

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. Penyajian Data

Berdasarkan hasil riset yang penulis lakukan adalah dengan cara observasi dan wawancara langsung kepada pemilik perusahaan, maka dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Sejarah Singkat Perusahaan

Roti Sari Wangi ini berdiri sejak tahun 2006 yang beralamat di Jl. Ahmad Yani KM.5 Komplek Pondok Banjar Indah Permai, Jl Pinang Raya no 20 yang mana di dirikan dari kerjasama 2 orang yaitu Bapa Edy dan Bapa Ahau tujuan awal mereka yaitu untuk mendapatkan laba dan untuk memberi lapangan pekerjaan bagi warga sekitar dan untuk kemaslahatan bersama dengan memperkerjakan 61 pekerja. Usaha ini sudah berjalan 13 tahun. Banyak varians rasa yang di tawarkan pada produk ini di antaranya rasa strawberry, blueberry, nanas, mentega dan fla. Karena banyaknya permintaan konsumen setahun belakangan ini perusahaan hanya mampu memproduksi roti dengan rasa fla.

Pada bagian produksi setiap harinya perusahaan memproduksi 70.800 roti perhari. Jadwal memproduksi Roti Sari Wangi yaitu setiap hari dari jam 08.00-18.00.

Data yang ditemukan dilapangan pada perhitungan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 4.1

Daftar Bahan Baku untuk 2.124.000 Roti Sari Wangi

Secara Manual Untuk Bulan Mei 2019

No	Bahan	Banyak	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Tepung Terigu	2.548.8 karung	220.000/karung	560.736.000
2	Gula Pasir	106.2 karung	600.000/karung	63.720.000
3	Mentega	4.260 kg	13.000/kg	55.380.000
4	Garam	1.062 kg	11.000/kg	11.682.000
5	Bread Improver	531 kg	85.000/kg	45.135.000
6	Ragi	1.062 kg	90.000	95.580.000
7	Air	55.080 liter	-	-
	Fla			
1	Gula Pasir	49 karung	600.000/karung	29.400.000
2	Susu Kaleng	7.020 kaleng	9.000/kaleng	63.180.000
3	Minyak Goreng	7.020 liter	12.000/liter	84.240.000
4	Telur	8.190 biji	1.300/biji	10.647.000
5	Garam	6 kg	11.000/kg	66.000
Total				Rp 1.019.766.000

Sumber: "Roti Sari Wangi" 2019

Tabel 4.2

Daftar Biaya Tenaga Kerja Langsung Roti Sari Wangi
Secara Manual Untuk Bulan Mei 2019

Keterangan	Mei 2019			
	Jumlah Pekerja	Upah (Rp)	Bonus (Rp)	Total (Rp)
Bagian Adon	30	900.000	400.000	39.000.000
Bagian Panggangan	3	900.000	400.000	3.900.000
Bagian Potong	10	900.000	400.000	13.000.000
Bagian Oles	10	900.000	400.000	13.000.000
Bagian Bungkus	8	900.000	400.000	10.400.000
Total	61	Rp 900.000	Rp 400.000	79.300.000

Sumber: "Roti Sari Wangi" 2019

Tabel 4.3

Roti Sari Wangi

Laporan Harga Pokok Produksi

Roti Sari Wangi Bulan Mei 2019 Sebanyak 2.124.000

Biaya Bahan Baku:	
Tepung Terigu	Rp 560.736.000
Gula Pasir	Rp 63.720.000
Mentega	Rp 55.380.000
Garam	Rp 11.682.000
Bread Improver	Rp 45.135.000
Ragi	Rp 95.580.000
Air	Rp 600.000
Fla:	
Gula Pasir	Rp 29.400.000
Susu Kaleng	Rp 63.180.000
Minyak Goreng	Rp 84.240.000
Telur	Rp 10.647.000
Garam	Rp 66.000
	Rp 1.019.766.000
Biaya Tenaga Kerja:	
Upah Karyawan	Rp 79.300.000
Biaya Overhead Pabrik:	
Plastik Bungkus	Rp 74.340.000
Harga Pokok Produksi:	Rp 1.173.406.000

Sumber: “*Roti Sari Wangi*” 2019

Biaya-biaya diatas adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dari proses bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual. Proses pembuatan Roti Sari Wangi berawal dari pembuatan adonan yaitu bahan-bahan yang sudah ditakar lalu dibuat kedalam mesin pengadon. Setelah dikeluarkan dari mesin, adonan tersebut dipukul-pukul menggunakan tangan dan dilanjutkan seksi pencetakan dan disusun diatas loyang. Proses selanjutnya adonan di diamkan di ruang uap kira-kira 5 jam atau sampai adonan mengembang. Setelah mengembang adonan di oven sekitar 10-15 menit, diamkan sampai dingin dan dilanjutkan oleh seksi pemotongan dan pengolesan fla pada roti. Proses terakhir yaitu pembungkusan roti menggunakan mesin, setelah dibungkus roti siap dipasarkan.

Dalam perusahaan ini, banyak biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan Roti Sari Wangi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik. Dalam menghitung biaya bahan baku garam pada pembuatan fla seharusnya dimasukkan kedalam biaya penolong karena pada proses pembuatan fla , garam digunakan hanya untuk menambah rasa gurih pada fla. Seharusnya biaya penggunaan air ini dihitung sebagai biaya bahan penolong. Dalam menghitung biaya tenaga kerja langsung, biaya yang seharusnya diperhitungkan yaitu biaya seksi pengadonan, seksi pencetakan, seksi pemanggangan/oven, seksi pemotongan, seksi pengolesan dan seksi pembungkusan. Namun dalam perusahaan biaya pencetakan tidak dimasukkan

sebagai biaya tenaga kerja langsung. Biaya seksi pencetakan seharusnya dimasukkan sebagai biaya tenaga kerja langsung karena merupakan proses dalam produksi.

2. Struktur Organisasi

Seluruh perusahaan besar, menengah atau kecil mempunyai struktur organisasi. Namun struktur setiap perusahaan itu berbeda-beda. Struktur organisasi dibuat untuk memudahkan dan mengawasi kegiatan operasional perusahaan. Perlu dibuat struktur organisasi untuk mengelompokkan bagian-bagian yang ada di dalam perusahaan. Berikut dibawah ini merupakan struktur organisasi perusahaan Roti Sari Wangi:



Sumber: “Roti Sari Wangi”2019

PEMBAGIAN TUGAS

Berikut dibawah ini adalah pembagian tugas dari masing-masing bagian yang ada didalam struktur organisasi Roti Sari Wangi:

a. Pimpinan Produksi

Pemilik sekaligus sebagai pimpinan mempunyai tugas yaitu:

- 1) Mengawasi pembuatan adonan dan pemanggangan roti sesekali membantu apabila karyawan ada yang tidak hadir
- 2) Menentukan tugas masing-masing karyawan.
- 3) Mengatur kegiatan-kegiatan operasional yang berkaitan dengan proses produksi roti.
- 4) Membayar upah kerja
- 5) melakukan pengeluaran untuk kebutuhan operasional proses produksi

b. Pimpinan Pembungkusan

Pemilik sekaligus sebagai pimpinan mempunyai tugas yaitu:

- 1) Mengawasi bagian pemotongan dan pengolesan roti, bagian pemanggangan dan bagian pembungkusan roti sesekali juga membantu apabila karyawan ada yang tidak hadir
- 2) Menentukan tugas masing-masing karyawan.
- 3) Mengatur kegiatan operasional yang berkaitan dengan proses produksi roti
- 4) Membayar upah kerja
- 5) melakukan pengeluaran untuk kebutuhan operasional proses produksi

c. Bagian Produksi

Bagian produksi adalah bagian terpenting karena di bagian inilah dilakukan kegiatan produksi roti.

1) Seksi pengadonan

- Melakukan penakaran bahan baku
- Melakukan proses pengadonan roti

2) Seksi Pemanggangan/oven

- Melakukan proses pemanggangan roti yang sudah dicetak dan didiamkan di mesin uap yang sudah mengembang
- Mengeluarkan roti yang sudah di panggang

d. Bagian Bungkus

Dalam bagian pembungkus ini ada 4 seksi yang bertugas yaitu:

1) Seksi Pematangan

- Mengambil roti yang sudah dipanggang dan sudah dingin
- Memotong roti yang sudah di panggang

2) Seksi Pengolesan

- Mengambil roti yang sudah dipotong
- Mengoleskan fla ke roti yang sudah dipotong

3) Seksi Pembungkusan

- Mengambil roti yang sudah di oles dan di susun ke mesin pembungkus
- Mengikat roti-roti yang sudah di bungkus

Aktivitas Perusahaan

Roti Sari Wangi adalah satu dari beberapa industri pembuatan roti yang ada di kota Banjarmasin. Berdasarkan kegiatan industri yang telah berdiri sejak tahun 2006 ini dilakukan kegiatan operasional perusahaan yaitu pembuatan roti. Banyak varians rasa yang di tawarkan pada produk ini di antaranya rasa strawberry, blueberry, nanas, mentega dan fla dan sekarang karna banyaknya permintaan konsumen perusahaan hanya mampu memproduksi roti dengan fla.

Perusahaan ini memandang masyarakat luas sebagai sasaran pasar mulai dari anak kecil hingga orang tua. Hasil produksi roti ini sudah tersebar di pasar-pasar di kota Banjarmasin. Adapun agen-agen yang ingin menjual ke warung-warung kecil biasanya datang langsung untuk mengambil roti yang sudah siap dijual.

Proses Produksi

Pada awal mulanya industry ini memproduksi roti dengan berbagai macam rasa di antaranya rasa strawberry, blueberry, nanas, mentega dan fla. Kemudian industry ini memutuskan untuk memproduksi roti dengan rasa fla saja karena meningkatnya permintaan konsumen pada satu varians rasa yaitu fla. Pada bagian produksi setiap harinya memproduksi dua kemasan roti, ukuran kemasan kecil mampu memproduksi 59 sak atau 70.800 roti kemasan kecil setiap harinya, sedangkan untuk kemasan besar mampu memproduksi 4 sak atau 480 roti setiap harinya.

1. Alat dan Bahan yang digunakan:

a. Alat

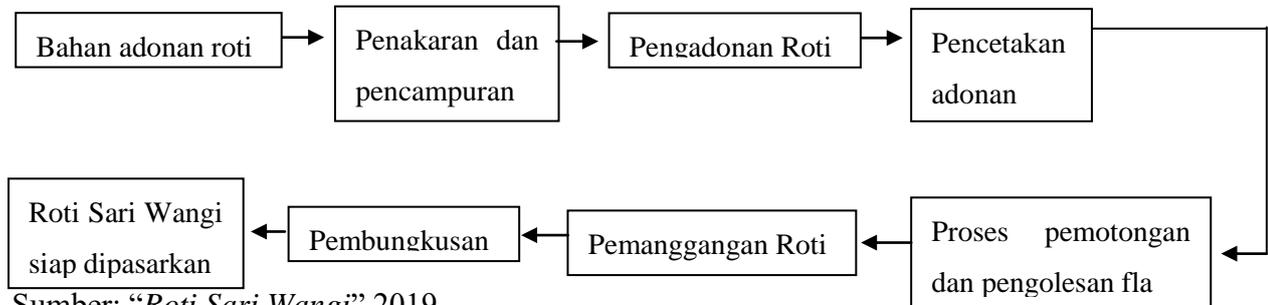
- 1) Mesin adon
- 2) Mesin pencetak
- 3) Mesin oven
- 4) Mesin bungkus
- 5) Ruang uap
- 6) Loyang
- 7) Plastik pembungkus

b. Bahan

- 1) Tepung terigu
- 2) Gula
- 3) Mentega
- 4) Garam
- 5) Bread improver
- 6) Ragi
- 7) Air
- 8) Susu kaleng
- 9) Telur

Untuk mengetahui proses pembuatan roti Sari Wari ini dapat dilihat pada gambar dibawah ini.

Gambar 4.2
Proses Produksi
Roti Sari Wangi



Berikut dibawah ini, akan di jelaskan mengenai gambaran di atas tentang proses pembuatan Roti Sari Wangi pada Perusahaan Roti Sari Wangi:

a. Pengadonan Roti Sari Wangi

Seluruh bahan yang diperlukan untuk proses pembuatan roti Sari Wangi di takar terlebih dahulu sesuai dengan berapa banyak roti yang akan dibuat. Setelah seluruh bahan ditakar, masukan bahan-bahan tersebut satu persatu ke dalam mesin pengadon dan tunggu sekitar 15-20 menit atau sampai adonan tercampur rata. Kemudian setelah dikeluarkan dari mesin pengadon, adonan tersebut dipukul-pukul menggunakan tangan agar roti tersebut padat. Selanjutnya diteruskan oleh bagian pencetakan roti.

b. Pencetakan adonan Roti Sari Wangi

Setelah selesai pengadonan, roti tersebut dicetak menggunakan mesin agar sama berat gramnya lalu dibentuk menggunakan tangan dan disusun di Loyang, kemudian di amkan didalam ruangan uap 5 jam atau sampai adonan mengembang. Selanjutnya diteruskan oleh bagian pemanggangan

c. Pemanggangan Roti Sari Wangi

Roti yang telah di susun di Loyang, siap untuk dipanggang. Untuk mengawasi pemanggang roti, maka ada beberapa karyawan bagian pemanggangan yang bertugas memasukkan dan mengeluarkan roti ke dalam pemanggang. Waktu pemanggangan 10-15 menit proses pemanggangan ini harus selalu diawasi agar tidak ada yang gosong. Diamkan roti sampai dingin selanjutnya diteruskan oleh bagian pemotongan roti dan pengolesan fla.

d. Pemotongan roti dan pengolesan fla

Roti yang sudah dingin lalu dipotong satu persatu secara manual setelah itu lalu dioles secara manual juga. Selanjutnya roti diteruskan oleh bagian pembungkusan

e. Pembungkusan

Pembungkusan roti dilakukan dengan mesin. Untuk mengawasi pembungkusan roti, maka ada beberapa karyawan bagian pembungkusan yang bertugas menyiapkan roti dan plastik untuk pembungkusan. Proses pembungkusan ini harus selalu diawasi agar tidak ada yang terlewat untuk pembungkusan. Selanjutnya roti siap dipasarkan

f. Pemasaran

Untuk bagian pemasaran roti perusahaan tidak menyediakan bagian distribusi karena para konsumen yang datang langsung ke perusahaan untuk pembelian tersebut.

Perusahaan Roti Sari Wangi Kota Banjarmasin, yaitu dari salah seorang Pimpinan Produksi, maka dapat diuraikan hasil penelitian ini dengan identitas responden sebagai berikut:

Nama : Bapa Ahau

Jenis Kelamin : Laki-laki

Jabatan : Pimpinan Perusahaan

Berikut adalah data wawancara yang berhasil peneliti peroleh dari wawancara yang peneliti lakukan terhadap Bapa Ahau selaku Pimpinan Produksi.

1. Awal berdiri perusahaan ini tahun 2006 yang mana sudah berjalan kurang lebih 13 tahun, dan perusahaan ini didirikan dari kerja sama dari Bapa Ahau dan Bapa Edy selaku Pimpinan di perusahaan. Usaha ini tidak mempunyai visi dan misi tetapi memiliki tujuan. Tujuannya yaitu pertama untuk mendapatkan keuntungan/laba dan untuk memberi lapangan pekerjaan bagi warga sekitar dan untuk kemaslahatan bersama.
2. Jumlah karyawan di bulan Mei sekitar 61 orang dan setiap karyawan mempunyai tugas masing-masing. 30 orang bertugas dibagian produksi termasuk dari pengadonan, 3 orang bertugas dibagian pemanggangan, 10 orang bertugas dibagian memotong roti, 10 orang bertugas dibagian pengolesan dan 8 orang bertugas dibagian pembungkusan.
3. Di perusahaan ini ada rasa bluberry, strawberry, durian, mentega, meses coklat dan meses pandan, tapi di akhir tahun 2018 hanya difokuskan untuk memproduksi dengan selai fla karna banyaknya permintaan. Tetapi untuk

rasa-rasa yang lain masih disediakan karna dikirim dari cabang palangkaraya.

Tetapi produksi dari Banjarmasin tidak mengirim roti ke Palangkaraya.

4. Untuk jadwal pembuatan roti sari wangi yaitu setiap hari, pegawai boleh mengambil libur 1 minggu sekali dengan berbeda-beda hari.

Identitas Responden

Nama : Bapa Edy

Jenis Kelamin : Laki-laki

Jabatan : Pimpinan Perusahaan

Berikut adalah data wawancara yang berhasil peneliti peroleh dari wawancara yang peneliti lakukan terhadap Bapa Ahau selaku Pimpinan Bungkus.

1. Alat-alat yang digunakan untuk memproduksi roti yaitu, Mesin adon, mesin pencetak, mesin oven, mesin bungkus, ruang uap, loyang dan plastik pembungkus. Dan untuk bahan baku dan bahan penolong yang diperlukan untuk memproduksi roti yaitu : Tepung terigu, gula, mentega, garam, bread improver, ragi, air, susu kaleng dan telur.
2. Untuk jumlah pembuatan roti perharinya perusahaan membatasi hanya 59 sak sehari yaitu dikemas dengan kemasan kecil yang dijual di warung dengan harga Rp 1.000. Untuk 59 sak produksi yang mana 1 sak terdiri dari 4 tumpukan, 1 tumpuk = 25 loyang, 1 loyang = 12 biji jadi produksi roti perharinya 70800 roti.

3. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku dan bahan penolong dirincikan sebagai berikut: pemakaian tepung untuk 1 hari produksi ada 10 kali pengadonan, pengadonan pertama dengan biaya: tepung kurang lebih 85 karung dengan seharga sebesar Rp 18.700.000 dengan rincian $216 \text{ kg} \times 9 \text{ kali adon} = 1.944$ dan $180 \text{ kg} \times 1 \text{ kali adon}$ jumlah tepung yang dipakai perhari 85 karung karna produksinya tiap hari jadi dikali 30 hari. Dan untuk pemakaian gula kurang lebih 3,5 karung perhari sebesar Rp 2.100.000 dengan rincian $18 \text{ kg} \times 9 \text{ kali adon} = 162$ dan $15 \text{ kg} \times 1 \text{ kali adon}$ jumlah gula yang dipakai perhari 3,5 karung karna produksinya tiap hari jadi dikali 30 hari. Dan pemakaian bread improver kurang lebih 18 kg sebesar Rp 1.530.000 dengan rincian $1,8 \text{ kg} \times 9 \text{ kali adon} = 16,2$ dan $1,5 \text{ kg} \times 1 \text{ kali adon}$ jumlah bread improver yang dipakai perhari 17,7 kg dikali 30 hari untuk 1 bulan produksi. Untuk ragi kurang lebih 35,4 kg perhari sebesar Rp 3.186.000 dengan rincian $3,6 \text{ kg} \times 9 \text{ kali adon} = 32,4$ dan $3 \text{ kg} \times 1 \text{ kali adon}$ jumlah ragi yang dipakai sebanyak 35,4 kg kali 30 hari untuk 1 bulan produksi. Dan untuk mentega kurang lebih 142 kg perhari sebesar Rp 1.846.000 dengan rincian $14,4 \text{ kg} \times 9 \text{ kali adon} = 129,6$ dan $12 \text{ kg} \times 1 \text{ kali adon}$ jumlah mentega yang dipakai sebanyak 142 kg perhari dikali 30 hari produksi. Untuk garam kurang lebih 35,4 kg perhari sebesar Rp 389.400 dengan rincian $3,6 \text{ kg} \times 9 \text{ kali adon} = 32,4$ dan $3 \text{ kg} \times 1 \text{ kali adon}$ jumlah garam yang dipakai sebanyak 35,4 kg perhari kali 30 hari produksi. Dan terakhir untuk pemakaian air 1.770 liter dengan rincian $180 \text{ l} \times 9 \text{ kali adon} = 1.620$ dan $150 \text{ l} \times 1 \text{ kali adon}$ jumlah air yang dipakai sebanyak 1.770 l perhari dikali 30 hari produksi. Dan untuk fla

38 kali pembuatan dengan bahan 1 kali pembuatan 82 kg gula dengan harga Rp 980.000. Garam 100 gr dengan harga Rp 1.200. Susu kaleng 234 kaleng dengan harga Rp 12.106.000. minyak goreng 234 liter dengan harga Rp 2.808.000. telur 273 biji dengan harga Rp 354.900. Biaya plastik bungkus untuk 6 roll perhari sebesar Rp 74.340.000, dan biaya operasional seperti .listrik perusahaan untuk perbulannya kira-kira Rp 2.800.000

4. Tahapan produksi untuk pembuatan roti: yang pertama yaitu di bagian pengadonan roti Sari Wangi Seluruh bahan yang diperlukan untuk proses pembuatan roti Sari Wangi di takar terlebih dahulu sesuai dengan berapa banyak roti yang akan dibuat. Setelah seluruh bahan ditakar, masukan bahan-bahan tersebut satu persatu ke dalam mesin pengadon dan tunggu sekitar 15-20 menit atau sampai adonan tercampur. Kemudian setelah dikeluarkan dari mesin pengadon, adonan tersebut dipukul-pukul menggunakan tangan agar roti tersebut padat. Selanjutnya adonan siap untuk dicetak, roti tersebut dicetak menggunakan mesin agar sama berat gramnya lalu dibentuk menggunakan tangan dan disusun di Loyang, kemudian diamkan didalam ruangan uap 5 jam atau sampai adonan mengembang. Terus langkah berikutnya roti di panggang, roti yang telah di susun di loyang, siap untuk dipanggang. Untuk mengawasi pemanggangang roti, maka ada beberapa karyawan bagian pemanggangan yang bertugas memasukkan dan mengeluarkan roti ke dalam pemanggang. Waktu pemanggangan 10-15 menit proses pemanggangan ini harus selalu diawasi agar tidak ada yang gosong. Diamkan roti sampai dingin. Langkah berikutnya yaitu pemotongan roti dan

pengolesan fla, roti yang sudah dingin lalu dipotong satu persatu secara manual setelah itu dioles secara manual juga. Setelah selesai barulah dikemas/dibungkus, ini adalah langkah terakhir dalam produksi roti. Pembungkusan roti dilakukan dengan mesin. Untuk mengawasi pembungkusan roti, maka ada beberapa karyawan bagian pembungkusan yang bertugas menyiapkan roti dan plastik untuk pembungkusan. Proses pembungkusan ini harus selalu diawasi agar tidak ada yang terlewat untuk pembungkusan, selanjutnya roti siap dipasarkan. Untuk gaji karyawan perbulan sebesar Rp 900.000 ditambah bonus perbulan Rp 400.000

B. Analisis Data

Setelah melihat perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan penulis dapat menganalisis dengan metode *full costing*, adapun pembahasannya sebagai berikut:

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi

a. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi

Harga jual suatu produk dapat ditetapkan secara tepat jika harga pokok produksi telah dihitung dengan benar. Seluruh biaya-biaya yang terkait dalam proses produksi harus dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting yaitu untuk menetapkan harga jual suatu produk. Harga jual yang tepat yaitu jika harga jual yang ditetapkan tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah yang dapat mengakibatkan perusahaan rugi. Elemen harga pokok produksi yaitu bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya

overhead pabrik. Contoh biaya overhead pabrik biaya penyusutan bangunan, biaya tenaga kerja tidak langsung dan peralatan kantor, biaya listrik, biaya air dll. Berdasarkan hasil riset yang dilakukan penulis dapat dilihat bahwa perusahaan ini belum menghitung harga pokok produksi dengan tepat. Biaya-biaya yang belum dialokasikan dengan benar sehingga akan mempengaruhi perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan. Berikut dibawah ini elemen-elemen perhitungan harga pokok produksi Roti Sari Wangi.

b. Analisis Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya bahan baku dikelompokkan menjadi 2 yaitu: biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Berdasarkan hasil analisis terhadap biaya bahan baku, ditemukan ketidak tepatan dalam mengklasifikasi biaya bahan baku. Hal ini menyebabkan selisih antara biaya bahan baku dan biaya bahan penolong, terlihat pada table dibawah.

Table 4.4
Perbandingan Biaya Bahan Baku
Untuk 2.124.000 Roti Sari Wangi
Secara Manual dan dengan Full Costing Bulan Mei Tahun 2019

No	Menurut Perusahaan (Secara Manual)		Hasil Analisis (Full Costing)	
	Bahan Baku	Jumlah (Rp)	Bahan Baku	Bahan Penolong
1	Tepung Terigu	560.736.000	560.736.000	-
2	Gula Pasir	63.720.000	63.720.000	-
3	Mentega	55.224.000	55.380.000	-
4	Garam	11.682.000	11.682.000	-
5	Bread Improver	45.135.000	45.135.000	-
6	Ragi	95.580.000	95.580.000	-
7	Air	600.000	-	600.000
	Fla			
1	Gula Pasir	29.400.000	29.400.000	-
2	Susu Kaleng	63.180.000	63.180.000	-
3	Minyak Goreng	84.240.000	84.240.000	-
4	Telur	10.647.000	10.647.000	-
5	Garam	66.000	-	66.000
	Total	Rp 969.810.000	Rp 1.019.700.000	Rp 666.000

Berdasarkan perhitungan bahan baku yang ditetapkan perusahaan dan perhitungan berdasarkan teori dalam akuntansi biaya, hasil analisis yang dilakukan terdapat selisih bahan baku dimana perhitungan perusahaan lebih besar. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum memperhitungkan biaya bahan baku dengan tepat terhadap bahan baku dan bahan penolong.

c. Analisis Terhadap Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja termasuk dalam biaya dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Biaya tenaga kerja terbagi menjadi 2 yaitu: biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang terlibat langsung dengan proses produksi. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi.

Perhitungan biaya tenaga kerja langsung pada perusahaan Roti Sari Wangi belum tepat, karena belum diperhitungkannya pemilik perusahaan yang ikut serta dalam proses produksi. Seharusnya seksi pembungkusan diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja tidak langsung. Pada perusahaan diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Lihat table dibawah ini:

Table 4.5
Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Langsung
Untuk Produksi 2.124.000 Buah Roti Sari Wangi
Secara Manual dan dengan Full Costing Bulan Mei Tahun 2019
(Upah untuk 1 bulan)

No	Menurut Perusahaan (Secara Manual)			Hasil Analisis (Full Costing)		
	Tenaga Kerja	Jlm	Upah	Tenaga Kerja	Jlm	Upah
1	Seksi Pengadonan	30	39.000.000	Seksi Pengadonan	30	39.000.000
2	Seksi Pencetakan	-	-	Seksi Pencetakan	3	3.900.000
3	Seksi Pemangangan	3	3.900.000	Seksi Pemangangan	3	3.900.000
4	Seksi Pematangan	10	13.000.000	Seksi Pematangan	10	13.000.000
5	Seksi Pengolesan	10	13.000.000	Seksi Pengolesan	10	13.000.000
6	Seksi Pembungkusan	8	10.400.000	Seksi Pembungkusan	8	10.400.000
	Total	61	79.300.000	Total	64	83.200.000

Berdasarkan perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang ditetapkan perusahaan dan perhitungan berdasarkan teori dalam akuntansi biaya, hasil analisis ditemukan biaya seksi pencetakan belum dimasukkan sebagai biaya tenaga kerja langsung oleh perusahaan. Biaya seksi pencetakan seharusnya dihitung dan dimasukkan sebagai tenaga kerja langsung, karena merupakan bagian dari proses produksi. Hasil perhitungan biaya tenaga kerja langsung adalah sebagai berikut:

- Seksi pengadonan	Rp 39.000.000
- Seksi pencetakan	Rp 3.900.000
- Seksi pemanggangan	Rp 3.900.000
- Seksi pemotongan	Rp 13.000.000
- Seksi pengolesan	Rp 13.000.000
- Seksi pembungkusan	<u>Rp 10.400.000</u>
Total	Rp 83.200.000

d. Analisis Terhadap Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, maka biaya overhead pabrik adalah semua biaya produksi yang tidak dapat secara mudah ditelusuri ke produk. Pada perusahaan Sari Wangi perhitungan biaya overhead pabrik belum tepat, karena belum diperhitungkannya biaya listrik, dan biaya penyusutan. Untuk perhitungan yang tepat maka dilakukan analisis sebagai berikut:

1) Analisis Biaya Penggunaan Listrik

Penggunaan listrik pada perusahaan ini untuk menghidupkan beberapa mesin yaitu: 1 Mesin pengadon, 1 mesin oven, 2 mesin pembungkus. Biaya listrik yang dikeluarkan sebesar Rp 2.800.000. biaya listrik ini juga tidak dimasukkan perusahaan kedalam biaya harga pokok produksi. Seperti penjelasan sebelumnya, bahwa produksi ini memproduksi dengan

menggunakan 4 mesin. Biaya yang seharusnya dihitung dalam perhitungan harga pokok produksi Roti Sari Wangi untuk 2.124.000 buah roti pada bulan mei 2019 adalah sebagai berikut:

Perhitungan biaya listrik untuk 4 mesin adalah:

$$= \underline{2.800.000}$$

4

$$= 700.000$$

2) Analisis Biaya Penyusutan Gedung dan Mesin

Pada perusahaan Roti Sari Wangi belum melakukan perhitungan biaya penyusutan gedung dan mesin dalam perhitungan harga pokok produksi sebagai biaya overhead pabrik, untuk menghitung penyusutan gedung dan mesin sebaiknya perusahaan melakukan perhitungan dengan menggunakan metode garis lurus.

a) Gedung

Umur Ekonomis = 20 tahun

Harga Perolehan = Rp 50.000.000

Penyusutan per tahun = $1 \times 50.000.000 : 20$

$$= 2.500.000/\text{Tahun}$$

Table 4.6
Penyusutan Gedung/Tahun

Tahun	Depresiasi	Total Akumulasi Depresiasi	Nilai Buku
			Rp 50.000.000
2006	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000	Rp 47.500.000
2007	Rp 2.500.000	Rp 5.000.000	Rp 45.000.000
2008	Rp 2.500.000	Rp 7.500.000	Rp 42.500.000
2009	Rp 2.500.000	Rp 10.000.000	Rp 40.000.000
2010	Rp 2.500.000	Rp 12.500.000	Rp 37.500.000
2011	Rp 2.500.000	Rp 15.000.000	Rp 35.000.000
2012	Rp 2.500.000	Rp 17.500.000	Rp 32.500.000
2013	Rp 2.500.000	Rp 20.000.000	Rp 30.000.000
2014	Rp 2.500.000	Rp 22.500.000	Rp 27.500.000
2015	Rp 2.500.000	Rp 25.000.000	Rp 25.000.000
2016	Rp 2.500.000	Rp 27.500.000	Rp 22.500.000
2017	Rp 2.500.000	Rp 30.000.000	Rp 20.000.000
2018	Rp 2.500.000	Rp 32.500.000	Rp 17.500.000
2019	Rp 2.500.000	Rp 35.000.000	Rp 15.000.000

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan beban penyusutan gedung perusahaan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus sebesar Rp. 2.500.000/Tahun.

b) Mesin Pengadon

Umur Ekonomis = 15 tahun

Harga Perolehan = Rp 3.000.000

Penyusutan per tahun = $1 \times 3.000.000 : 15$

= 200.000/Tahun

Table 4.7**Penyusutan Mesin/Tahun**

Tahun	Depresiasi	Total Akumulasi Depresiasi	Nilai Buku Aktiva
			Rp 3.000.000
2006	Rp 200.000	Rp 200.000	Rp 2.800.000
2007	Rp 200.000	Rp 400.000	Rp 2.600.000
2008	Rp 200.000	Rp 600.000	Rp 2.400.000
2009	Rp 200.000	Rp 800.000	Rp 2.200.000
2010	Rp 200.000	Rp 1.000.000	Rp 2.000.000
2011	Rp 200.000	Rp 1.200.000	Rp 1.800.000
2012	Rp 200.000	Rp 1.400.000	Rp 1.600.000
2013	Rp 200.000	Rp 1.600.000	Rp 1.400.000
2014	Rp 200.000	Rp 1.800.000	Rp 1.200.000
2015	Rp 200.000	Rp 2.000.000	Rp 1.000.000
2016	Rp 200.000	Rp 2.200.000	Rp 800.000
2017	Rp 200.000	Rp 2.400.000	Rp 600.000

2018	Rp 200.000	Rp 2.600.000	Rp 400.000
2019	Rp 200.000	Rp 2.800.000	Rp 200.000

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan beban penyusutan mesin pengadon perusahaan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus sebesar Rp 200.000/Tahun.

c) Mesin Oven

Umur Ekonomis = 14 tahun

Harga Perolehan = Rp 10.000.000

Penyusutan per tahun = $1 \times 10.000.000 : 13$

= 769.231/Tahun

Table 4.8

Penyusutan Mesin Oven/Tahun

Tahun	Depresiasi	Total Akumulasi Depresiasi	Nilai Buku Aktiva
			Rp 10.000.000
2006	Rp 769.231	Rp 769.231	Rp 9.230.769
2007	Rp 769.231	Rp 1.538.462	Rp 8.461.538
2008	Rp 769.231	Rp 2.307.693	Rp 7.692.307
2009	Rp 769.231	Rp 3.076.924	Rp 6.923.076
2010	Rp 769.231	Rp 3.846.155	Rp 6.153.845
2011	Rp 769.231	Rp 4.615.386	Rp 5.384.614

2012	Rp 769.231	Rp 5.384.617	Rp 4.615.383
2013	Rp 769.231	Rp 6.153.848	Rp 3.846.152
2014	Rp 769.231	Rp 6.923.079	Rp 3.076.921
2015	Rp 769.231	Rp 7.692.310	Rp 2.307.690
2016	Rp 769.231	Rp 8.461.541	Rp 1.538.459
2017	Rp 769.231	Rp 9.230.772	Rp 769.228
2018	Rp 769.231	Rp 10.000.000	(Rp 3)
2019	Rp 769.231	(Rp 10.769.231)	(Rp 769.234)

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan beban penyusutan mesin pengadon perusahaan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus sebesar Rp 769.231/Tahun.

d) Mesin Pembungkus

Untuk dua mesin pembungkus yaitu:

Umur Ekonomis = 8 tahun

Harga Perolehan = Rp 6.000.000

Penyusutan per tahun = $1 \times 6.000.000 : 8$

= $750.000/\text{Tahun} \times 2 \text{ tahun} = 1.500.000$

Table 4.9**Penyusutan Mesin Pembungkus/Tahun**

Tahun	Depresiasi	Total Akumulasi Depresiasi	Nilai Buku Aktiva
			Rp 6.000.000
2014	Rp 750.000	Rp 750.000	Rp 5.250.000
2015	Rp 750.000	Rp 1.500.000	Rp 4.500.000
2016	Rp 750.000	Rp 2.250.000	Rp 3.750.000
2017	Rp 750.000	Rp 3.000.000	Rp 3.000.000
2018	Rp 750.000	Rp 3.750.000	Rp 2.250.000
2019	Rp 750.000	Rp 4.500.000	Rp 1.500.000

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan beban penyusutan mesin pengadon perusahaan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus sebesar Rp 750.000/mesin x 2 Rp 1.500.000/tahun.

Total biaya penyusutan untuk biaya bulan Mei 2019 adalah:

$$= (2.500.000+200.000+769.231+1.500.000)$$

$$= 4.969.231$$

2. Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi di Perusahaan dan Menurut Metode *Full Costing*

a. Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi

Table 4.10

Roti Sari Wangi

Laporan Harga Pokok Produksi

Untuk Bulan Mei 2019 Sebanyak 2.124.000 buah

Menurut Perusahaan (Secara Manual)			Hasil Analisis (Full Costing)		
Biaya Bahan Baku:			Biaya Bahan Baku:		
Tepung Terigu	Rp 560.736.000		Tepung Terigu	Rp 560.736.000	
Gula Pasir	Rp 63.720.000		Gula Pasir	Rp 63.720.000	
Mentega	Rp 55.380.000		Mentega	Rp 55.380.000	
Garam	Rp 11.682.000		Garam	Rp 11.682.000	
Bread Improver	Rp 45.135.000		Bread Improver	Rp 45.135.000	
Ragi	Rp 95.580.000		Ragi	Rp 95.580.000	
Air	Rp 600.000				
Jumlah Biaya Bahan Baku		Rp 832.833.000	Jumlah Biaya Bahan Baku		Rp 832.233.000
Fla			Fla		

Gula Pasir	Rp 29.400.000		Gula Pasir	Rp 29.400.000	
Susu Kaleng	Rp 63.180.000		Susu Kaleng	Rp 63.180.000	
Minyak Goreng	Rp 84.240.000		Minyak	Rp 84.240.000	
Telur	Rp 10.647.000		Telur	Rp 10.647.000	
Garam	Rp 66.000				
Jumlah Biaya Fla		Rp 187.533.000	Jumlah Biaya Fla		Rp 187.467.000
			Biaya Bahan Penolong:		
			Air	Rp 600.000	
			Garam	Rp 66.000	
			Jumlah Biaya Bahan Penolong		Rp 666.000
Biaya Tenaga Kerja:			Biaya TKL:		
Upah Karyawan	Rp 79.300.000	Rp79.300.000	Upah Karyawan	Rp 83.200.000	Rp 83.200.000
B O P:			B O P:		
Plastik Pembungkus	Rp 74.340.000	Rp 74.340.000	Plastik Pembungkus	Rp 74.340.000	Rp 74.340.000
Harga Pokok Produksi		Rp 1.174.006.000	Harga Pokok Produksi		Rp 1.177.906.000

harga per unit roti menurut perusahaan:

$$\text{harga/unit roti} = \frac{\text{Rp } 1.174.006.000}{2.124.000}$$

$$= \text{Rp } 552,73/\text{unit roti}$$

Pada perusahaan penjualan per unit roti sebesar Rp 800/unit

Harga per unit menurut hasil analisis:

Dalam menentukan harga jual yaitu harga pokok produksi ditambah dengan laba yang diinginkan. Laba yang diinginkan perusahaan yaitu 40% dari harga pokok produksi. Maka perhitungan harga per unit menurut hasil analisis yaitu:

Harga per unit menurut hasil analisis:

$$\text{Harga pokok produksi per unit} = \frac{\text{Rp } 1.177.906.000}{2.124.000}$$

$$= \text{Rp } 554,57/\text{unit roti}$$

$$= \text{Rp } 554,57 + 40\% \times (554,57)$$

Harga jual = harga pokok produksi + laba yang diinginkan

$$= \text{Rp } 554,57 + 40\% \times (554,57)$$

$$= \text{Rp } 776,6$$

Dari hasil analisis mengenai perhitungan harga pokok produksi diketahui bahwa terdapat selisish antara perhitungan harga pokok produksi menurut

perusahaan dengan hasil analisis berdasarkan teori yang ada. Dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.11

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Perusahaan (Secara Manual) dan Hasil Analisis (Full Costing)

Keterangan	Mei 2019	HPP/Unit
Menurut Perusahaan	Rp 1.174.006.000	Rp 552,73/unit
Hasil Analisis	Rp 1.177.906.000	Rp 554,57/unit
Perbedaan Hasil	(Rp 3.90.000)	(Rp 1,84)

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan perhitungan harga pokok produksi menurut hasil analisis lebih besar dibandingkan dengan perhitungan menurut perusahaan. Dimana selisih perhitungan harga pokok produksi menurut hasil analisis dan menurut perusahaan untuk kemasan kecil sebesar Rp 3.900.000. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum menghitung biaya air sebagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sebesar Rp 600.000 dan biaya seksi pencetakan sebagai biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 3.900.000.

b. Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual dan Laba Menurut Perusahaan (Secara Manual) dan Hasil Analisis (*Full Costing*)

Menurut Perusahaan (Secara Manual)			Hasil Analisis (Full Costing)		
Penjualan		Rp 1.699.200.000	Penjualan		Rp 1.649.498.400
Harga Pokok Produksi		Rp 1.174.006.000	Harga Pokok Produksi		Rp 1.177.906.000
Laba Kotor		Rp 525.194.000	Laba Kotor		Rp 471.592.400
Biaya Operasional			Biaya Operasional		
Biaya Listrik	Rp 2.800.000		Biaya Listrik	Rp 2.800.000	
			Biaya Penyusutan	Rp 4.969.231	
		Rp 2.800.000			Rp 7.769.231
Laba Bersih		Rp 522.394.000	Laba Bersih		Rp 463.823.169

Dari hasil analisis, harga pokok produksi yang dihitung perusahaan seharusnya sebesar Rp 1.174.006.000. terdapat selisih perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp 3.900.000, akan tetapi dalam menentukan harga jual perusahaan terlalu besar mengambil keputusan untuk keuntungan. Penjualan yang ditetapkan perusahaan sebesar Rp 1.699.200.000 dan laba bersih yang didapatkan sebesar Rp 522.394.000. sedangkan hasil analisis, penjualan yang ditetapkan sebesar Rp 1.649.498.400 dan laba bersih yang didapatkan sebesar Rp. 463.823.169.