

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini cukup baik setiap tahun. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyak perusahaan yang telah berdiri beberapa tahun terakhir ini, memicu perusahaan untuk bekerja lebih keras dan bersaing dalam menghasilkan laba yang merupakan salah satu tujuan perusahaan (Kiay et al. 2013 : 95 dan Ponto dan Budiarmo 2018:143). Untuk itu, suatu perusahaan di tuntut untuk mempunyai strategi yang tepat agar mencapai tujuan perusahaan. Pada umumnya setiap perusahaan dibentuk dengan tujuan ingin mencapai laba yang maksimal dengan mengeluarkan biaya yang rendah serta tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan permintaan konsumen. Untuk mencapai tujuan tersebut maka manajemen perlu menentukan harga pokok produksi yang tepat dan akurat.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu komponen yang penting dalam menentukan laba perusahaan dan pedoman dalam menentukan harga jual produk. Laba perusahaan dapat tercapai melalui perencanaan dan pengendalian yang baik, terutama pada biaya produksi yang dibebankan ke produk, sebab penentuan biaya produksi berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi. Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Bustami dan Nurlela 2009:121). Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat merupakan hal yang perlu dilakukan oleh

setiap perusahaan karena tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat perusahaan yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk.

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk produksi suatu barang atau jasa ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan perusahaan. Dalam menentukan harga jual terlebih dahulu harus diketahui harga pokok dari pembuatan produknya dan besar biaya produksi yang dikeluarkan, sehingga produk tersebut dapat bersaing dengan produk lain yang sejenis dipasaran. Penentuan harga jual yang salah bisa berakibat buruk pada masalah keuangan perusahaan, dan akan mempengaruhi kelangsungan usaha perusahaan tersebut seperti kerugian terus menerus, sehingga perusahaan sebaiknya perlu menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat guna menentukan harga jual yang tepat dan memperoleh laba yang diharapkan.

Untuk menghasilkan laba suatu perusahaan dapat melakukan dua cara. Cara pertama dengan menaikkan harga jual. Tindakan ini memang dapat meningkatkan laba, namun dalam kondisi persaingan yang semakin ketat ini, perusahaan tidak mudah menaikkan harga jual karena dapat menyebabkan konsumen lari ke produk pesaing yang memiliki harga lebih murah dan kualitas produk yang sama. Cara kedua dengan menekan biaya produksi secara efisien dan mengendalikan komponen biaya-biaya sehingga biaya produksi yang dikeluarkan dapat ditekan seminimal mungkin. Biaya produksi yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok terlalu tinggi, yang selanjutnya akan menurunkan daya saing produk dan akhirnya dapat menurunkan laba. Untuk itu

biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat menghasilkan harga pokok produk yang tepat.

Ketetapan penentuan harga pokok produksi menjadi hal yang penting bagi perusahaan, karena ketetapan penentuan harga pokok produksi mempengaruhi ketetapan harga jual yang diinformasikan. Harga pokok produksi dapat ditentukan dengan metode *full costing* atau *variable costing*, sedangkan menentukan harga jual yaitu dengan menggunakan metode *markup*. *Markup* adalah perbedaan antara harga jual dan biaya produksinya. *Markup* biasanya dinyatakan dengan persentase dari biaya.

Perusahaan-perusahaan di Kota Kupang yang saat ini semakin berkembang dalam bidang ekonomi, dari tahun - ketahun perusahaan di Kota Kupang mulai menunjukkan persaingan yang ketat dalam membangun usaha. Setiap tahunnya semakin banyak toko roti yang dibuka di Kota Kupang, tetapi karena persaingan yang ketat banyak toko roti yang tidak bisa mempertahankan usahanya karena tidak mampu mengatur biaya sehingga tidak menghasilkan keuntungan.

Pabrik Radja Bakery yang beralamat di Jalan Nanga Jamal No. 8, RT/RW. 007/003, Kelurahan Naikoten Satu, Kecamatan Kota Raja, Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang industri roti. Perusahaan ini telah berdiri selama 17 tahun sejak tahun 2005. Perusahaan ini memproduksi satu jenis roti manis dengan tiga rasa (cokelat, kelapa, *mocca*) dan memasarkan produknya pada *salles*, maka dibutuhkan ketelitian saat menghitung harga pokok produksi setiap produk. Biaya-biaya yang diperhitungkan dalam penetapan harga pokok

produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Biaya-biaya yang diperhitungkan dalam memproduksi roti manis (cokelat, kelapa, *mocca*) yaitu biaya bahan baku; tepung terigu, telur, mentega, gula pasir, ragi, garam. Dalam melakukan proses produksi Pabrik Radja Bakery mempekerjakan 10 orang tenaga kerja dan digaji Rp1.100.000 per orang setiap bulan. Biaya operasional yang diperhitungkan yaitu; biaya minyak tanah, biaya listrik, biaya air, biaya plastik pembungkus, biaya bubuk cokelat, biaya bubuk kelapa, biaya wijen dan pewarna makanan.

Tabel 1.1

**Biaya Produksi Pabrik Roti Radja Bakery Naikoten Kota Kupang
Periode 2021**

No	Elemen Biaya	Harga/satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku		
	- Tepung terigu (25kg) 2.100 sak	220.000	462.000.000
	- Gula pasir (50kg) 600 sak	670.000	402.000.000
	- Mentega 900 dos	290.000	261.000.000
	- Telur 600 rak	55.000	33.000.000
	- Garam 300 kg	10.000	3.000.000
	- Ragi 1.500 bungkus	25.000	37.500.000 +
	- Total Biaya Bahan Baku		1.195.600.000
2.	Biaya Tenaga Kerja		132.000.000
3.	Biaya Operasional		
	1) Minyak tanah		96.000.000
	2) Listrik		12.000.000
	3) Air		15.600.000
	4) Plastik Pembungkus 300 pak	500.000	150.000.000
	5) Bubuk cokelat (25kg) 600 sak	240.000	144.000.000
	6) Bubuk kelapa 300 kg	48.000	14.400.000
	7) Wijen 300 kg	52.000	15.600.000
	-Pewarna makanan (60ml) 300 botol	9.600	2.880.000 +
	- Total Biaya Operasional		450.480.000
	Total Biaya		1.778.080.000

Sumber : Pabrik Radja Bakery Periode 2022

Berdasarkan data pada tabel 1.1 Maka untuk memproduksi roti manis (cokelat, kelapa, *mocca*) Pabrik Radja Bakery membutuhkan biaya bahan baku sebesar Rp1.195.600.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp132.000.000, dan biaya operasional sebesar Rp450.480.000, sehingga jumlah biaya produksi sebesar Rp1.778.080.000.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Pabrik Radja Bakery adapun penjualan produk roti manis (cokelat, *mocca*, kelapa) pada tahun 2021 dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1.2

**Data Penjualan Produk Roti (Cokelat, *Mocca*, Kelapa)
Pada Pabrik Radja Bakery Naikoten Kupang Periode 2021**

No	Bulan	Volume Penjualan (Unit)			Harga Jual/unit (Rp)	Penjualan (Rp)
		Cokelat	Mocca	Kelapa		
1.	Januari	120.000	115.000	80.000	650,00	204.750.000
2.	Februari	120.000	115.000	80.000	650,00	204.750.000
3.	Maret	120.000	115.000	80.000	650,00	204.750.000
4.	April	120.000	115.000	80.000	650,00	204.750.000
5.	Mei	120.000	115.000	80.000	650,00	204.750.000
6.	Juni	120.000	115.000	80.000	650,00	204.750.000
7.	Juli	90.000	85.000	65.000	650,00	156.000.000
8.	Agustus	90.000	85.000	65.000	650,00	156.000.000
9.	September	90.000	85.000	65.000	650,00	156.000.000
10.	Oktober	90.000	85.000	65.000	650,00	156.000.000
11.	November	90.000	85.000	65.000	650,00	156.000.000
12.	Desember	85.000	75.000	50.000	650,00	136.500.000
	Total	1.255.000	1.190.000	855.000		2.145.000.000

Sumber : Pabrik Roti Radja Bakery 2022

Berdasarkan data pada tabel 1.2 diketahui bahwa penjualan roti manis (cokelat, *mocca*, kelapa) pada periode 2021 mengalami penurunan. Pada Bulan Januari-Juni penjualannya tertinggi yaitu Rp 204.750.000, pada Bulan Juli-November penjualan mengalami penurunan menjadi Rp 156.000.000 hal ini disebabkan karena pandemi *covid-19* yang meningkat pada bulan tersebut sehingga berdampak pada penjualan karena turunnya

permintaan pasar dan juga modal usaha yang mulai menipis, dan pada Bulan Desember juga terjadi penurunan penjualan menjadi Rp 136.500.000 diakibatkan bulan tersebut merupakan Hari Raya Natal sehingga terjadi persaingan antara produk sejenis dipasaran. Adapun jumlah volume penjualan roti manis yang tidak sama, varian coklat 1.255.000 unit, varian *mocca* 1.190.000 unit, dan varian kelapa 855.000 unit, hal ini disebabkan karena selera konsumen pada produk roti manis yang berbeda. Harga jual roti manis (cokelat, *mocca*, kelapa) per unit sama yaitu Rp 650,00 dimana perusahaan menghitung seluruh biaya produksi, dan ditambah dengan laba yang diinginkan sebesar 20% lalu dibagi dengan jumlah volume produksi roti, dan penjualan pada periode tersebut Rp 2.145.000.000. Hari operasional kerja Pabrik Radja Bakery dalam sebulan adalah 25 hari kerja sehingga total hari kerja selama periode 2021 terhitung 300 hari kerja. Volume produksi roti manis (cokelat, *mocca*, kelapa) yang dihasilkan rata-rata 11.000 unit per hari merupakan volume bersih di luar produk roti yang rusak, sehingga volume produksi yang dihasilkan selama periode 2021 yaitu 300 hari kerja dikali dengan 11.000 unit roti adalah 3.300.000 unit.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Pabrik Radja Bakery, perusahaan selama ini melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produknya dengan metode yang relatif sederhana, dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya, serta belum memasukan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam produksi. Pabrik Radja Bakery juga belum menghitung seluruh biaya *overhead* pabrik secara terperinci misalnya biaya tenaga kerja

tidak langsung, konsumsi karyawan, penyusutan peralatan, dan penyusutan pabrik. Dengan metode yang digunakan oleh perusahaan tersebut dalam menghitung dan menetapkan harga jual produk roti, akan mendapatkan informasi yang kurang tepat dan akurat dalam menentukan harga produksi dan harga jualnya. Oleh sebab itu, dalam penelitian ini menggunakan metode *full costing*, karena metode *full costing* merupakan metode yang menghitung seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan secara terperinci dan lebih akurat, dengan harapan perusahaan dapat menghasilkan produk dengan harga jual standar tetapi dengan kualitas baik dan dapat bersaing dengan perusahaan sejenis.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, menarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Produk Roti Radja Bakery Naikoten Kota Kupang**” .

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini yaitu : Bagaimana penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk roti Radja Bakery Naikoten Kota Kupang ?

C. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui dan menganalisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk roti Radja Bakery Naikoten Kota Kupang.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagi Pabrik Radja Bakery

Hasil penelitian ini dapat memberi informasi penting bagi perusahaan, lalu dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual yang benar dan lebih akurat sehingga dapat dimanfaatkan untuk perencanaan dan pengambilan keputusan yang berkaitan dengan biaya.

2. Bagi Penelitian Lanjutan

Penelitian ini diharapkan agar peneliti yang lain dapat melakukan penelitian lebih lanjut dan menambah wawasan, informasi, dan pengetahuan tentang perhitungan harga pokok dalam menetapkan harga jual.