

Sudah lazim dalam mencapai tujuan perusahaan akan menghadapi berbagai hambatan dan gangguan baik yang berhubungan langsung maupun tidak langsung dengan kegiatan perusahaannya mulai dari hambatan sederhana sampai pada hambatan yang relatif kompleks yang memerlukan perhatian khusus sehingga mempengaruhi harga jual suatu produk. Oleh karena itu dengan mengasumsikan persoalan utama adalah tidak tepatnya perhitungan harga pokok produksi sehingga harga jual tidak tepat maka hendaknya perusahaan yang memproduksi suatu produk membuat perhitungan biaya produksi dengan tepat dan mencerminkan nilai yang sebenarnya sehingga harga jual yang ditetapkan juga tepat.

Dengan persaingan yang semakin ketat pada industri yang sama maka UKM Breadpapa Palembang ini harus mampu bersaing dalam kualitas dan kuantitas serta harga jual roti yang dihasilkan. Dalam persaingan usaha maka permasalahan mengenai penentuan jumlah biaya bahan baku, upah tenaga kerja

langsung, biaya produksi lainnya sangat memerlukan kecermatan dalam perencanaan dan pengendalian sehingga dapat digunakan sebagai dasar untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas perusahaan serta dalam usaha mengatasi biaya-biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan operasional sehingga memperoleh harga jual yg benar dari hasil analisis penulis yang akan berpengaruh pada laba yang diperoleh oleh perusahaan.

Dari penjelasan dan uraian diatas, sehubungan dengan perhitungan harga pokok produksi, maka penulis tertarik menulis laporan akhir dengan judul **“Analisis Perhitungan dan Penetapan Harga Pokok Produksi pada UKM Breadpapa Palembang”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan data Laporan Harga Pokok Produksi pada UKM Breadpapa Palembang, maka penulis menemukan beberapa permasalahan pada UKM Breadpapa Palembang dalam menentukan harga pokok produksi, yaitu :

1. Belum tepatnya Pengklasifikasian antara biaya bahan langsung dan biaya bahan tidak langsung , biaya yang seharusnya dimasukkan ke dalam biaya overhead pabrik dibebankan pada biaya bahan langsung.
2. Belum dipisahkannya biaya produksi dengan biaya keperluan rumah tangga, seperti biaya air dan listrik.
3. Belum dihitung dan dialokasikannya biaya penyusutan mesin-mesin produksi.

Dari uraian permasalahan dapat dinyatakan bahwa pengalokasian biaya produksi pada UKM Breadpapa Palembang belum tepat sehingga mempengaruhi penetapan harga pokok produksinya oleh karena itu rumusan masalah dapat dinyatakan “Belum tepatnya pengklasifikasian biaya produksi dan perhitungan harga pokok produksi pada UKM Breadpapa Palembang” .

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Pembahasan dalam penulisan laporan akhir ini penulis membatasi hanya pada analisis terhadap pengklasifikasian unsur-unsur harga pokok produksi serta menghitung harga pokok produksi Roti manis/isi, Roti tawar, Roti Kombinasi

dengan menggunakan metode (*full costing*). Data yang dianalisis berdasarkan data harga pokok produksi perusahaan tahun 2021.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan

1.4.1 Tujuan Penulisan

1. Untuk menganalisis pengklasifikasian biaya-biaya produksi pada perusahaan.
2. Untuk menganalisis perhitungan pembebanan biaya produksi dengan biaya keperluan rumah tangga.
3. Untuk menetapkan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan dengan teori yang sudah ada.

1.4.2 Manfaat Penulisan

Manfaat yang diharapkan dari penulisan laporan akhir ini adalah :

1. Bagi Penulis

Untuk mengetahui kemampuan pemahaman mahasiswa dalam menganalisa suatu masalah yang terjadi dilapangan kerja berdasarkan teori yang ada.

2. Bagi Usaha Kecil Menengah

Untuk memberikan masukan yang bermanfaat pada perusahaan agar dapat membantu memecahkan permasalahan yang ada pada UKM Breadpapa Palembang.

3. Bagi Pihak Lain

Sebagai bahan acuan dan referensi dalam penyusunan laporan akhir dimasa mendatang khususnya bagi bacaan mahasiswa berikutnya.

1.5 Metode Pengumpulan Data

1.5.1 Teknik Pengumpulan Data

Menurut (Sugiyono, 2017) pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara, antara lain:

1. Teknik Wawancara

Pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui Tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topic tertentu.

2. Teknik Pengamatan/Observasi

Suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua diantara yang terpenting adalah proses pengamatan dan ingatan.

3. Teknik Dokumentasi

Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bias berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), cerita, biografi, peraturan, dan kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa, dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, karya yang berbentuk gambar, patung film, dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

4. Triangulasi

Dalam teknik pengumpulan data, triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada.

Dalam pengambilan data, penulis menggunakan teknik wawancara yaitu dengan melakukan Tanya jawab secara langsung kepada Bapak Sri Gunawan selaku pemilik UKM Breadpapa Palembang. Selain itu, penulis juga menggunakan teknik observasi yang dilakukan dengan cara pengamatan langsung di UKM Breadpapa Palembang mengenai perhitungan harga pokok produksi dan penulis juga menggunakan teknik dokumentasi dengan mengumpulkan data yang diperoleh secara langsung dari UKM Breadpapa Palembang bersumber laporan harga pokok produksi.

1.5.2 Sumber Data

Ditinjau dari sumber datanya, menurut (Sugiyono, 2017) pengumpulan data terbagi menjadi dua sumber yaitu :

1. Sumber Data Primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data.
2. Sumber Data Sekunder adalah sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau dokumen.

Berdasarkan dua jenis sumber data diatas, maka penulis menggunakan data primer berupa hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis dengan Bapak Sri Gunawan selaku pemilik UKM Breadpapa Palembang. Data sekunder yang penulis kumpulkan berupa perhitungan Harga Pokok Produksi olahan roti manis/isi, roti tawar, roti kombinasi dan gambaran perusahaan.

1.6 SISTEMATIKA PENULISAN

Untuk mempermudah dalam menganalisis masalah yang dihadapi dan supaya lebih terarah, maka penulis akan menguraikan secara singkat sistematika penulis yang terdiri dari lima bab. Sistematika penulisan untuk analisis laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab ini penulis mengemukakan dasar dan arah permasalahan yang akan dianalisis yaitu latar belakang pemulihan judul, rumusan masalah, ruang lingkup pembahasan, tujuan dan manfaat penulisan, metode pengumpulan data dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Dalam bab ini penulis akan menguraikan teori-teori yang berhubungan dengan analisis yang dilakukan, antara lain mengenai pengertian biaya, pengertian akuntansi, klasifikasi biaya, pengertian dan tujuan akuntansi biaya, pengertian dan unsur-unsur harga pokok produksi, pengertian penyusutan dan metode-metode perhitungan penyusutan aktiva tetap.

BAB III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini akan diuraikan mengenai hal-hal yang berhubungan dengan perusahaan yang meliputi sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi dan pembagian tugas ruang lingkup kegiatan usaha, proses produksi, daftar mesin-mesin yang dipakai, klasifikasi unsur-unsur harga pokok produksi, daftar karyawan, gaji karyawan, produksi yang dihasilkan, biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi dan laporan harga pokok produksi roti manis/isi, roti tawar dan roti kombinasi untuk tahun 2021 pada Perusahaan Breadpapa Palembang.

BAB IV PEMBAHASAN

Pada bab ini akan dianalisis data yang diperoleh dari perusahaan berdasarkan tinjauan pustaka yang telah disajikan seperti analisis terhadap unsur-unsur harga pokok produksi yang terjadi dalam perusahaan, analisis terhadap biaya overhead pabrik dan analisis perhitungan harga pokok produksi yang tepat sesuai dengan teori.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab terakhir ini, penulis akan menarik kesimpulan dari permasalahan dan analisis yang telah diuraikan dari bab-bab sebelumnya, serta memberikan saran yang mungkin bermanfaat bagi UKM Breadpapa ini.