

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri saat ini dapat dilihat dari semakin banyak berdirinya usaha kecil dan menengah yang bergerak diberbagai bidang, terutama pada bidang industri kuliner atau makanan. Namun tidak dapat dipungkiri banyak pula perusahaan industri yang gulung tikar akibat ketidakstabilan kegiatan produksi. Dari kedua keadaan diatas maka dapat dikatakan bahwa perusahaan industri sekarang memiliki dua tantangan yang besar seperti 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 dengan adanya kemampuan perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi serta menentukan harga jual dengan tepat dan mampu bersaing dengan perusahaan lain yang bergerak dibidang yang sama.

Tujuan utama memiliki usaha untuk mendapatkan laba/keuntungan. Sudah lazim dalam mencapai tujuan perusahaan akan menghadapi berbagai hambatan yang relatif kompleks yang memerlukan perhatian khusus sehingga mempengaruhi harga jual suatu produk. Oleh karena itu dengan mengasumsikan persoalan utama dengan tidak tepatnya perhitungan harga pokok produksi sehingga harga jual tidak tepat maka hendaknya perusahaan memproduksi suatu produk membuat perhitungan biaya produksi yang tepat dan mencerminkan nilai yang sebenarnya sehingga harga jual yang ditetapkan juga tepat.

Penerapan harga pokok produksi pada suatu perusahaan sangatlah penting karena jika harga jual terlalu tinggi akan menurunkan daya saing produk dan jika harga jual terlalu rendah berakibat laba tidak maksimal atau tidak sesuai perkiraan perusahaan. Dengan penentuan harga pokok produksi yang benar dan tepat dapat memberikan perencanaan dan pengendalian yang tepat guna menentukan laba dan harga jual yang mampu menutupi segala biaya produksi yang digunakan dalam proses menghasilkan suatu produk. Adapun manfaat dilakukannya perhitungan harga pokok produksi yaitu untuk menentukan harga jual produk, untuk memantau

realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik, dan untuk menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Permasalahan yang sering dihadapi perusahaan mengenai penentuan jumlah biaya bahan baku, upah tenaga kerja, biaya produksi lainnya yang sangat memerlukan kecermatan dalam perencanaan dan pengendalian sehingga dapat digunakan sebagai dasar untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas perusahaan serta dalam usaha mengatasi biaya-biaya dikeluarkan dalam kegiatan operasional.

Perusahaan Super Bakery & Cake Shop merupakan perusahaan yang beroperasi dibidang manufaktur khususnya pada produksi roti. Super Bakery & Cake Shop terletak di Jl. Nurul Persada Kecamatan, Indralaya Raya, Kec. Indralaya, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Dalam kesehariannya perusahaan Super Bakery & Cake Shop memproduksi dan memasarkan roti. Dalam proses produksi dari Super Bakery & Cake Shop sendiri menghasilkan roti manis dan cake. Dari kedua jenis tersebut diketahui bahwa roti manis yang paling sering diproduksi tiap harinya. Roti manis yang diproduksi perusahaan Super Bakery & Cake Shop memiliki beberapa jenis varian rasa dan bentuk yaitu seperti roti *topping* coklat, roti *topping* cappucino, roti *topping* keju, roti *topping* kelapa, roti *topping* blueberry, roti *topping* srikaya. Dalam usahanya perusahaan Super Bakery & Cake Shop belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat. Pencatatan dari perusahaan Super Bakery & Cake Shop hanya berkisar pada pencatatan laba atau rugi perusahaan serta dalam penentuan harga jual hanya berdasarkan biaya bahan dan intuisi dari pemilik serta mengikuti harga jual pada pasaran. Permasalahan yang timbul pada Super Bakery & Cake Shop ini belum mengklasifikasikan biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik dengan tepat pada perhitungan harga pokok produksi sehingga harga jual yang ditetapkan pun tidak tetap. Hal ini juga merupakan kesempatan bagi penulis dalam memberikan informasi penentuan harga pokok produksi yang tepat dengan menggunakan metode *full costing*.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dalam pembahasan Laporan Akhir ini penulis tertarik untuk mengangkat judul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Super Bakery & Cake Shop**” .

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan data pada perusahaan yang dihasilkan melalui wawancara dan data yang diperoleh dari Super Bakery & Cake Shop bulan Januari 2022, penulis dapat merumuskan masalah sebagai inti dari penulisan laporan akhir ini sebagai berikut :

1. Perusahaan belum memisahkan pengklasifikasian terhadap unsur-unsur biaya produksi seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan belum memasukkan biaya *overhead* pabrik ke dalam perhitungan harga pokok produksi pada roti *topping* coklat, roti *topping* cappuccino, dan roti *topping* keju.
2. Perusahaan belum membebankan biaya penyusutan aset tetap dan pengalokasian biaya listrik, biaya air dan biaya sewa bangunan ke dalam biaya *overhead* pabrik.

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, agar pembahasan lebih terarah dan tidak menyimpang maka penulis membatasi ruang lingkup pembahasannya yaitu hanya pada pengklasifikasian biaya produksi seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik serta perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada Super Bakery & Cake Shop. Data yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi pada Super Bakery & Cake Shop adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh Super Bakery & Cake Shop seperti biaya bahan baku, biaya gaji karyawan dan biaya *overhead* pabrik selama bulan Januari 2022.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan

1.4.1 Tujuan Penulisan

1. Untuk mengetahui pengklasifikasian biaya produksi pada Super Bakery & Cake Shop.
2. Untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada Super Bakery & Cake Shop.

1.4.2 Manfaat Penulisan

1. Bagi Perusahaan

Untuk dijadikan acuan dalam penerapan perhitungan harga pokok produksi dan dijadikan salah satu pertimbangan bagi manajemen perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi dimasa yang akan datang.

2. Bagi Penulis

Untuk mengetahui harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* pada Super Bakery & Cake Shop serta untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang telah di dapatkan pada saat kuliah .

3. Bagi Lembaga

Sebagai bahan referensi dan bahan acuan bagi pembaca khususnya mahasiswa Jurusan Akuntansi dan acuan bagi penulis selanjutnya agar dapat dikembangkan.

1.5 Metode Pengumpulan Data

1.5.1 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menurut Sanusi (2016:105) 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. Wawancara yang dilakukan di Super Bakery & Cake Shop merupakan wawancara secara tidak terarah dimana wawancara dilakukan secara bebas tanpa pedoman wawancara.

2. 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 biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, dan sebagainya.

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

1.5.2 Sumber Data

Ditinjau dari sumbernya datanya, menurut Sugiyono (2017:193) 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.

Berdasarkan jenis sumber data yang ada, maka didalam perhitungan harga pokok produksi ini penulis menggunakan kedua sumber data tersebut. Adapun pembagian sumber data tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Data primer
 - a. Sejarah Perusahaan Super Bakery & Cake Shop
 - b. Struktur Organisasi Super Bakery & Cake Shop
 - c. Surat izin tempat usaha

2. Data Sekunder

Data mengenai biaya produksi Super Bakery & Cake Shop bulan Januari 2022

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, perumusan masalah, ruang lingkup pembahasan, tujuan dan manfaat penulisan, metode pengumpulan data sistematika penulisan Laporan Akhir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini penulisan akan mengemukakan teori-teori sesuai bahan bahasan, antara lain pengertian dan tujuan akuntansi biaya,

klasifikasi biaya, pengertian harga pokok produksi, manfaat informasi harga pokok produksi, unsur-unsur harga pokok produksi, metode penentuan biaya produksi, metode perhitungan harga pokok produksi, laporan harga pokok produksi dan penyusutan aset tetap.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Pada bab ini penulis akan memberikan gambaran umum perusahaan yang meliputi sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi dan pembagian tugas, proses produksi, hasil produksi dan pemasaran, biaya produksi perusahaan dan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini merupakan bab inti dari Laporan Akhir, yang mana penulis akan menganalisis perhitungan harga pokok produksi perusahaan sesuai dengan masalah yang ada di perusahaan menggunakan metode *full costing*.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

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