

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan ekonomi saat ini sangat berdampak pada meningkatnya persaingan dalam dunia industri, sehingga menuntut perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang berkualitas. Produk dengan kualitas yang baik mampu menunjukkan bahwa perusahaan tersebut memiliki kinerja serta perencanaan yang baik begitu pula sebaliknya.

Pada dunia usaha manufaktur, produsen dituntut untuk memproduksi suatu produk yang berkualitas dan juga memiliki harga bersaing, Harga bersaing dapat ditentukan dengan proses yang efisien. Efisiensi biaya produksi diperoleh dari pengendalian semua biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan operasional perusahaan. Manajemen perusahaan harus dapat merencanakan pengalokasian biaya produksi dengan tepat, sebab penentuan biaya produksi berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi. Perusahaan harus bisa mengambil satu langkah untuk menetapkan harga pokok produksi. Untuk menentukan harga pokok produksi diperlukan suatu ketelitian dalam memperhitungkan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu unit produk secara terperinci. Perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena sangat penting untuk pelaporan keuangan perusahaan. Hal ini sangat membantu manajemen keuangan dalam menetapkan harga jual produk tersebut.

Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan harus dicatat dan digolongkan

secara tepat ke dalam unsure biaya produksi guna penetapan harga pokok produksi. Unsur-unsur biaya produksi tersebut adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Bahan baku langsung adalah semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam memperhitungkan biaya produk. Kemudahan penelusuran item bahan baku ke produk jadi merupakan pertimbangan utama dalam mengklasifikasikan biaya bahan baku langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu. *Overhead* pabrik juga disebut overhead manufaktur, beban manufaktur, atau beban pabrik terdiri dari semua biaya manufaktur yang ditelusuri secara langsung ke output tertentu. *Overhead* pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur, kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

Perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung semua unsur biaya yang berperilaku variabel maupun tetap. Metode *variable costing* merupakan metode penentuan harga produksi yang hanya menghitung biaya produksi yang sifatnya variabel. Harga pokok produksi dengan metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Pada metode *full costing*, biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku tetap maupun variabel, dibebankan atau dimasukkan dalam harga pokok produksi berdasarkan tarif

yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya *overhead* pabrik sesungguhnya.

Berdasarkan perhitungan metode *full costing*, total biaya produksi yang dikeluarkan pada kenyataannya lebih besar dibandingkan dengan perhitungan perusahaan. Oleh karena itu, biaya *overhead* pabrik akan tetap melekat pada harga pokok persediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum laku dijual, dan baru dianggap sebagai biaya (unsur harga pokok penjualan) apabila produk jadi tersebut telah terjual.

Harga jual dapat ditetapkan dengan memadai, dalam arti harga jual tersebut minimal dapat menutupi biaya yang dikeluarkan, harga jual dapat bersaing dengan perusahaan sejenis, dan harga jual mengandung laba yang dapat diharapkan perusahaan, satu cara yang tepat digunakan adalah dengan menghitung terlebih dahulu harga pokok produksi. Tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan benar, maka perusahaan yang bersangkutan tidak akan mengetahui dengan pasti keuntungan yang diperoleh atau mungkin mengalami kerugian. Pembebanan biaya-biaya di atas haruslah tepat, sehingga biaya yang terjadi sesuai dengan biaya yang sebenarnya. Kekeliruan dalam perhitungan biaya pokok produksi akan sangat berpengaruh pada harga jual, pemasaran produk, kontinuitas dan laba yang ingin dicapai perusahaan.

Industri roti merupakan salah satu industri kecil-menengah yang mampu menyerap sejumlah tenaga kerja. Para pengusaha roti pada umumnya dikelola dalam bentuk industri rumah tangga (*home industry*), sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut

bahan baku, yaitu tepung, telur, *fullcream*/susu, *margarine*, pengembang, penghalus dan garam. Ketersediaan bahan baku dan kualitas faktor-faktor produksi (tenagakerja, modal), tingkat keuntungan, pemasaran serta permodalan dapat mempengaruhi pendapatan. Pendapatan para pengusaha roti sangat tergantung dari penjualan dan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan.

Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oeufu Kupang adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan roti. Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” sudah beroperasi dari tahun 2011 yang dikembangkan oleh keluarga Bapak Suyando dan terus berkembang hingga sekarang. Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” menjalankan proses produksi secara kontinyu atau terus menerus. Untuk pemasarannya Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” sudah memiliki pangsa pasar di Oeufu, dijual ke distributor dan pedagang kaki lima.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik pabrik, selama menjalankan usaha, pihak pabrik tidak pernah melakukan perhitungan ataupun pembukuan mengenai laporan keuangannya. Penyajian data biaya yang ditampilkan didasarkan pada perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pihak pabrik dalam proses produksi roti. Hasil wawancara dengan pemilik pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Kupang, biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan biaya listrik. Pada Tabel 1.1 menjelaskan tentang hasil perhitungan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oeufu selama tahun 2017-2019, sebagai berikut:

Tabel 1.1**Data Rincian Biaya Produksi Tahun 2017-2019**

Keterangan	Tahun		
	2017 (Rp)	2018 (Rp)	2019 (Rp)
Biaya Bahan Baku (BBB)			
1. Tepung	414.720.000	328.320.000	230.400.000
2. Telur	77.760.000	53.568.000	27.648.000
3. Full cream	24.768.000	20.736.000	17.280.000
4. Margarine	19.440.000	16.128.000	12.528.000
5. Pengembang	56.448.000	41.760.000	25.920.000
6. Penghalus	38.880.000	32.256.000	25.056.000
7. Garam	2.016.000	2.160.000	1.728.000
Total	634.032.000	494.929.000	340.560.000
Bahan Penolong			
1. Plastik	345.600.000	302.400.000	230.400.000
2. Minyak Goreng	74.880.000	58.320.000	40.320.000
3. Air Tangki	3.360.000	3.600.000	3.600.000
Total	423.840.000	364.320.000	274.320.000
Biaya Listrik	3.600.000	3.600.000	3.600.000
Total	1.061.472.000	862.849.000	618.480.000

Sumber :Pabrik Roti "Dwi Jaya Bakery", 2020

Pada Tabel 1.1 di atas, menunjukkan bahwa biaya produksi, bahan baku selalu menurun, bahan penolongnya selalu meningkat setiap tahun dan biaya listrik tetap.

Setelah menyusun rincian biaya-biaya dalam proses produksi, kemudian dihitung komponen biaya produksi, seperti pada Tabel 1.2 mengenai harga jual, volume produksi roti/bungkus, penjualan, total biaya produksi dan laba yang diterima oleh perusahaan.

Tabel 1.2

**Data Harga Jual, Volume Produksi, Penjualan, Total Biaya
Produksi dan Laba Pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery”
Tahun 2017-2019**

Keterangan	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019
Harga Jual Roti/unit (Rp)	1.400	1.400	1.400
Volume Produksi (unit)	1.296.000	1.008.000	720.000
Penjualan= Harga jual x Volume Produksi (Rp)	1.814.400.000	1.411.200.000	1.008.000.000
Total Biaya Produksi (Rp)	1.061.472.000	862.849.000	618.480.000
Laba Penjualan –Total Biaya(Rp)	752.928.000	548.351.000	389.520.000

Sumber :Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” yang telah diolah, 2020

Pada Tabel 1.2 di atas dapat dilihat bahwa penetapan harga jual oleh Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” selalu sama dari tahun 2017-2019, yaitu sebesar Rp. 1.400 per buah. Volume produksi yaitu jumlah produksi roti per unit yang dihasilkan Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” setiap tahun dari tahun 2017-2019, selalu mengalami penurunan. Total biaya produksi yang diperhitungkan oleh Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” dari tahun 2017-2019 mengalami penurunan yang kecil saja, tidak sebanding dengan penurunan volume produksi dan penetapan harga jual yang tetap setiap tahun, yang diduga menjadi penyebab turunnya laba yang diperoleh pabrik roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang.

Berdasarkan pada tabel dan uraian latar belakang di atas dirasa perlu untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual pada Pabrik Roti Dwi Jaya Bakery, Oebufu Kupang”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latarbelakang tersebut, masalah yang dapat dirumuskan adalah bagaimana perhitungan harga pokok produksi guna menentukan harga jual yang tepat pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung harga pokok produksi dan harga jual yang tepat pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang

Sebagai tambahan informasi dan bahan pertimbangan bagi Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang dalam menentukan kebijakan penetapan harga pokok produksi dan harga jual dimasa yang akan datang.

2. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan masukan bagi semua pihak yang akan melakukan penelitian lebih lanjut berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi, demi pengembangan ilmu pengetahuan pada umumnya dan khususnya manajemen keuangan.