

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Penyajian Data

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

a. Sejarah Perusahaan

Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin yang beralamat di Jl. Setia Rt. 05 No. 20 Pemurus Dalam Banjarmasin, merupakan salah satu industri rumah tangga yang didirikan pada tahun 1993, yang dalam pengelolaannya boleh dikatakan cukup sederhana karena usaha yang dilakukan pada saat itu sifatnya coba-coba dan jumlah produksinya juga kecil dengan memakai alat produksi yang sederhana pula.

Sebagai perusahaan yang baru didirikan, bidang usaha yang dilakukan adalah memproduksi makanan ringan (snack) yaitu berupa kacang telur, akan tetapi setelah mendapat tanggapan positif dari masyarakat yakni bertambahnya intensitas permintaan dari konsumen maka pengelola termotivasi untuk lebih berkonsentrasi dalam mengembangkan usahanya yaitu dengan menambah jenis produk lain seperti kerupuk dan amplang.

Diproduksinya produk tambahan tersebut disebabkan daya saing dengan industri lain (khususnya Banjarmasin) belum banyak disamping didukung oleh mudahnya mendapatkan bahan baku pada saat itu.

Dan sekarang produk yang lebih mendominasi adalah produk Amplang, karena permintaan konsumen lebih banyak dibanding dengan produk lain.

Perusahaan Mia Lestari merupakan perusahaan perorangan yang dipimpin langsung oleh pemiliknya sendiri yaitu bapak Ir. Ramlan Muhammad Iriansyah. Adapun tujuan didirikannya perusahaan ini adalah untuk menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat di lingkungan sekitar perusahaan, sedangkan bagi perusahaan itu sendiri adalah untuk mendapatkan laba usaha yang maksimal.

Oleh karena itu, berdasarkan kenyataan diatas maka untuk mendukung operasional perusahaan, pihak pengelola yang dalam hal ini pemilik perusahaan mengajukan permohonan izin usaha kepada pemerintah. Permohonan tersebut mendapat respon dan tanggapan dari pemerintah dengan diterbitkannya surat izin usaha dari Kantor Departemen Perindustrian Provinsi Kalimantan Selatan Nomor : 03 / Kal – Sel. 02 / LK. 01 / III / 1993 dan surat dari Departemen Kesehatan Nomor : 256 / 16. 01 / VII / 1995.⁶⁵ Dengan adanya surat izin usaha tersebut menunjukkan itikad baik dari perusahaan dalam mendorong pengembangan dan peningkatan sektor ekonomi khususnya di bidang industri yang bersekala kecil.

Disamping itu pula, untuk menambah pengetahuan dan demi perkembangan perusahaan, pemilik perusahaan mengikuti berbagai

⁶⁵ Hasil Wawancara dengan bapak Ir. Ramlan, M.I. Pemilik Perusahaan Mia Lestari. Banjarmasin Pada tanggal 23 Juli 2011

bimbingan dan penyuluhan baik dari Departemen Perindustrian atau lembaga lain agar dapat meningkatkan volume penjualan dengan tetap memomorsatukan kualitas yang telah ditetapkan.

b. Struktur Organisasi

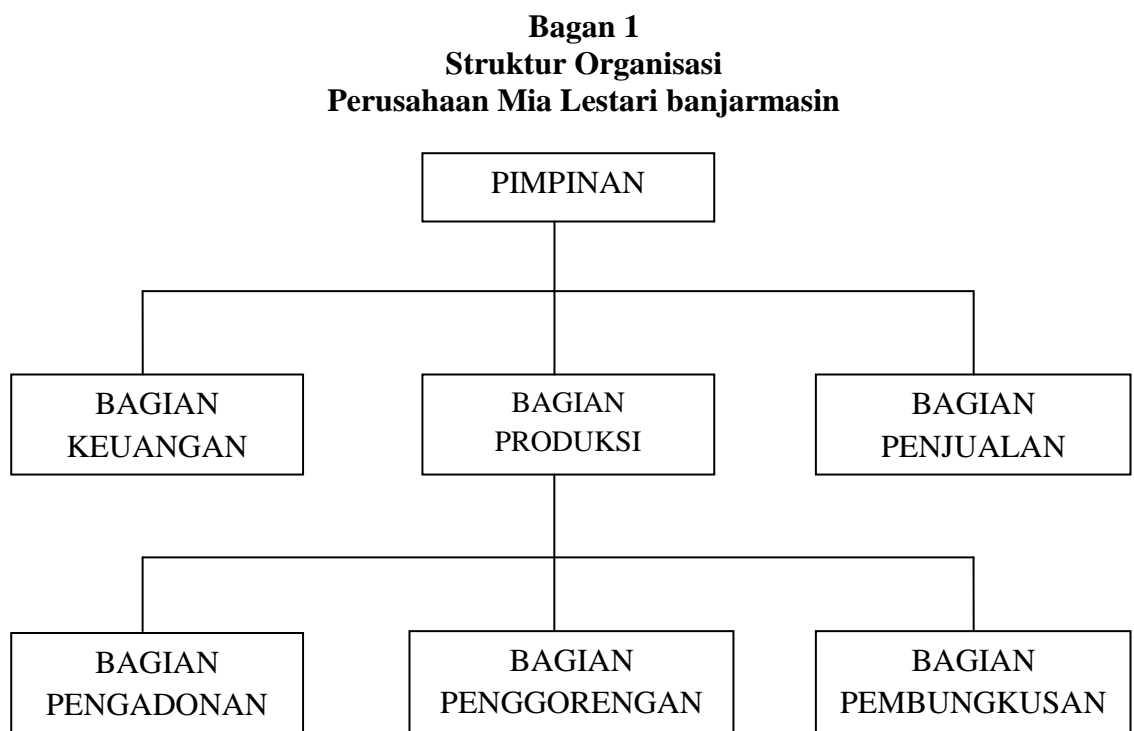
Organisasi dalam perusahaan memegang peranan penting karena organisasi merupakan alat yang sangat efektif dan merupakan usaha untuk menyatukan orang-orang yang bekerja didalam perusahaan untuk saling bekerja sama sehingga dapat mencapai tujuan perusahaan dengan memperhatikan kesejahteraan para karyawannya.

Dengan adanya suatu organisasi maka akan dapat dilakukan suatu pendelegasian wewenang kepada karyawan sehingga pimpinan dapat mengawasi setiap penyimpangan yang mungkin terjadi didalam perusahaan tersebut. Mengingat pentingnya suatu organisasi termasuk strukturnya agar nampak jelas hak dan tugas karyawan dalam kedudukannya masing-masing serta bagaimana hubungan mereka satu sama lainnya.

Perusahaan perseorangan pada dasarnya mempunyai bentuk organisasi yang sangat sederhana dibandingkan dengan bentuk badan usaha lainnya. Organisasi sangat penting dalam menjalankan sebuah perusahaan, baik perusahaan berskala kecil apalagi perusahaan yang berskala besar, karena dalam organisasi itulah ditentukan segala macam tindakan dan juga pemberi arahan serta tujuan perusahaan.

Untuk mengetahui struktur organisasi dari suatu jenis perusahaan, maka terlebih dahulu kita harus melihat gambar atau bagan yang merupakan suatu penjelasan dari bagian-bagian yang dihubungkan antara satu dengan yang lainnya melalui saluran wewenang.

Adapun struktur organisasi dari perusahaan Mia Lestari Banjarmasin dapat dilihat pada bagan 1 berikut ini:



Sumber: Mia Lestari Banjarmasin

Struktur organisasi perusahaan Mia Lestari Banjarmasin menerapkan struktur organisasi garis yakni suatu organisasi yang bentuknya sangat sederhana. Pada organisasi ini pengambilan keputusan dan arus perintah berasal dari atas kebawah, sedangkan untuk arus tanggung jawabnya berasal dari bawah keatas yang mana masing-masing

personil dibawahnya dalam setiap pelaksanaan bertanggungjawab kepada staf diatasnya.

Berdasarkan struktur organisasi pada perusahaan Mia Lestari Banjarmasin maka dapat diuraikan tugas dan tanggung jawab masing-masing sebagaimana yang telah dilukiskan pada bagan 1 yaitu, sebagai berikut :

1) Pimpinan

Pimpinan adalah orang yang bertanggung jawab secara keseluruhan mengenai operasional perusahaan. Adapun tugas dan wewenangnya adalah:

- a) Menyelenggarakan kegiatan perusahaan secara menyeluruh.
- b) Menetapkan kebijaksanaan (peraturan) dalam perusahaan.
- c) Mengkoordinir pelaksanaan tugas bagian-bagian lainnya.
- d) Mengurus dan mengadakan hubungan dengan pihak lain dalam kapasitasnya sebagai pimpinan.
- e) Mencatat segala transaksi keuangan, dan administrasi dan umum.
- f) Selain sebagai pimpinan juga bertindak sebagai pemilik perusahaan.

2) Bagian produksi

Orang-orang yang bekerja dibagian produksi terdiri dari 5 orang, bagian ini bertugas sebagai berikut:

- a) Mengawasi serta mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan dalam proses produksi agar setiap proses terjamin kelancarannya.
- b) Memelihara semua peralatan produksi.

Pada bagian produksi ini terdiri dari beberapa sub bagian yaitu :

- a) Sub bagian pengadonan
 - (1) Mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk.
 - (2) Membuat adonan / menyatukan tepung dengan bumbu-bumbu yang telah disediakan.
- c) Sub bagian penggorengan
 - (1) Menyediakan alat-alat yang diperlukan dalam proses penggorengan.
 - (2) Melakukan penggorengan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan secara tepat dan efisien.
- d) Sub bagian pembungkusan
 - (1) Menyediakan alat bantu dalam proses pembungkusan produk.
 - (2) Melakukan pembungkusan produk secara cermat dan teliti.

3) Bagian keuangan

Bagian keuangan ini dipegang oleh pemilik perusahaan, karena perusahaan ini merupakan milik perseorangan. Oleh karena itu tanggung jawab dalam hal keuangan adalah pimpinan dan selain itu juga bertugas mencatat segala transaksi keuangan dan administrasi.

4) Bagian penjualan

- 1) Melaksanakan semua kegiatan yang berhubungan dengan memasarkan dan menjual hasil produksi perusahaan.
- 2) Mencari peluang pasar baru untuk meningkatkan volume penjualan.
- 3) Melaporkan hasil kegiatan pemasaran pada setiap periode tertentu kepada pimpinan.

c. Bahan-bahan dan Peralatan yang digunakan

Dalam pemakaian bahan-bahan yang digunakan pada proses produksi Amplang harus benar-benar diperhatikan, hal ini agar produksi yang dihasilkan dapat memenuhi permintaan konsumen dan menghadapi hal-hal yang dapat menyebabkan timbulnya kerusakan pada produk.

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan

Amplang adalah:

- 1) Ikan
- 2) Tepung tapioka
- 3) Telur itik
- 4) Garam
- 5) Minyak goreng

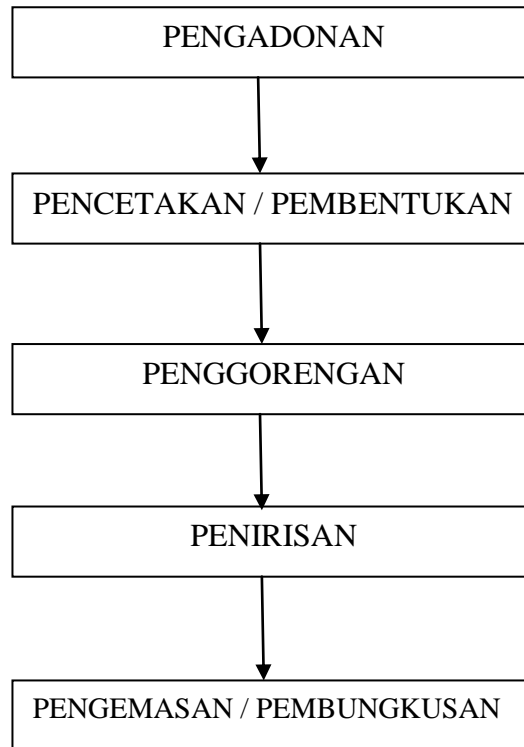
Sedangkan peralatan yang digunakan dalam proses produksi adalah:

- 1) Lemari es untuk menyimpan ikan mentah sebagai persediaan bahan baku
- 2) Penggilingan cabe yang dipergunakan untuk menghaluskan ikan
- 3) Meja penggilingan yang digunakan untuk menempa adonan
- 4) Pisau yang digunakan untuk memotong adonan
- 5) Baskom untuk tempat adonan
- 6) Blender yang digunakan untuk menghaluskan bumbu
- 7) Wajan untuk menggoreng adonan
- 8) Alat peniris gorengan
- 9) Anglo atau tungku api
- 10) Timbangan

d. Proses produksi

Proses produksi adalah rangkaian kegiatan yang berusaha meningkatkan daya guna dari bahan mentah dengan menggunakan sumber-sumber yang tersedia. Secara garis besar urutan-urutan proses pembuatan Amplang adalah sebagai berikut:

Bagan 2
Tahap-Tahap produksi
Perusahaan Mia Lestari banjarmasin



Sumber: Mia Lestari Banjarmasin

Untuk memperoleh informasi yang lebih jelas, selanjutnya akan dijelaskan berikut ini proses produksi pembuatan Amplang pada perusahaan Mia lestari banjarmasin.

Dalam pembuatan produk amplang terdiri dari 5 tahapan yaitu :

1) Tahap pengadonan

Yaitu tahap dimana daging ikan yang sudah bersih dihaluskan dengan menggunakan alat penggiling cabe, kemudian dicampur dengan tepung tapioka dan bumbu yang telah dihaluskan

menggunakan blender sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan hingga berbentuk adonan.

2) Tahap pencetakan/pembentukan

Yaitu tahap mencetak atau menempa adonan menjadi bentuk tabung panjang (seperti gelondongan / batang pohon) dengan panjang kurang lebih 1,5 m dan diameter 1 cm, kemudian dipotong kecil-kecil menjadi kira-kira 2-5 cm.

3) Tahap penggorengan

Yaitu tahap dilakukan penggorengan adonan yang telah dibentuk sesuai ukuran, dengan alat bantu yang telah disediakan.

4) Tahap penirisan

Yaitu penirisan Amplang yang telah digoreng hingga minyak yang ada pada produk benar-benar tiris sehingga produk yang dihasilkan bernilai tinggi dan tidak mudah lemah.

5) Tahap pembungkusan / pengemasan

Yaitu dilakukannya penimbangan Amplang yang telah kering / tiris sesuai dengan ukuran kemasan yang telah ditentukan dan dibungkus serta dipak dan siap untuk dipasarkan.

e. Pemasaran Hasil Produksi dan Promosi

Pemasaran adalah kegiatan untuk merencanakan produk, menentukan harga, mempromosikan serta mendistribusikannya sehingga dapat memuaskan keinginan para konsumen.

Sebagai aktivitas terakhir dari proses produksi adalah bagaimana memasarkan produk yang dihasilkan tersebut yang selanjutnya mampu

mengembalikan asset perusahaan. Semakin luas daerah pemasaran maka semakin besar pula peluang perusahaan untuk memperbesar usaha yang berarti meningkatkan volume penjualan dan hal ini dapat meningkatkan laba yang diterima oleh perusahaan.

Adapun daerah pemasaran hasil produksi Mia Lestari Banjarmasin meliputi seluruh wilayah Kalimantan Selatan, Kalimantan Tengah, Kalimantan Timur dan juga sudah memasuki hipermart-hipermart di sebagian kota Surabaya. Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat, perusahaan harus menjaga kualitas produk dan menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan dan konsumen serta terus meningkatkan kegiatan pemasaran demi kelangsungan hidup perusahaan.

Adapun kegiatan yang dilakukan Industri Kecil Mia Lestari dalam promosi, yaitu:

1. Dengan kegiatan seminar, perusahaan Mia Lestari dalam promosi dilakukan dengan kegiatan seminar yang dilaksanakan oleh lembaga-lembaga pemerintah maupun non pemerintah, dimana pimpinan perusahaan Mia Lestari bisa sebagai Pameteri atau peserta.
2. Dengan kegiatan pameran, perusahaan Mia Lestari dalam promosi dilakukan dengan mengikuti kegiatan pameran-pameran, baik dalam kota maupun luar kota.
3. Dengan media televisi, perusahaan Mia Lestari dalam promosi dilakukan dengan media televisi baik lokal maupun nasional.

Dari kegiatan promosi di atas, Industri Kecil Mia Lestari tidak perlu mengeluarkan biaya apapun, bahkan perusahaan Mia Lestari bisa mendapatkan fee dari kegiatan di atas, misalnya kegiatan promosi yang bisa mendapatkan fee adalah kegiatan seminar, selain juga dapat meningkatkan volume penjualan. Begitu juga dengan pameran yang semua dibiaya oleh pemerintah, karena perusahaan Mia Lestari mempunyai kerjasama yang dapat mendukung perusahaan ini dapat terus berkembang.

Selain promosi melalui kegiatan pameran dan seminar perusahaan Mia Lestari Banjarmasin juga melakukan promosi melalui Media televisi dimana kegiatan ini terjadi dengan adanya para media yang datang langsung ketempat produksi perusahaan Mia Lestari Banjarmasin.⁶⁶

2. Penggolongan Biaya Produksi Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin

Dalam menentukan harga pokok produknya Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin menggolongkan biaya produksi sebagai berikut :

a. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku diperhitungkan sebesar pemakaiannya yang dinilai berdasarkan harga beli. Penggolongan biaya yang dilakukan perusahaan adalah sebagai berikut :

- 1) Tepung Tapioka
- 2) Ikan
- 3) Bawang Putih
- 4) Telut Itik
- 5) Minyak goreng

b. Biaya tenaga kerja

Biaya ini merupakan upah yang dikeluarkan perusahaan untuk para pekerja yang mengolah produk. Upah ini terdiri dari upah langsung maupun tak langsung.

c. Biaya lain-lain terdiri dari:

- 1) Biaya plastik
- 2) Biaya bahan bakar
- 3) Garam
- 4) Penyedap rasa
- 5) Biaya angkut penjualan
- 6) Biaya pemeliharaan peralatan dan pabrik
- 7) Biaya listrik
- 8) Biaya air perusahaan

⁶⁶ Hasil Wawancara dengan bapak Ir. Ramlan, M.I. Pemilik Perusahaan Mia Lestari.Banjarmasin Pada tanggal 15 Januari 2012

3. Perhitungan Harga Pokok Produk Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin

Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin dalam memperhitungkan harga pokok produk barang jadi yang dihasilkan dalam satu bulan adalah sebagai berikut:⁶⁷

a. Biaya bahan baku

1) Tepung Tapioka	20 hr x 30 kg @ Rp. 6.500	= Rp. 3.900.000,-
2) Ikan	20 hr x 20 kg @ Rp. 25.000 ⁶⁸	= Rp. 10.000.000,-
3) Telur Itik	20 hr x 10 bj @ Rp. 1.700	= Rp. 340.000,-
4) Bawang Putih	20 hr x 1 kg @ Rp. 8.000	= Rp. 160.000,-
5) Minyak Goreng	15 hr x 15 ltr @ Rp. 6.500	= <u>Rp. 1.462.000,-</u>
Total Biaya Bahan Baku		= Rp. 15.862.000,-

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja 7 orang x Rp. 50.000 x 20 hr = Rp. 7.000.000,-

c. Biaya Lain-lain

1) Biaya Plastik		= Rp. 200.000,-
2) Biaya bahan bakar		= Rp. 250.000,-
3) Garam		= Rp. 80.000,-
4) Penyedap rasa		= Rp. 40.000,-
5) Biaya penjualan		= Rp. 100.000,-
6) Biaya pemeliharaan peralatan dan pabrik		= Rp. 50.000,-

⁶⁷ Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin

⁶⁸ Harga Rp. 25.000,- diperoleh dari rata-rata harga ikan perkilogramnya.

7) Biaya listrik	= Rp. 600.000,-
8) Biaya air	= <u>Rp. 250.000,-</u>
Total Biaya Lain-lain	Rp. 1.570.000,-
Total Biaya Produksi	<u>Rp. 24.432.000,-</u>

Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin dalam menentukan harga pokok produk per kilogramnya yaitu:

$$\frac{\text{Jumlah total biaya produksi}}{\text{Hasil produksi (kg)}} = \text{Harga pokok/kg}$$

$$\frac{\text{Rp. 24.432.000,-}}{600 \text{ kg}} = \text{Rp. 40.720 -/kg}$$

Jadi harga pokok perkilogramnya adalah Rp. 40.720,-/kg.

Dari harga pokok produksi yang diperoleh, maka laba (keuntungan) yang diinginkan oleh Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin sebesar 25%/kg.

$$\begin{aligned} \text{Laba (keuntungan)} &= \frac{25}{100} \times \text{Rp. 40.720,-} \\ &= \text{Rp. 10.180,-/kg.} \end{aligned}$$

Jadi profit yang diinginkan oleh perusahaan sebesar Rp. 10.180,-

Dari profit yang diinginkan oleh pemilik usaha, maka harga jual, produk perkilogramnya adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Harga pokok produksi} + \text{laba} \\ &= \text{Rp. 40.720} + \text{Rp. 10.180} \\ &= \text{Rp. 50.900,-/kg.} \end{aligned}$$

Dari harga pokok produksi yang diperoleh, maka penentuan harga jual yang dikenakan oleh pihak Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin adalah Rp. 50.900,-/kg.

Maka laba keuntungan seluruhnya yang diperoleh adalah:

Penjualan (50.900 X 600 kg) = Rp. 30.540.000,-

HPP = Rp. 24.432.000,-

Total laba seluruhnya Rp. 6.108.000,-

Jadi total laba keuntungan seluruhnya yang diperoleh Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin untuk 600 kg produk Amplang sebesar Rp. 6.108.000,-

B. Analisis Data

Setelah data diolah dan disajikan, yang diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi yang berkenaan dengan penentuan harga pokok produk pada perusahaan Mia Lestari Banjarmasin maka langkah selanjutnya adalah menganalisis data. Penganalisisan dilakukan agar dapat diperoleh hasil yang disajikan dalam penelitian ini.

1. Penggolongan Biaya Produksi Menurut Konsep Akuntansi Biaya

Dengan memperhatikan penggolongan biaya produksi yang dilakukan oleh perusahaan jika dibandingkan dengan konsep akuntansi biaya masih belum tepat karena adanya biaya non produksi yang digolongkan perusahaan sebagai unsur harga pokok produk. Hal ini terlihat dengan adanya biaya penjualan yang

dimasukan kedalam biaya lain-lain. Didalam biaya lain-lain juga terdapat garam dan penyedap rasa yang seharusnya dimasukan sebagai biaya bahan penolong. Perusahaan belum memasukan biaya penyusutan aktiva tetap dalam perhitungan harga pokok produknya, padahal biaya ini merupakan unsur biaya overhead pabrik. Klasifikasi biaya yang dilakukan oleh perusahaan tidak berdasarkan konsep akuntansi biaya, dimana biaya produksi tidak dikelompokan atas biaya bahan baku dan bahan penolong, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik melainkan atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain.

Sehubungan dengan kesalahan tersebut, maka dapat dikatakan bahwa penentuan harga pokok produk yang dilakukan perusahaan masih kurang tepat. Kesalahan penentuan harga pokok produk ini akan berpengaruh terhadap penentuan harga jual produk, perhitungan laba rugi perusahaan dan pengambilan keputusan.

Oleh karena itu dalam perhitungan harga pokok produksi diperlukan pemisah antara biaya produksi dan biaya non produksi. Serta memasukan biaya penyusutan aktiva tetap yang digunakan untuk produksi kedalam biaya overhead pabrik, dimana biaya tersebut belum diperhitungkan oleh perusahaan.

Klasifikasi biaya yang seharusnya pada Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin adalah sebagai berikut:

Tabel 2
Klasifikasi Biaya yang Seharusnya

Biaya	Amplang
Biaya Bahan Baku	<ul style="list-style-type: none"> • Tepung tapioka • Ikan
Biaya bahan penolong	<ul style="list-style-type: none"> • Bawang putih • Telur itik • Minyak goreng • Garam • Penyedap rasa
Biaya tenaga kerja	<ul style="list-style-type: none"> • Tenaga kerja langsung dan tidak langsung
Biaya overhead pabrik	<ul style="list-style-type: none"> • Biaya penyusutan bangunan • Biaya penyusutan peralatan pabrik • Biaya listrik • Biaya air perusahaan • Biaya pemeliharaan peralatan dan pabrik • Biaya bahan bakar • Biaya plastik pembungkus • Biaya baskom

Sumber: Data primer diolah kembali

Dari penggolongan tersebut diatas nantinya akan didapatkan perhitungan yang sebenarnya mengenai penentuan harga pokok produknya. Pada perusahaan

yang memproduksi bahan baku menjadi produk jadi secara massa atau kontinue, maka pengumpulan biaya produksi seharusnya menggunakan metode harga pokok proses (*Process cost method*). Adapun untuk menghitung harga pokok produksi menurut metode harga pokok proses yaitu menggunakan perbandingan antara jumlah total biaya produksi dengan hasil produksi perkilogramnya.

2. Penentuan Harga Pokok Produk Menurut Akuntansi Biaya

Perhitungan harga pokok produk sebagaimana telah dilakukan perusahaan pada penyajian data diatas dapat dikatakan masih kurang tepat, karena masih ada unsur biaya overhead pabrik yang belum dibebankan yaitu biaya penyusutan aktiva tetap, dan biaya penjualan yang seharusnya tidak ada dimasukan kedalam biaya produksi. Maka perhitungan yang dilakukan oleh Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin tidak menggolongkan keseluruhan biaya seperti apa yang ada pada konsep akuntansi biaya, dan hal ini berpengaruh terhadap laba (profit) yang akan diterima oleh perusahaan. Manfaat dari penentuan harga pokok produk itu sendiri yaitu sebagai berikut:

- a. Sebagai dasar dalam menentukan harga jual dari hasil produksi perusahaan dimasa sekarang maupun masa yang akan datang.
- b. Dengan adanya perhitungan harga pokok produk akan memberikan kemudahan untuk mengetahui besarnya biaya yang telah dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk, sehingga memudahkan pimpinan untuk mengambil kebijaksanaan lebih lanjut.

- c. Dengan perhitungan harga pokok yang tepat, maka akan mudah untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau sebaliknya mengakibatkan rugi bruto.

Sebagaimana penggolongan biaya yang seharusnya pada perusahaan tersebut, maka harus jelas terlihat adanya biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Berikut langkah-langkah untuk menentukan biaya produksi menurut akuntansi biaya untuk perusahaan dalam menghitung produksi Amplang.

a. Biaya bahan baku

1) Tepung tapioka	20 hr x 30 kg @ Rp. 6.500,-	= Rp. 3.900.000,-
2) Ikan	20 hr x 20 kg @ Rp. 25.000,-	= <u>Rp.10.000.000,-</u>
Total biaya bahan baku		= Rp.13.900.000,-

b. Biaya bahan penolong

1) Telur itik	20 hr x 10 bj @ Rp. 1.700,-	= Rp. 340.000,-
2) Bawang putih	20 hr x 1 kg @ Rp. 8.000,-	= Rp. 160.000,-
3) Minyak goreng	15 hr x 15 ltr @ Rp. 6.500,-	= Rp. 1.462.000,-
4) Garam		= Rp. 80.000,-
5) Penyedap rasa		= <u>Rp. 40.000,-</u>
Total biaya penolong		= Rp. 2.082.000,-

c. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja untuk 7 orang yaitu:

Biaya tenaga kerja 7 orang x Rp. 50.000,- x 20 hr = **Rp. 7.000.000,-**

d. Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik yang diperhitungkan yaitu: biaya penyusutan bangunan, biaya penyusutan peralatan pabrik, biaya listrik, biaya air, biaya bahan bakar, biaya pemeliharaan peralatan dan pabrik, biaya plastik pembungkus dan biaya baskom.

1) Perhitungan penyusutan aktiva tetap

Dalam menentukan besar kecilnya biaya penyusutan ada metode penyusutan yang digunakan yaitu metode garis lurus. Metode garis lurus merupakan metode penyusutan yang paling sederhana, dengan metode ini jumlah yang sama setiap tahunnya sebagai biaya penyusutan dengan rumus:

$$= \frac{\text{Nilai aktiva tetap} - \text{Nilai Residu}}{\text{Taksiran umur ekonomis}}$$

$$= \text{Penyusutan pertahun}$$

Maka berikut ini diperhitungkan penyusutan aktiva pada Perusahaan Mia Lestari banjarmasin:

Tabel 3
Harga Perolehan dan Taksiran Umur Aktiva Tetap Pada
Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin

Nama Aktiva	Harga Perolehan (RP)	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Residu	Penyusutan Pertahun (RP)
1. Bangunan Pabrik	15.000.000	12	0	1.250.000
2. Peralatan Produksi				
Wajan besar	300.000	6	0	50.000
Penggilingan bumbu	500.000	4	0	125.000
Lemari es	4.000.000	8	0	500.000
Blender	300.000	4	0	75.000
Anglo	450.000	4	0	112.500
Meja penggilingan	300.000	5	0	60.000
Timbangan	200.000	4	0	50.000
Pisau	25.000	2	0	12.500
Alat peniris minyak	75.000	2	0	37.500
JUMLAH				1.022.500,-

Sumber: Data primer diolah kembali

Biaya Penyusutan bangunan	= $\frac{1.250.000}{12 \text{ bulan}}$
Maka biaya penyusutan perbulannya	= Rp. 104.166,667
Dibulatkan Menjadi	= Rp. 104.100,-
Biaya penyusutan peralatan pabrik	= $\frac{1.022.500}{12 \text{ Bulan}}$
Maka biaya penyusutan perbulannya	= Rp. 85.208,333
	= Rp. 85.200,-
2) Biaya listrik yang dikeluarkan	= Rp. 600.000,-
3) Biaya air yang dikeluarkan	= Rp. 250.000,-
4) Biaya pemeliharaan peralatan	= Rp. 50.000,-
5) Biaya bahan bakar	= Rp. 250.000,-
6) Biaya plastik pembungkus	= Rp. 200.000,-
7) Biaya baskom	= Rp. 75.000,-
Total biaya overhead pabrik	= Rp. 1.614.300,-

- Perhitungan Harga Pokok Produksi Setelah Penyusutan

Perhitungan harga pokok produksi yang seharusnya pada Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin setelah diadakan penggolongan biaya dengan fungsi pokok perusahaan dan dengan memperhitungkan semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi serta memperhitungkan biaya penyusutan sebagai berikut:

Tabel 4
Perhitungan Biaya Produksi Menurut Akuntansi Biaya

Unsur Biaya	Elemen	Jumlah Biaya	Total
Biaya bahan baku	Tepung tapioka	Rp. 3.900.000	
	Ikan	Rp.10.000.000	
Jumlah Biaya Bahan Baku			Rp. 13.900.000
Biaya bahan penolong	Bawang putih	Rp. 160.000	
	Telur itik	Rp. 340.000	
	Minyak goreng	Rp. 1.462.000	
	Garam	Rp. 80.000	
	Penyedap rasa	Rp. 40.000	
Jumlah Biaya Bahan Penolong			Rp. 2.082.000
Biaya tenaga kerja	Tenaga kerja	Rp. 7.000.000	Rp. 7.000.000
Biaya overhead pabrik	Biaya penyusutan bangunan	Rp. 104.100	
	Biaya penyusutan peralatan pabrik	Rp. 85.200	
	Biaya listrik	Rp. 600.000	
	Biaya air perusahaan	Rp. 250.000	
	Biaya bahan bakar	Rp. 250.000	
	Biaya plastik	Rp. 200.000	

	Biaya pemeliharaan peralatan pabrik	Rp. 50.000	
	Biaya baskom	Rp. 75.000	
Jumlah Biaya Overhead Pabrik			Rp. 1.614.300
Total Biaya Produksi			Rp. 24.596.300

Sumber: Data diolah kembali

Dengan demikian maka harga pokok produk Amplang adalah:

$$\frac{\text{Jumlah total biaya produksi}}{\text{Hasil produksi (kg)}} = \text{Harga pokok/kg}$$

$$\frac{\text{Rp. 24.596.300, -}}{600 \text{ kg}} = \text{Rp. 40.993,83 -/kg}$$

Dibulatkan menjadi = Rp. 41.000,-/kg

Jadi harga pokok produk perkilogramnya setelah dibulatkan adalah sebesar Rp. 41.000,-/kg

Perincian harga pokok produksi perusahaan Mia Lestari Banjarmasin dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5
Perincian harga pokok produksi
Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin

No	Elemen Biaya	Jumlah
1.	Biaya Bahan Baku	Rp. 13.900.000,-
2.	Biaya Bahan Penolong	Rp. 2.082.000,-
3.	Biaya Tenaga Kerja	Rp. 7.000.000,-
4.	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 2.614.300,-
Total Biaya		Rp. 24.596.300,-

Sumber: Data Primer diolah kembali

Dari harga pokok produksi yang diperoleh, maka laba (profit) yang diinginkan oleh Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin sebesar 25% / kg, dan harga jualnya sebesar Rp. 50.900,-/kg.

$$\begin{aligned}\text{Laba} &= \text{Harga jual} - \text{Harga pokok produksi} \\ &= \text{Rp. } 50.900 - \text{Rp. } 41.000 \\ &= \text{Rp. } 9.900,-/\text{kg}\end{aligned}$$

Jadi laba (profit) yang seharusnya diperoleh Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin adalah sebesar Rp. 9.900,-/kg

Dari laba yang diperoleh oleh Perusahaan seluruhnya dalam 600 kg produk Amplang sebesar:

Penjualan (Rp. 50.900 x 600 kg)	= Rp. 30.540.000
HPP	<u>= Rp. 24.596.300</u>
Laba seluruhnya	= Rp. 5.943.700,-

Dari perhitungan diatas, terlihat perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan tidak sama dengan perhitungan harga pokok menurut perhitungan seharusnya.

Perhitungan biaya produksi menurut perhitungan perusahaan adalah sebesar Rp. 24.432.000,- dan harga pokok perkilogramnya adalah Rp.40.720,-/kg dengan jumlah produk yang dihasilkan dalam periode tersebut sebanyak 600 kg, sehingga laba menurut perusahaan adalah sebesar Rp. 6.108.000,- maka laba perkilogramnya adalah sebesar Rp.10.180,-/kg.

Sedangkan perhitungan biaya produksi menurut konsep Akuntansi Biaya dengan menggolongkan semua unsur-unsur biaya yang seharusnya, maka didapat harga pokoknya adalah sebesar Rp.24.596.300,- dan harga pokok perkilogramnya adalah Rp. 41.000,-/kg dengan jumlah produk yang dihasilkan dalam periode tersebut sebanyak 600kg, dan laba bagi perusahaan adalah sebesar Rp. 5.943.700,- dengan laba perkilogramnya adalah Rp. 9.900,-/kg.

Berdasarkan analisis tersebut, bahwa laba menurut perhitungan perusahaan lebih besar dari laba menurut perhitungan yang seharusnya yaitu konsep akuntansi biaya yaitu terdapat selisih Rp. 164.300 dari laba keseluruhan. Hal ini karena masih adanya unsur biaya produksi yang belum dimasukan perusahaan dalam perhitungan harga pokok produksinya, sehingga menyebabkan perhitungan tersebut menjadi keliru maka perhitungan labanya pun menjadi keliru juga.

Untuk lebih jelasnya akan penulis sajikan perbedaan antara hasil perhitungan harga pokok produk perusahaan dengan perhitungan harga pokok produk menurut konsep akuntansi biaya dalam tabel dibawah ini:

Tabel 6
Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produk
Menurut Perusahaan dan Menurut Konsep Akuntansi Biaya

No		Perusahaan	Konsep Akuntansi Biaya
1.	Biaya Produksi	Rp.24.432.000	Rp. 24.596.300
2.	Harga Pokok/kg	Rp. 40.720	Rp. 41.000
3.	Laba Keseluruhan	Rp. 6.108.000	Rp. 5.943.700
4.	Laba/kg	Rp. 10.180	Rp. 9.900

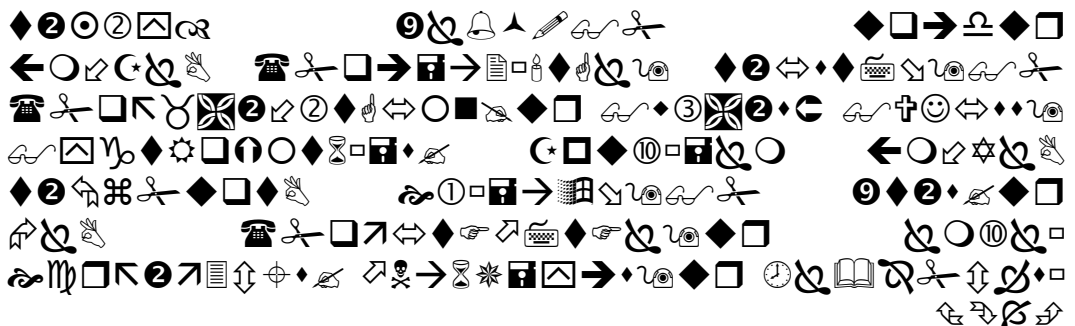
Sumber: Data primer diolah kembali

3. Penentuan Harga Pokok Produk Menurut Ekonomi Islam

Seperti yang telah dibahas pada bab sebelumnya, bahwa dalam Islam tidak ada batasan yang mutlak dalam menentukan harga, namun masalah tersebut tidak terlepas dari batas kewajaran dan kelayakan harga yang berlaku secara umum pada suatu tempat dan masa tertentu.

Pada Perusahaan Mia Lestari Banjarmasin penentuan harga yang dilakukan tidak menjadi masalah dalam Ekonomi Islam. Karena perhitungan yang dilakukan adalah murni dari keinginan perusahaan tanpa mengesampingkan Syariat Islam. Dan dalam penentuannya tidak ada unsur-unsur yang dianggap melanggar kelayakan dan kewajaran harga dalam Ekonomi Islam. Oleh karena itu penentuan harga yang dilakukan tersebut mengandung kemaslahatan bagi perusahaan dan bermanfaat bagi masyarakat.

Seperti firman Allah SWT dalam surat An-Nahl ayat 14:



Artinya: “Dan Dia-lah, Allah yang menundukkan lautan (untukmu), agar kamu dapat memakan daripadanya daging yang segar (ikan), dan kamu mengeluarkan dari lautan itu perhiasan yang kamu pakai; dan kamu melihat bahtera berlayar padanya, dan supaya kamu mencari (keuntungan) dari karunia-Nya, dan supaya kamu bersyukur”.

Ayat diatas menjelaskan tentang manfaat laut bagi kehidupan manusia, yakni hasil dari laut yang dapat berupa ikan-ikan dan perhiasan dari laut, yakni mutiara.

Islam tidak menentukan sistem yang paling benar dalam masalah harga, apakah harga yang ditentukan pasar sepenuhnya atau ditetapkan pemerintah karena beberapa kasus yang berhubungan dengan masalah tingkat harga lebih dikarenakan adanya sebab-sebab khusus. Sebagaimana di masa pemerintah Umar bin Khattab pun demikian harga lebih ditentukan pemerintah oleh karena keadaan-keadaan tertentu. Dalam al-Muwatta', Yahya menyampaikan dari Malik dari Yunus bin Yusuf dari Said bin al-Musayyab bahwa Umar bin Khattab melewati Hatab bin Abi Baltha'a yang sedang mengobral anggur kering di pasar. Umar berkata kepadanya, "*Naikkan harga atau tinggalkan pasar kami*". Penetapan harga oleh Umar di saat itu disebabkan harga obral (menurunkan harga) akan merugikan pedagang anggur lain di pasar Madinah.

Selain itu juga dalam menawarkan produk yang ditawarkan kepada konsumen, pemilik usaha tidak melakukan kebohongan atau penipuan kepada konsumen mengenai produknya, dan transaksi yang dilakukan dengan prinsip kerelaan (suka sama suka) tidak ada pemaksaan diantara kedua belah pihak.

Pada bab sebelumnya sudah ada dibahas tentang beberapa hal yang dapat menentukan konsep harga dalam ekonomi Islam, yaitu:

a. Harga yang adil dalam Islam

Harga yang adil (*equilibrium price* atau *qimal al-adl*) dalam perspektif Ekonomi Islam adalah harga yang tidak menimbulkan dampak negatif (bahaya) atau kerugian bagi para pelaku pasar; baik si penjual atau pembeli. Jadi harga yang adil adalah harga yang dapat menutupi semua biaya operasional produsen dengan margin laba tertentu serta tidak merugikan para pembeli.

b. Larangan Intervensi Harga

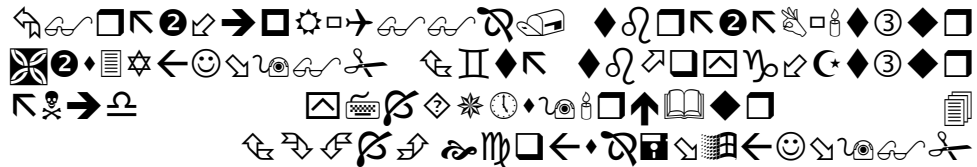
Ada sebagian ulama fiqh yang melarang adanya intervensi harga, diantaranya adalah Ibnu hajar al-Asqalani yang berpendapat adanya pelarangan atas intervensi harga berdasarkan kepada hadis Rasulullah saw. Lebih lanjut menurutnya bahwa menetapkan harga adalah perbuatan zalim, karena hal itu dapat merugikan pihak lain.

Selain itu, hal terpenting dalam hadist tersebut menjelaskan pentingnya prinsip kerelaan dan keridhaan para pelaku pasar dalam bertransaksi,. Dimana pembeli diberikan kebebasan dalam menetapkan harga sebuah komoditas sehingga intervensi harga tidak berlaku dalam hal ini.

c. Peranan Pemerintah Dalam Mengontrol Harga Pasar

Untuk lebih menjamin berjalanya mekanisme pasar secara sempurna, peranan pemerintah sangat penting. Ketika awal Islam, Rasulullah saw. Sendiri telah menjalankan fungsinya sebagai market supervisor atau sering juga disebut lembaga Al-Hisbah. Beliau sering melakukan inspeksi ke pasar untuk mengecek harga dan mekanisme pasar. Seringkali beliau menemukan praktik bisnis yang tidak jujur, sehingga beliau menegurnya. Eksistensi dan peranan Al-Hisbah ini keberadaannya relevan dengan firman Allah dalam surah Ali Imran ayat 104 berikut:





Artinya: “Dan hendaklah ada diantara kamu ada segolongan umat yang menyeru kepada kebajikan, menyuruh kepada yang ma’ruf dan mencegah dari yang mungkar, merekalah orang-orang yang beruntung”. (Ali Imran: 104)

d. Solusi Islam terhadap Pengaruh Ketidaksempurnaan Harga Pasar

Diantara solusi Islam terhadap ketidaksempurnaan pasar yang dapat mengganggu kestabilan harga, adalah:

- 1) Melarang Ikhtikar
- 2) Membuka akses informasi harga
- 3) Regulasi harga

Berdasarkan analisis tersebut, bahwa tidak ada masalah bila perusahaan Mia Lestari Banjarmasin tidak memperhitungkan biaya penyusutan overhead pabrik kedalam biaya pokok produksi, karena hal ini menjadi hak sepenuhnya dari pemilik perusahaan untuk tidak memasukannya. Hal ini tidak menyalahi dari teori Ekonomi Islam, karena dalam Islam membebaskan kepada setiap pengusaha-pengusaha dalam menetapkan harga produknya selama hal itu tidak berbuat kedzaliman kepada orang lain.