

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia usaha yang semakin pesat menyebabkan semakin ketatnya persaingan usaha baik dalam lingkup Nasional hingga Internasional. Ketatnya persaingan ini menuntut para pengusaha untuk mencari cara agar dapat mempertahankan usahanya, sehingga perusahaan harus dapat meningkatkan efektivitas kerjanya guna meningkatkan daya saing perusahaan serta memiliki strategi yang tepat dan cermat, agar mampu bertahan dalam persaingan. Pada umumnya setiap perusahaan dibentuk dengan tujuan ingin mencapai laba yang maksimal dan selalu meningkat setiap tahunnya.

Harahap (2011) laba merupakan kelebihan penghasilan di atas biaya selama satu periode akuntansi, sedangkan Suwardjono (2008) laba dimaknai sebagai imbalan atas upaya perusahaan dalam menghasilkan barang dan jasa. Laba juga merupakan selisih lebih pendapatan atas biaya yang berhubungan dengan aktivitas bisnis. Semakin besar pendapatan dengan biaya yang tetap atau meningkat sedikit saja, akan menurun laba perusahaan. Sebaliknya, jika pendapatan tetap atau meningkat sedikit saja dan biaya menurun, maka laba akan mengalami peningkatan. Untuk itu pendapatan dan biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar, sehingga dapat menghasilkan laba yang maksimal.

Faktor pertama yang menentukan laba adalah pendapatan. Pendapatan sering diartikan sebagai aliran masuk yang terjadi dalam suatu periode

akuntansi, yang berasal dari aktivitas operasi. Pendapatan yang dimaksud adalah penerimaan dari hasil penjualan barang-barang atau jasa hasil produksi perusahaan. Pendapatan yang diperoleh adalah jumlah penjualan dikalikan dengan harga jual. Jika semakin banyak jumlah barang yang dijual dengan harga yang terbaik, maka akan meningkatkan pendapatan. Salah satu parameter yang akan dapat digunakan untuk menunjukkan keberhasilan tersebut adalah aspek finansial yang dapat dilihat dari kemampuan dalam mencapai laba yang maksimal dengan cara menghitung pendapatan dikurangi dengan biaya-biaya produksi.

Faktor kedua yang menentukan laba adalah biaya. Biaya sendiri merupakan suatu pengorbanan yang harus dilakukan untuk melaksanakan suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang sesuai harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi ataupun akan terjadi. Bustami (2009) adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Biaya adalah sesuatu atau sejumlah uang yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan, dan menjadi pengurang penghasilan. Biaya yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok produksi terlalu tinggi, hal ini akan menurunkan laba atau keuntungan. Oemar dalam Oktaviani (2010:1) apabila biaya yang dikeluarkan saat proses produksi terlalu kecil, maka harga pokok produksi juga kecil. Sebaliknya, jika biaya yang dikeluarkan saat produksi terlalu besar, maka harga pokok produksi juga besar.

Penentuan harga pokok produksi merupakan cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, keberhasilan bisnis terutama yang

bergerak di bidang industri barang dan jasa. Harga pokok produksi sendiri adalah jumlah biaya produksi yang melekat pada persediaan barang jadi sebelum barang tersebut terjual laku. Hadibroto (1990:60), mengemukakan harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikorbankan untuk memproses bahan-bahan (termasuk bahan bakunya) atau barang setengah jadi sampai menjadi barang jadi untuk siap dijual.

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 akan mengalami masalah terhadap keuntungan suatu produk. Perusahaan dapat melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan 2 metode pendekatan harga pokok produksi dengan pola perilaku, yaitu *full costing* dan *variabel costing* untuk menghitung unsur-unsur dari biaya produksi ke dalam harga pokok produksi.

(Mulyadi 2009), metode *full costing* merupakan metode pendekatan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Selanjutnya, metode *variabel costing* merupakan metode pendekatan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* variabel. *Variabel costing* juga dikenal sebagai *contribution approach* merupakan suatu format laporan laba rugi yang mengelompokkan biaya

berdasarkan perilaku biaya, di mana biaya-biaya dipisahkan menurut kategori biaya variabel dan biaya tetap dan tidak dipisahkan menurut fungsi-fungsi produksi, administrasi, dan penjualan.

Catering Dua Srikandi, adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang Tata Boga. Usaha ini mencakup penyediaan jasa makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan atau konsumen, yang lokasinya ditentukan oleh pelanggan untuk suatu acara atau *event* tertentu. *Catering* “Dua Srikandi” didirikan pada tanggal 19 Juni 2016, yang dibentuk oleh Ibu Hermina Dando dan mempekerjakan beberapa tenaga kerja yang berlokasi di RT13/RW03, Kelurahan Lasiana, Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang. Usaha ini menjual makanan jadi (siap dikonsumsi) berupa nasi *box* dan prasmanan yang terselenggara melalui pesanan-pesanan untuk kantor, perayaan, seminar, rapat, wisuda dan sejenisnya tanpa membatasi pesanan, baik dalam jumlah banyak maupun sedikit, atau dengan kata lain tanpa minimal *order*.

Berdasarkan hasil wawancara dan penjelasan dari pemilik *Catering* Dua Srikandi, bahwa pada usaha *Catering* ini disediakan paketan menu prasmanan 40k, 45k dan 50k, dari ketiga menu ini, menu yang sering dipesan oleh konsumen atau pelanggan adalah menu paketan 45k. Selama perusahaan menjalankan usaha, belum menerapkan perhitungan keuntungan atau laba sesuai dengan ketentuan manajemen yang berlaku. *Catering* ini biasanya dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produknya dilakukan dengan metode yang sederhana.

Pada Tabel 1.1 menjelaskan perhitungan keuntungan atau laba dari penjualan paketan prasmanan Rp. 45.000 pada tahun 2017-2021.

Tabel 1.1

Laba paketan prasmanan Rp. 45.000 pada usaha *Catering Dua Srikandi* Tahun 2017-2021

| No | Tahun | Jumlah Penjualan (porsi) | Penjualan (Rp) | Laba (Rp) |
|----|-------|--------------------------|----------------|-------------|
| 1 | 2017 | 5.150 | 231.750.000 | 115.875.000 |
| 2 | 2018 | 4.250 | 191.250.000 | 95.625.000 |
| 3 | 2019 | 2.820 | 126.900.000 | 63.450.000 |
| 4 | 2020 | 500 | 22.500.000 | 11.250.000 |
| 5 | 2021 | 3.098 | 139.410.000 | 69.705.000 |

Sumber : *Catering Dua Srikandi*

Data pada Tabel 1.1 menunjukkan terjadi penurunan jumlah penjualan dari tahun 2017-2019 yang mengakibatkan laba yang diperoleh pun menurun. Penurunan volume penjualan dan laba yang paling kecil terjadi pada tahun 2020. Kemudian pada tahun 2021 volume penjualan dan laba mengalami peningkatan lagi yang cukup besar, dibandingkan dengan tahun 2019 dan 2020.

Setelah melihat laporan laba/keuntungan dari usaha *Catering Dua Srikandi*, ternyata usaha ini belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi. Pada Tabel 1.2 berikut ditampilkan data biaya produksi yang dikeluarkan oleh pihak *Catering Dua Srikandi* selama tahun 2017-2021.

Tabel 1.2

Biaya Produksi pada Usaha *Catering Dua Srikandi* Periode 2017-2021

| Tahun | Elemen Biaya | | | Total (Rp) |
|-------|---------------|---------------|------------|------------|
| | Biaya BB (Rp) | Biaya TK (Rp) | BOP (Rp) | |
| 2017 | 32.280.000 | 29.612.000 | 24.684.500 | 86.577.000 |
| 2018 | 30.575.000 | 24.437.500 | 22.687.500 | 77.700.00 |
| 2019 | 21.503.000 | 16.387.500 | 19.006.000 | 56.896.500 |
| 2020 | 5.050.000 | 3.750.000 | 3.387.500 | 12.817.500 |
| 2021 | 27.365.000 | 23.235.000 | 28.368.500 | 78.968.500 |

Sumber : *Catering Dua Srikandi*

Data pada Tabel 1.2 di atas dapat dilihat bahwa biaya produksi dari tahun 2017-2020 selalu mengalami penurunan, di mana perkembangan ini sama persis dengan data perkembangan penjualan dan laba. Biaya produksi paling besar terjadi pada tahun 2017 dan kemudian menurun secara signifikan pada tahun 2020, di mana biaya produksinya hanya sebesar Rp.12.817.000. Pada tahun 2021 pemesanannya mulai naik kembali sehingga biaya produksinya naik menjadi Rp.78.968.500. Turun naiknya volume penjualan yang berdampak pada biaya produksi ini, yang membuat orderan makanan menurun secara signifikan atau kurangnya permintaan pasar, serta harga bahan baku yang tidak menentu dan biaya tenaga kerja yang sama setiap tahunnya dan penerapan perhitungan harga pokok yang sederhana.

Selain fenomena di atas penelitian ini juga dilakukan karena adanya research gap pada penelitian terdahulu. Pada penelitian yang dilakukan oleh Lasena R.Sitty (2013) dengan judul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. Manajemen perusahaan harus merencanakan dan mengendalikan dengan baik dua faktor penentu laba yaitu pendapatan dan biaya, agar perusahaan mampu menciptakan laba. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mengenalkan penentuan harga pokok produksi pada PT.Dimembe Nyiur Agripro.Penelitian ini menggunakan desain penelitian analisis deskriptif. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif, merupakan data yang disajikan secara deskriptif atau berbentuk uraian dan data kuantitatif, merupakan data yang disajikan dalam bentuk angka-angka.Hasil penelitian menunjukkan bahwa, PT.Dimembe Nyiur Agripro menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi.

Penelitian Rachaman Noorhayati (2016) dengan judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Percetakan Sablon dengan Menggunakan Metode *Full costing* pada CV. Atr Borneo Mandiri di Balikpapan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung dan menganalisis harga pokok produksi dan perbedaan perhitungan harga pokok produksi percetakan dengan menggunakan metode *full costing*. Berdasarkan dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa CV. Atr Borneo Mandiri tidak menggunakan metode *full costing* karena tidak memasukkan biaya penyusutan ke dalam *overhead* pabrik, seharusnya perusahaan menggunakan metode *full costing* karena membebankan seluruh biaya baik itu biaya tetap maupun variabel.

Penelitian yang dilakukan oleh Lasena R. Sitty (2013) menunjukkan bahwa penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih baik dalam menentukan laba, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Rachmanan Noorhayati (2016) tidak menggunakan metode *full costing* karena tidak memasukkan biaya penyusutan ke dalam *overhead* pabrik dimana seluruh biaya baik itu biaya tetap maupun.

Berdasarkan fenomena masalah dan research gap mendorong perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Analisis Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Laba Pada *Catering* Dua Srikandi”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah di atas, perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana mengetahui harga pokok produksi dalam menentukan laba

dengan melihat unsur-unsur biaya produksi pada usaha *Catering* Dua Srikandi di Kota Kupang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan masalah di atas, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui harga pokok produksi dalam menentukan laba menurut unsur-unsur biaya produksi pada usaha *Catering* Dua Srikandi di Kota Kupang.

D. Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini, ada beberapa manfaat yang diperoleh antara lain:

1. Bagi *Catering* Dua Srikandi

Dapat membantu perusahaan untuk menghitung harga pokok produksi secara baik untuk bisa mengetahui keuntungan atau laba yang diperoleh dengan tepat di masa yang akan datang.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Dapat menjadi referensi bagi peneliti yang akan melakukan penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan harga pokok produksi dalam penentuan laba, demi pengembangan ilmu pengetahuan umumnya khususnya ilmu manajemen keuangan.