

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perusahaan merupakan wadah kegiatan para pelaku usaha yang mempunyai tujuan utama menghasilkan laba dan menjamin kelangsungan hidup usaha di masa yang akan datang. Ada beberapa cara yang dapat dilakukan oleh pelaku usaha dalam meningkatkan laba. Salah satunya yaitu dengan menekan biaya produksi serendah mungkin tanpa menurunkan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan. Agar tujuan tersebut dapat dicapai, maka dibutuhkan manajemen yang baik dan akuntansi sebagai penyedia informasi keuangan yang bermanfaat dalam pengambilan keputusan.

Pada perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur, produk yang dijual adalah hasil proses yang diawali dengan pembelian bahan baku kemudian diolah menjadi produk jadi. Untuk menentukan harga pokok produksi diperlukan suatu ketelitian dalam memperhitungkan jumlah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu unit produk secara terperinci. Hal ini sangat membantu manajemen dalam menetapkan harga jual produk tersebut.

Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan harus dicatat dan digolongkan secara tepat ke dalam unsur 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. Sedangkan Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu. Dan overhead pabrik-juga disebut overhead manufaktur, beban manufaktur, atau beban pabrik-terdiri dari atas semua biaya manufaktur yang ditelusuri secara langsung ke out put tertentu. Overhead pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Pembebanan biaya – biaya tersebut haruslah tepat sehingga biaya yang terjadi sesuai dengan biaya yang sebenarnya. Selain itu dapat dimaksudkan untuk menekan biaya produksi perusahaan agar tepat sehingga biaya yang dikeluarkan adalah yang serendah mungkin. Kekeliruan dalam penghitungan biaya pokok produksi akan berpengaruh terhadap harga jual dan laba yang ingin dicapai perusahaan.

Pentingnya keberadaan laporan harga pokok produksi terhadap perusahaan yang sebagian besar aktivitasnya berorientasi pada proses produksi, dapat membantu perusahaan mendapatkan laba produksi yang akurat terhadap pembebanan biaya produksinya. Laba produksi tersebut dapat menjadi acuan perusahaan untuk mengestimasi seberapa besar target yang akan diperolehnya di periode yang mendatang. Pada faktanya, masih banyak perusahaan – perusahaan yang beromzet besar belum memiliki laporan harga pokok produksi. Kebanyakan pelaku usaha tersebut menghitung laba secara klasik yaitu dengan menghitung kuantitas produk jadi dengan biaya yang dikeluarkan untuk produk tersebut.

Salah satu perusahaan yang berorientasi pada aktivitas proses manufaktur di Gorontalo yang beromzet besar dan belum memiliki laporan harga pokok produksi adalah Perusahaan Pia Saronde. Pia Saronde adalah perusahaan manufaktur yang memproduksi berdasarkan proses. Perusahaan memproduksi roti dengan tiga cita rasa isi roti yakni keju, coklat, dan coklat keju. Ketiga cita rasa roti diatas adalah yang paling banyak diproduksi. Proses produksi yang terjadi di perusahaan meliputi pemilihan dan pengolahan bahan baku roti menjadi adonan roti, selanjutnya proses pembentukan dan pemanggangan roti hingga yang terakhir proses pemasaran roti ini ke seluruh pelosok Gorontalo. Proses produksi tersebut meliputi biaya – biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung serta biaya overhead pabrik. Pembebanan biaya produksi tersebut haruslah tepat dan sesuai. Dengan demikian perusahaan harus mengetahui secara rinci mengenai biaya produksi yang dibebankan pada produk tersebut melalui perhitungan harga pokok produksi.

Permasalahan yang timbul di lokasi adalah bahwa perusahaan belum memiliki laporan harga pokok produksi perusahaan. Dikarenakan tidak adanya laporan harga pokok produksi, maka perusahaan menggolongkan biaya – biaya produksinya belum secara tepat sehingga menjadikan pembebanan biaya produksinya pun belum sesuai dengan pembebanan biaya yang sebenarnya. Diantaranya adalah biaya atau harga pokok bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti di perusahaan dicatat hanya sebesar biaya berdasarkan biaya dari berapa jumlah produk yang telah jadi. Hal ini bertentangan dengan yang seharusnya bahwa biaya atau harga pokok bahan baku yang digunakan dicatat

berdasarkan pengurangan antara bahan baku yang siap digunakan dengan persediaan akhir bahan baku di perusahaan.

Disebabkan karena tidak adanya laporan harga pokok produksi pada perusahaan Pia Saronde, maka laba yang dihasilkan dan dihitung perusahaan belumlah secara tepat mewakili pembebanan biaya – biaya produksi yang sebenarnya. Penghitungan biaya – biaya produksi dalam menghasilkan laporan harga produksi mampu membantu perusahaan mendapatkan perolehan laba yang lebih akurat.

Berdasarkan permasalahan di atas, penulis akan menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada jenis roti coklat, keju, coklat keju . Untuk itu penulis tertarik untuk menulis makalah akhir dengan judul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pada Perusahaan Pia Saronde Gorontalo**”.

1.2 Identifikasi Masalah

Perusahaan belum memiliki perhitungan harga pokok produksi sehingga perusahaan pun tidak memiliki laporan harga pokok produksi produk yang dihasilkan. Hal ini menyebabkan laba perusahaan yang sebenarnya belum secara tepat menggambarkan biaya – biaya produksi yang terjadi.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan data yang diperoleh penulis dari perusahaan, masalah yang terdapat pada perusahaan Pia Saronde sebagai berikut :

1. Bagaimanakah penggolongan biaya – biaya produksi pada perusahaan Pia Saronde ?

2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi Roti pada perusahaan Pia Saronde ?

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan makalah adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui penggolongan klasifikasi biaya – biaya produksi yang seharusnya pada perusahaan.
2. Mengetahui perhitungan harga pokok produksi Roti pada perusahaan dan beserta laporannya.

1.5 Manfaat Penulisan

1.5.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu di bidang akuntansi khususnya tentang perhitungan harga pokok produksi.

1.5.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat menjadi sumbangsi pemikiran dan menjadi bahan masukan bagi pimpinan khususnya tentang perhitungan harga pokok produksi dan memberikan solusi permasalahan kepada pemilik perusahaan Pia Saronde dalam mengembangkan usahanya.

1.6 Tempat Penelitian dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Perusahaan Pia Saronde Yang berlokasi di Jalan Kenangan Kota Gorontalo. Waktu yang digunakan kurang lebih 1 bulan mulai dari Juni sampai dengan Juli.

1.7 Sumber Data

1. Data Primer

Data yang diperoleh secara langsung dari hasil pengamatan dilokasi penelitian Tentang unsur-unsur perhitungan harga pokok produksi dan hasil wawancara dengan pemilik Perusahaan Pia Saronde .

2. Data Sekunder

Data primer yang telah diolah lebih lanjut dan telah disajikan oleh pihak lain. teori – teori pendukung yang dipergunakan dalam pembahasan laporan ini.

1.8 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut:

1.8.1 Observasi

Yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti yaitu dengan mengamati langsung terhadap perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan Pia Saronde

1.8.2 Wawancara

Teknik ini digunakan untuk mengetahui sesuatu hal yang tidak diketahui, penulis mengajukan beberapa pertanyaan kepada pemilik Perusahaan Pia Saronde. Dalam hal ini mempunyai hubungan langsung dengan masalah perhitungan harga pokok produksi roti.

1.9 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kuantitatif. Analisis ini digunakan untuk menganalisis data hasil observasi, wawancara, dan penghitungan yang di peroleh, kemudian dikomparasikan dengan teori-teori yang relevan dengan masalah yang diteliti mengenai harga pokok produksi roti dengan metode full costing.