

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Permasalahan

Di era digital yang memiliki kemajuan teknologi dan zaman yang berkembang pesat telah banyak berdirinya usaha-usaha kecil dan menengah dari industri keluarga atau rumahan. Usaha-usaha kecil tersebut memanfaatkan teknologi yang ada seperti media social dan delivery order untuk menambah minat pembeli agar dapat dijangkau dan menarik minat pembeli.

UMKM memiliki kontribusi besar bagi pertumbuhan perekonomian di Indonesia. Berdirinya usaha ini membuka lowongan pekerjaan untuk menampung tenaga kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran dan berdampak baik bagi kesejahteraan masyarakat. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki potensi tumbuh kembang yang besar dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat. Hal ini ditunjukkan oleh keberadaan UMKM yang telah mencerminkan wujud nyata kehidupan social dan ekonomi bagian terbesar dari masyarakat.

Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi yang diperuntukkan untuk kegiatan pencatatan, pengklasifikasian, pembuatan, hingga pelaporan semua transaksi atau biaya yang terjadi dari proses produksi hingga distribusi dalam penjualan produk atau jasa. Maka dari itu, akuntansi biaya diperlukan dalam menentukan harga jual suatu barang agar didapat harga jual barang yang diproduksi dan laba yang diperoleh perusahaan.

Banyak usaha industri perdagangan yang berdiri membuat persaingan antar usaha lain semakin ketat, salah satunya yaitu persaingan harga jual. Sedangkan salah satu tujuan suatu perusahaan adalah mengingkatkan pencapaian laba yang maksimal dan pengeluaran biaya yang minimal dengan harga jual yang tetap bersaing. Oleh karena itu diperlukan adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat untuk menentukan harga jual yang tepat agar memperoleh laba yang besar tetapi harga jual mampu bersaing.

Perhitungan harga pokok produksi yang tepat harus sesuai dengan konsep akuntansi biaya. Biasanya perusahaan tidak terlalu memperhatikan perhitungan pengeluaran biaya produksi secara detail dan penggolongan biaya yang tidak tepat. Sehingga berpengaruh pada harga pokok produk, penentuan harga jual, serta pengambilan keputusan yang pada akhirnya akan berpengaruh pada jalannya suatu perusahaan.

Informasi biaya yang tepat dan akurat dapat membantu perusahaan untuk menentukan harga jual yang sesuai dengan mutu produk tersebut. Dengan menghitung harga pokok produksi, semua biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah suatu produk akan lebih jelas terlihat sehingga informasi biaya yang lengkap dapat disajikan. Harga pokok produksi memuat informasi biaya yang diperlukan sebagai dasar penentuan harga jual, menghitung harga pokok produksi dan menambahkan keuntungan yang diinginkan.

Harga adalah senilai uang yang harus dibayarkan konsumen kepada penjual untuk mendapatkan barang atau jasa yang ingin dibeli. Harga diperlukan oleh penjual untuk menentukan barang yang akan dijual kepada konsumen. Penetapan harga dapat menciptakan hasil penerimaan penjualan dari produk yang dihasilkan dan dipasarkan. Maka dari itu, perusahaan harus memiliki dan menentukan harga jual yang ditetapkan.

Harga jual merupakan harga akhir dari suatu penjualan atau jumlah yang perlu dibayar oleh konsumen. Pemilik usaha harus menentukan atau menetapkan harga yang tetap agar penjual mendapat keuntungan. Untuk itu pemilik harus mempertimbangkan harga untuk menjual suatu produk agar tidak terjadi kerugian, dengan menegenal pelanggan dengan melakukan riset pasar, mengetahui biaya produksi, memiliki target pendapatan, dan mempersiapkan perbandingan harga dari produk secara langsung ke produk pesaing. Hal tersebut dapat menjadi pertimbangan agar usaha yang dimiliki mendapat keuntungan atau laba yang kita inginkan.

Paul & Mom Bakery And Cake Shop merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang perdagangan dan industri rumahan yang memproduksi aneka kue dan roti. Paul & mom bakery And Cake Shop yang beralat di Jl. Mayor Ruslan II

No.21, Ps. Baru, Kecamatan Lahat, Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan. Merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang perdagangan dan industry rumahan yang memproduksi aneka kue dan roti, seperti roti toping susu, roti toping marble, roti abon sapi, tawar toast dan lainnya.

Berikut ini beberapa harga jual roti pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop dibulan Maret 2022 :

Tabel 1.1
Jumlah dan Harga Jual Produk
Maret 2022

No	Nama Produk	Jumlah Produk Terjual	Harga Per bungkus (Rp)	Persentase
1	Roti KC Merah / Red Bean	465 unit	Rp6.000	6,39%
2	Roti Coklat Keju	527 unit	Rp7.000	7,24%
3	Roti Toping Marble	1385 unit	Rp9.000	19,04%
4	Roti Toping Susu	1250 unit	Rp8.000	17,18%
4	Roti Abon Sapi	1300unit	Rp9.000	17,87%
5	Roti Zebra	610unit	Rp8.000	8,38%
6	Tawar Toast Putih	605 unit	Rp14.000	8,31%
7	Tawar Kupas Pandan	570 unit	Rp16.000	7,83%
8	Tawar Gandum	700 unit	Rp17.000	9,62%
Total		7.272		100%

Sumber: Paul & Mom Bakery And Cake Shop

Dari data diatas terdapat harga, jumlah produk, persentase produk roti. Dapat dilihat produk roti yang harga nya tertinggi yaitu produk tawar gandum dengan harga Rp17.000 dan untuk harga terendah yaitu roti kc merah dengan harga Rp6.000. Penjualan tertinggi pada bulan maret terdapat pada roti abon sapi produk tersebut berhasil menjual 17,87% dan penjualan terendah ada pada produk roti kc merah sebesar 6,39%.

Aktivitas perusahaan banyak biaya-biaya yang terjadi didalamnya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Sehingga perlu adanya penggolongan biaya yang tepat. Menurut perusahaan biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya-biaya lain. Sedangkan menurut konsep akuntansi biaya, biaya produksi adalah biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya penolong, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Hal ini artinya perhitungan biaya produksi menurut perusahaan masih belum sesuai dengan konsep akuntansi biaya. Kesalahan dalam penggolongan biaya produksi menyebabkan harga pokok produk tidak efisien dan akan berpengaruh terhadap harga jual produk laba atau rugi yang akan dicapai perusahaan.

Dalam penulisan laporan akhir ini penulis tertarik untuk menyusun Laporan Akhir dengan judul “**Perhitungan Harga Pokok Produk Roti Sebagai Alat Untuk Menentukan Harga Jual Pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan masalah:

1. Perusahaan belum sesuai menggolongkan biaya produksi seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik serta belum membuat perhitungan penyusutan aset tetap.
2. Perhitungan harga pokok produk pada perusahaan belum sesuai dengan perhitungan akuntansi biaya.

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Atas dasar perumusan masalah diatas agar penyusunan serta penulisan laporan akhir lebih terarah dan tidak menyimpang dari permasalahan yang akan dibahas, maka penulis membatasi ruang lingkup pembahasan yaitu mengenai perhitungan harga pokok produk roti sebagai alat untuk menentukan harga jual pada Paul & Mom Bakery And Cake Shop. Data yang digunakan untuk penganalisaan hanya terfokus pada roti toping susu, roti toping marble, dan roti Abon Sapi selama bulan maret tahun 2022.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan

1.4.1 Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka

tujuan dalam penulisan Laporan Akhir ini yaitu untuk menentukan harga pokok produk roti perbungkus sesuai dengan konsep akuntansi biaya.

1.4.2 Manfaat Penulisan

Manfaat penulisan yang juga menjadi harapan bagi penulis dalam Laporan Akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan serta pertimbangan Paul & Mom Bakery And Cake Shop dalam proses pengambilan keputusan demi berjalannya kegiatan ekonomi yang lebih baik.

2. Bagi Akademik

Harapannya hasil penulisan Laporan Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa Politeknik Negeri Sriwijaya khususnya Jurusan Akuntansi sebagai bahan bacaan serta dapat menambah referensi bagi pembaca.

3. Bagi Penulis

Hasil penulisan Laporan Akhir ini diharapkan dapat menambah serta memperdalam ilmu pengetahuan terutama dalam Mata kuliah Akuntansi Biaya

1.5 Metode Pengumpulan Data

1.5.1 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menurut (Sanusi, 2016), dapat dilakukan sebagai berikut:

1. Survey

Survey merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan kepada responden baik secara lisan maupun tulisan, pertanyaan yang dilakukan secara lisan disebut teknik wawancara (*interview*) dan pertanyaan yang dilakukan secara tertulis disebut kuesioner.

2. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan melalui proses pencatatan perilaku subjek (orang), objek (benda), atau kejadian yang sistematis tanpa adanya pertanyaan atau komunikasi dengan individu-individu yang diteliti.

3. Dokumentasi

Dokumentasi biasanya dilakukan dalam pengumpulan data-data yang dibutuhkan dalam pembuatan sebuah laporan yang biasanya telah tersedia dilokasi, penyusun hanya perlu menyalin data tersebut, yaitu data seperti laporan keuangan, struktur organisasi, akta perusahaan, dan sebagainya.

4. Triangulasi

Teknik pengumpulan data triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber

data yang telah ada.

Berdasarkan pengertian diatas, maka penulis menggunakan teknik survey dalam pengumpulan data, guna menemukan serta merumuskan masalah yang ada di Paul & Mom Bakery And Cake Shop.

1.5.2 Sumber Data

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

- a. Sumber primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data.
- b. Sumber sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Data sekunder yang diperoleh penulis dari perusahaan diantaranya:
 1. Profil perusahaan
 2. Struktur organisasi perusahaan
 3. Surat Izin Usaha Perdagangan

Berdasarkan pengertian diatas, maka penulis menggunakan sumber data primer dan sekunder dalam melakukan pengumpulan data Laporan Akhir di Paul & Mom Bakery And Cake Shop, dengan cara mengumpulkan data secara tidak langsung melalui dokumen dari perusahaan yang diteliti oleh penulis.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran susunan serta materi laporan secara jelas, Laporan Akhir terdiri dari lima bab yang masing-masing bab saling berkaitan. Berikut adalah uraian mengenai sistematika penulisan Laporan Akhir secara singkat, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab ini akan diuraikan mengenai latar belakang penetapan judul, perumusan masalah, ruang lingkup pembahasan, tujuan dan manfaat penulisan, metode pengumpulan data dan sistematika penulisan Laporan Akhir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini penulis akan mengemukakan teori-teori sesuai bahan bahasan, antara lain Pengertian dan Tujuan Akuntansi Biaya, Pengertian ,Komponen dan penggolongan biaya, Pengertian, Faktor, dan Perhitungandan Penentuan Harga Pokok Produksi

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini penulis akan memberikan gambaran umum perusahaan, yang meliputi sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi dan pembagian tugas, kegiatan rutinitas perusahaan dan proses manajemen dalam memasok produksi diperusahaan.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini merupakan bab inti dari Laporan Akhir ini, yang mana penulis akan menentukan harga pokok produksi perusahaan sesuai masalah yang ada di perusahaan menggunakan metode harga pokok proses.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam bab terakhir ini, penulis akan menarik kesimpulan dari laporan akhir ini dan juga penulis akan memberikan saran-saran yang harapannya dapat bermanfaat bagi perusahaan terutama dalam meningkatkan kemajuan perekonomian perusahaan