

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Permasalahan

Seiring dengan berkembangnya ilmu teknologi, ilmu pengetahuan, dan bertambahnya penduduk, menjadikan kebutuhan hidup terus meningkat. Pada perkembangan zaman yang semakin maju, orang-orang sangat berhati-hati dalam memilih dan membeli sesuatu terutama membeli makanan. Zaman dahulu orang membeli makanan hanya berpatokan pada rasanya yang enak dan murah, ini terutama untuk masyarakat dari kalangan menengah ke bawah. Dua hal inilah yang menjadi patokan utama dalam membeli makanan. Mereka tidak begitu memikirkan kandungan gizi dan nutrisi yang terkandung dalam makanan yang mereka beli.

Akan tetapi akhir-akhir ini kecenderungan masyarakat kita dalam memilih dan membeli makanan tidak hanya memikirkan harga saja, namun juga memikirkan kandungan gizi dan nutrisi yang terdapat di dalam makanan. Oleh karena itu, roti banyak menjadi pilihan manusia sebagai makanan ringan, dimana dari segi rasa roti menawarkan bermacam-macam rasa dan juga enak dikonsumsi. Selain itu roti juga cukup mengenyangkan, bergizi dan dari segi harga roti juga mudah dijangkau semua kalangan masyarakat. Berdasarkan fenomena di atas maka sangat cocok dan potensial bila banyak yang menjalankan usaha roti dan mengembangkannya.

Dalam menjalankan usaha roti harus dapat menentukan harga jual suatu produk. Umumnya dalam menentukan harga jual yang menjadi tolak ukur adalah harga pokok produksi. Perusahaan diharapkan dapat menghitung harga pokok produksi secara akurat berdasarkan prosedur akuntansi yang semestinya karena perhitungan harga pokok produksi berfungsi sebagai dasar penentuan harga jual dan mengetahui laba yang akan diperoleh, harga pokok produksi juga berfungsi sebagai perencanaan dan pengendalian biaya, dan membantu manajemen dalam mengambil keputusan.

Pada saat ini kebutuhan hidup tidak dapat diambil langsung dari alam,

akan tetapi harus diolah dahulu dengan cepat, efisien dan harga terjangkau. Keadaan ini dimanfaatkan baik oleh sebagian orang pada umumnya terutama pebisnis roti untuk mendapatkan keuntungan. Akan tetapi permintaan pasar sering berubah-ubah sehingga menyulitkan perusahaan dalam melakukan kegiatan produksinya.

Pemahaman tentang perhitungan biaya produksi sangat penting bagi suatu perusahaan karena dengan pemahaman itu dapat memperhitungkan biaya- biaya apa saja yang memang diperlukan untuk menghasilkan suatu barang. Pengumpulan harga pokok produksi ditentukan berdasarkan sifat produksi dari produk yang dihasilkan, apakah bersifat terus menerus atau terputus-putus. Produksi yang dilakukan secara terus menerus lebih tepat menggunakan metode harga pokok proses (*process cost method*) sebagai dasar pengumpulan harga pokok produksi. Produksi yang dilakukan secara terputus-putus sesuai dengan pesanan tertentu lebih tepat menggunakan metode harga pokok pesanan (*job order cost method*) sebagai dasar pengumpulan harga pokok produksi.

Mulyadi, (2018:7) menyebutkan bahwa akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok yaitu penentuan harga pokok produk, pengendalian biaya dan pengambilan keputusan khusus. Untuk memenuhi tujuan penentuan harga pokok produk, akuntansi biaya mencatat, menggolongkan dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk atau penyerahan jasa. Harga pokok produksi merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku sampai menjadi barang jadi.

Untuk mendapatkan perhitungan harga pokok produksi yang akurat, diperlukan pemahaman mengenai akuntansi biaya dan pengumpulan serta pengklasifikasian biaya harus dilakukan dengan benar, tepat dan akurat. Kesalahan perhitungan dan penentuan harga pokok produksi dapat mengakibatkan suatu perusahaan mengalami suatu kerugian di masa yang akan datang.

Rumah Racik Roti Bobby merupakan salah satu perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang usaha pembuatan dan penjualan roti yang berdiri sejak tahun 1980-an hingga saat ini yang merupakan usaha milik keluarga. Usaha Rumah Racik Roti Bobby ini memiliki beberapa jenis produk roti yaitu roti tawar

putih, roti tawar bandung, roti burger dan roti hotdog.

Tingkat kesibukan masyarakat yang semakin tinggi menjadikan roti tawar sebagai pilihan sarapan. Hal ini menjadikan permintaan roti tawar menjadi semakin tinggi. Rumah Racik Roti Bobby adalah usaha industri rumah yang memasok roti tawar sehingga konsumen dapat menjualnya kembali dengan varian berbeda bisa ditambah isian di dalam roti untuk mendapatkan keuntungan lebih.

Rumah Racik Roti Bobby sudah memperhitungkan harga pokok produksi dalam usahanya, namun perhitungan harga pokok produksinya belum tepat. Toko ini belum tepat memasukkan biaya penyusutan, biaya listrik dan biaya air ke dalam harga pokok produksi serta tidak mengklasifikasikan antara bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung sehingga belum terdapat laporan harga pokok produksi yang seharusnya diperhitungkan dengan tepat dan akurat. Hal ini mengakibatkan belum diketahuinya harga pokok produksi yang sebenarnya yang dikeluarkan pada umumnya, sehingga menyebabkan tidak sesuainya keuntungan yang diinginkan bahkan mengalami kerugian.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis tertarik untuk mengambil judul yaitu **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Toko Rumah Racik Roti Bobby Palembang”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas, maka permasalahan dalam penulisan laporan akhir ini adalah: Bagaimana pengklasifikasian biaya-biaya dan perhitungan harga pokok produksi untuk produk-produk roti yang dijual Rumah Racik Roti Bobby?

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Dalam penulisan laporan akhir ini penulis membatasi ruang lingkup pembahasan, agar permasalahan yang akan dibahas tidak menyimpang dan lebih terarah sesuai dengan permasalahan yang ada yaitu hanya pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok proses (*process cost method*) di tahun 2022 untuk pesanan berupa roti tawar putih dan roti tawar bandung. Hal ini didasarkan karena sebagian besar penghasilan yang diperoleh

Rumah Racik Roti Bobby tiap tahunnya berasal dari keuntungan penjualan roti sehari-hari.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan

1.4.1 Tujuan Penulisan

Atas dasar identifikasi masalah di atas, maka tujuan penulis adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi roti yang dibuat oleh Rumah Racik Roti Bobby dengan menggunakan metode harga pokok proses (*process cost method*), guna menentukan harga jual roti tawar yang benar dan tepat untuk memenuhi dan mencapai target laba yang diinginkan.

1.4.2 Manfaat Penulisan

Manfaat dari penulisan laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

1) Bagi Pembaca dan Penulis

Penulisan laporan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pembaca sehingga dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi pembaca ataupun penulis khususnya dalam bidang akuntansi biaya.

2) Bagi Perusahaan

Dapat dijadikan sebagai bahan masukan untuk perusahaan yang bersangkutan, sehingga dapat menentukan harga jual melalui perhitungan harga pokok produksi yang dapat membantu perusahaan agar dapat menetapkan harga jual yang benar, dan tidak terlalu rendah atau tinggi, sehingga perusahaan dapat mencapai laba yang maksimal.

3) Bagi Lembaga Politeknik Negeri Sriwijaya

Penulisan laporan akhir ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi pengetahuan, serta sebagai tambahan tulisan khususnya untuk Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.

1.5 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara yang dilakukan oleh peneliti untuk mengumpulkan data. Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh informasi terkait penelitian yang dilakukan. Dalam penyusunan

laporan akhir ini dibutuhkan data yang akurat dan objektif sehingga dapat mendukung sebagai bahan analisis dalam menyelesaikan permasalahan yang ada pada perusahaan tersebut.

Berikut ini adalah metode pengumpulan data menurut Sugiyono, (2017:137):

1. Teknik wawancara, merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu.
2. Teknik pengamatan/*observasi*, merupakan suatu proses yang tersusun dari berbagi proses biologis dan psikologis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan.
3. Teknik dokumentasi, dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa 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 pengumpulann data, triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada.

Dalam analisis laporan akhir ini, penulis menggunakan beberapa teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mendukung sebagai bahan analisis dalam menyelesaikan permasalahan yang ada pada perusahaan tersebut.

1. Wawancara

Penulis melakukan pengumpulan data untuk penulisan Laporan Akhir yang diperlukan misalnya bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti tawar, harga jual roti tawar, peralatan yang digunakan dalam produksi pembuatan roti tawar, cara pembuatan roti tawar, jumlah karyawan yang bekerja dan bagian-bagiannya, serta sejarah berdirinya tempat usaha tersebut dengan berkomunikasi langsung atau tanya jawab kepada pihak penanggung jawab Rumah Racik Roti Bobby.

2. Observasi

Teknik pengumpulan data lainnya yaitu dengan metode observasi, penulis melakukan pengamatan langsung pada Toko Rumah Racik Roti Bobby

yang menjadi objek guna mendapatkan data atau informasi yang berhubungan dengan permasalahan sebagai bahan analisis.

Berdasarkan teknik pengumpulan data diatas, penulis memperoleh data-data yang diperlukan sebagai bahan masukan (*referensi*) dalam penyusunan Laporan Akhir ini dengan cara survei dan wawancara. Survei dilakukan dengan mengunjungi lokasi atau tempat yang akan dijadikan objek analisis dan melakukan wawancara langsung kepada pemilik Rumah Racik Roti Bobby.

Sumber data menurut Sugiyono, (2017:193) ada dua yaitu :

1. Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data.
2. Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung melalui media perantara yang diperoleh dan dicatat pihak lain. Atau sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya orang lain atau dokumen. Data sekunder dalam penelitian ini antara lain mencakup data historis perusahaan dan jumlah karyawan perusahaan.

Berdasarkan sumber data yang didapatkan, maka penulis menggunakan data primer dan data sekunder dalam pengambilan data pada Rumah Racik Roti Bobby. Data Primer berupa hasil wawancara dan observasi yang dilakukan oleh penulis dengan pihak pengelola perusahaan. Sedangkan Data Sekunder yaitu berupa data perhitungan harga pokok produksi olahan roti tawar, rincian bahan baku roti tawar, sejarah berdirinya perusahaan, dan struktur organisasi perusahaan pada Rumah Racik Roti Bobby.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini bertujuan untuk memberikan garis besar mengenai isi Laporan Akhir secara ringkas dan jelas. Berisikan gambaran mengenai hubungan antarbab, bab tersebut dibagi menjadi beberapa subbab secara keseluruhan. Berikut adalah sistematika penulisan yang terdiri dari lima bab, yaitu sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Penulis menguraikan latar belakang masalah, perumusan masalah, ruang lingkup pembahasan, tujuan dan manfaat penulisan, metode

pengumpulan data dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi landasan teori yang menguraikan secara singkat mengenai teori-teori yang dapat dijadikan sebagai bahan pembandingan. Teori-teori yang terkait yaitu mengenai pengertian dan tujuan akuntansi biaya, pengertian dan klasifikasi biaya, pengertian dan unsur-unsur harga pokok produksi, penggolongan dan dasar pembebanan biaya *overhead* pabrik yang ditentukan

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini penulis akan memberikan gambaran mengenai gambaran Rumah Racik Roti Bobby yaitu antara lain mengenai sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi dan pembagian tugas, proses produksi, produk yang dihasilkan, dan biaya produksi perusahaan, serta laporan harga pokok produksi perusahaan.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini penulis membahas dari permasalahan yang ada pada perusahaan yang meliputi: analisis pengklasifikasian biaya, analisis terhadap biaya bahan baku, biaya penolong, biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya overhead pabrik analisis biaya yang terdiri dari biaya listrik, biaya air, biaya bahan bakar gas dan pertalite, biaya pengemasan serta biaya penyusutan aktiva tetap dan analisis perhitungan harga pokok produksi.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini penulis akan menarik kesimpulan sebagai pemecahan dari permasalahan yang ada dalam laporan akhir ini, kemudian penulis juga memberikan masukan yang mungkin dapat bermanfaat sebagai masukan untuk kemajuan Rumah Racik Roti Bobby.