

Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.



**PENENTUAN BIAYA STANDAR DALAM MENGHITUNG
HARGA POKOK PRODUKSI SERTA MANFAATNYA
DALAM KEPUTUSAN BISNIS
(Studi Kasus Pada Perusahaan Merlyn Bakery di Surabaya)**

SKRIPSI



Oleh :

LINDA SANDRAWATI
0822029

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA
SURABAYA**

2012

Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.



**PENENTUAN BIAYA STANDAR DALAM MENGHITUNG
HARGA POKOK PRODUKSI SERTA MANFAATNYA
DALAM KEPUTUSAN BISNIS
(Studi Kasus Pada Perusahaan Merlyn Bakery di Surabaya)**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mencapai Gelar Sarjana Ekonomi
Jurusan Akuntansi



Oleh :

LINDA SANDRAWATI
0822029

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA
SURABAYA**

2012

Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.



LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Linda Sandrawati
NPM : 0822029
Fakultas : Ekonomi
Jurusan : Akuntansi
Judul Skripsi : Penentuan Biaya Standar Untuk Menghitung Harga Pokok Poduksi Serta Manfaatnya Dalam Keputusan Bisnis (Studi Kasus Pada Perusahaan Merlyn Bakery Surabaya.

Pembimbing,
Tanggal, 05 Maret 2012

(Anita Permatasari, SE,M.M., Ak.)

Mengetahui:
Ketua Jurusan Program Studi Akuntansi :
Tanggal, 05 Maret 2012

(Anita Permatasari, SE,M.M., Ak.)

Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh Linda Sandrawati dengan NPM 0822029

Telah diuji pada tanggal 06 Maret 2012 dan dinyatakan LULUS oleh

Ketua Tim Penguji,



Anang Soebardjo, S.E., M.M

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi,


Dra Maria Widyastuti, MM

Ketua Program Studi Akuntansi,



Anita Permatasari, S.E, M.M., Ak.





LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul skripsi PENENTUAN BIAYA STANDAR DALAM MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI SERTA MANFAATNYA DALAM KEPUTUSAN BISNIS

Telah diuji dan dipertahankan dihadapan
Tim penguji skripsi

Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika
Jurusan Akuntansi

Pada Hari Selasa, 06 Maret 2012

Disusun oleh :

Nama : Linda Sandrawati
NPM : 0822029
Fakultas : Ekonomi
Jurusan : Akuntansi

Tim Penguji :

Nama

1. Anang Soebardjo, S.E., M.M

2. Drs. Misrin Hariyadi, M.Ak.

3. Anita Permatasari, SE, M.M., Ak.



SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Linda Sandrawati
NPM : 0822029
Program Studi : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi
Tempat/Tgl. Lahir : Bojonegoro, 10 February 1988
Alamat : Jl. Raya Kalitidu 22. Bojonegoro
Judul Skripsi : Penentuan Biaya Standar Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Serta Manfaatnya Dalam Keputusan Bisnis (Studi Kasus Pada Perusahaan Merlyn Bakery di Surabaya)

1. Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang saya buat adalah benar-benar karya ilmiah sendiri bukan plagiat dan/ atau karya orang lain.
2. Memperoleh Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika untuk mempublikasikan seluruh/ sebagian dari isi skripsi ini ke media publikasi. Dengan mencantumkan nama peneliti serta dosen pembimbing.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila dikemudian hari ada permasalahan terhadap karya ilmiah ini, maka saya siap bertanggungjawab sesuai dengan hukum yang berlaku.

Surabaya, 06 Maret 2012
Yang membuat pernyataan,



(Linda Sandrawati)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus Kristus yang selalu menyertai, membimbing dan memberikan jalan kepada penulis dalam proses pembuatan skripsi ini dari awal hingga akhirnya. Tanpa bimbingan Tuhan, penulis percaya bahwa skripsi ini tidak akan dapat penulis selesaikan tepat pada waktunya dan banyak halangan yang dapat menghadang proses pembuatan skripsi ini.

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan banyak dukungan dalam proses pembuatan skripsi ini dan telah mengisi hari-hari penulis selama menuntut ilmu di UKDC. Penulis ingin berterima kasih kepada:

1. *Jesus Christ, My God, My Lord, and My Saviour*. Terima kasih untuk semua penyertaan-Mu, bimbingan-Mu, dan kasih-Mu dalam hidupku selama ini. Tanpa-Mu aku tidak akan dapat melangkah sejauh ini. Bimbinglah aku terus dalam jalan hidupku selanjutnya. *I Love U Father...*
2. Dra Maria Widyastuti selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika yang telah banyak mendukung dan memberikan masukan-masukan selama penulis berada di lembaga pendidikan.
3. Ibu Anita Permatasari, SE,M.M., Ak, selaku dosen pembimbing yang asyik berat hehehe dan slalu sabar dan bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan, semangatnya kepada penulis selama pembuatan skripsi ini. Tanpa bimbingan Ibu saya pasti akan mengalami banyak hambatan. Terima kasih ya bu!!
4. Seluruh dosen Unika Darma Cendika yang telah memberikan pengajarannya kepada penulis, Pak Sony yang tidak pernah bosan memberikan semangat; Bu





Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.



Retno, Pak Kris ,Pak Fery yang telah memberikan saya kepercayaan di organisasi mahasiswa ; Bu Siane, Pak Jono,Bu Lilik, Bu Ida, Pak Bruno, Bu Lilik, P Anang dan dosen-dosen lain yang tidak mungkin penulis sebutkan satu persatu.

5. Papi (Alm) yang telah begitu cepat meninggalkan penulis sehingga penulis tidak banyak memiliki pengalaman indah bersama. Namun keuletan dan semangat yang papi miliki masih dapat penulis rasakan sampai saat ini. Semoga papi bahagia di surga.
6. Mami tercinta dan kakak-kakakku tersayang, cikde, o'oh ,cik-ngah yang menjadi ibu dan ayah bagi penulis. Semangat dan pengorbanan yang kalian berikan sejak kecil hingga saat ini tidak terbalaskan. Terima kasih untuk kasih sayang melimpah,doa, nasihat yang kalian berikan padaku. Semoga aku mampu menjadi anak yang dapat membahagiakan kalian kelak.
7. Ibu Sylvia dan Bp Felix Limanseto selaku pemilik Merlyn Bakery, Terima kasih atas kesempatan kerja yang diberikan kepada penulis untuk melakukan penelitian dan segala informasi yang penulis butuhkan.
8. Bu Liem, Sr Inigo PCF, yang telah memberikan pelajaran hidup rohani yang berarti, terima kasih untuk pengajarannya yang membuat penulis bertumbuh dan memberikan inspiratif bagi penulis.
9. Untuk teman-teman kuliah angkatan 2008 selama di UKDC, Nanda, Jevin , Erna, Puput, Rio, Ricky yang slama ini slalu siap sedia jadi ojek dan sering kena omelanku hahahah.. Meliana, Irene, Ve2, Yosep, Ondel, Margaret, Vanya, Amel, Ribka, Ani, Diah, Nur, Yono, Angel, semuanya dech. Thanks untuk saat-saat indah bersama di FE. Semoga persahabatan kita tidak akan



pernah putus meskipun kita udah jarang ketemu dan kita bisa reuni setiap tahun...*See u all in the future!!*

10. Untuk semua rekan aktivis penulis, kakak-kakak BIAK Paroki Kristus Raja, keluarga besar PCF-KCF, semua senior dan juniorku aktivis UKDC, terutama anak-anak BEM, SENAT. *Keep rockin'guys!!*

Akhir kata, tiada gading yang tak retak. Penulis meminta maaf untuk semua kelemahan dan kekurangan yang ada dalam skripsi ini akibat dari keterbatasan penulis. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi rekan-rekan yang melakukan penelitian sejenis sehingga penelitian yang penulis buat ini bisa semakin disempurnakan kedepannya dan membawa dampak yang positif bagi dunia pendidikan.

Surabaya, Maret 2012

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
ABSTRAK	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Pengertian Biaya	8
2.1.2 Penggolongan Biaya.....	9
2.1.3 Pengertian Biaya Standar.....	12
2.1.4 Perbandingan Anggaran dengan Biaya Standar	13
2.1.5 Manfaat dan Kelemahan Sistem Biaya Standar.....	13
2.1.6 Penentuan Biaya Standar	14
2.1.7 Jenis Standar	20
2.1.8 Harga Pokok Produksi	21
2.1.9 Tujuan Penetapan HPP.....	22
2.1.10 Metode Perhitungan HPP.....	23

Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.





2.1.11 Metode Penentuan HPP	24
2.1.12 Penentuan Biaya	25
2.1.13 Pengendalian Biaya.....	27
2.1.14 Biaya Produksi	28
2.2 Penelitian Terdahulu	29
2.3 Rerangka Pemikiran	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Obyek Penelitian atau gambaran	33
3.2 Pendekatan Penelitian dan Jenis Data	33
3.2.1 Pendekatan Penelitian	33
3.2.2 Jenis Data	33
3.3 Sumber Data	34
3.4 Teknik Pengumpulan Data	35
3.5 Definisi Operasional	36
3.6 Teknis Analisa Data	37
BAB IV HASIL PENELITIAN	39
4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian	39
4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	39
4.1.2 Visi Misi dan Tujuan Perusahaan	41
4.1.3 Struktur Organisasi dan Job Description	42
4.1.4 Jenis Bahan Baku	44
4.1.5 Peralatan Produksi	45
4.1.6 Proses Produksi	46
4.1.7 Hasil Produksi	48
4.1.8 Pemasaran dan Salur Distribusi	48
4.1.9 Proses Akuntansi	49



4.2 Deskripsi Data	49
4.2.1 Data Bahan Baku	50
4.2.1.1 Data Harga Bahan Baku	50
4.2.1.2 Data Pemakaian Bahan Baku	50
4.2.2 Data Tenaga Kerja Langsung	51
4.2.3 Data <i>Overhead</i>	52
4.3 Analisis dan Pembahasan	53
4.3.1 Penentuan Standar Bahan Baku	53
4.3.1.1 Standar Harga Bahan Baku	53
4.3.1.2 Standar Pemakaian Bahan Baku	54
4.3.2 Penentuan Standar Tenaga Kerja Langsung	55
4.3.2.1 Standar Tarif Tenaga Kerja Langsung	55
4.3.2.2 Standar Jam Tenaga Kerja Langsung	55
4.3.3 Perhitungan Standar <i>Overhead</i> Pabrik	56
4.3.4 <i>Standar Cost</i>	59
4.3.5 Penggunaan Biaya Standar untuk Menghitung HPP	61
4.3.6 Manfaat Biaya Standar Bagi Keputusan Bisni.....	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	64

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
4.1	Detail Para Pekerja Merlyn Bakery41
4.2	Produksi Roti Manis Tahun 2010 dan 201150
4.3	Data Harga Bahan Baku Tahun 2010 dan 201150
4.4	Data Pemakaian Bahan Baku Tahun 2010 dan 201151
4.5	Data Tenaga Kerja Langsung Tahun 2010 dan 201151
4.6	Perincian Biaya <i>Overhead</i> Tahun 2010 dan 201152
4.7	Standar Harga Bahan Baku Tahun 201253
4.8	Standar rata-rata Pemakaian Bahan Baku Tahun 201253
4.9	Standar Jam Tenaga Kerja Langsung Tahun 201256
4.10	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik yang Dianggarkan Tahun 201258
4.11	<i>Standar Cost</i> untuk 1 unit Roti Manis59
4.12	Kartu Biaya Standar60

Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
2.1 Kerangka Penelitian	32
4.1 Logo Merlyn Bakery	40
4.2 Struktur Organisasi Merlyn Bakery	42



Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.

ABSTRAK

Oleh :
LINDA SANDRAWATI

The determination of cost of good manufactured in early is called standard costing. Standard costing system is a tool to control, evaluate and value the policy which has been determined previously. Remembering the importance of standard costing to grant catalog for the company about how much cost should occur when carrying out production activity.

In this research, executed standard costing calculation in the process of sugary bread production in merlyn bakery in order to calculate cost of sugary bread by making use of standard costing system and to figure out the benefit from standard costing in business decision.

From the result of this research can be concluded that the cost of sugary bread per unit by making use of standard costing system is as much as 1.854 IDR. That cost comprises standard material costing as much as 1123 IDR. Standard direct labor costing is as much as 308 IDR, fixed overhead costing is as much as 91 IDR and variable costing is as much as 3.32 IDR. In practice, the standard costing is very beneficial for business decision, taking role as a tool to keep an eye on performance and cost, fix selling cost, measures reasonable costing and economizes costing record

Key word: standard costing, cost of good manufactured, business decision





BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Kehidupan suatu negara pada dasarnya dipengaruhi oleh faktor perekonomian. Perekonomian yang baik dari suatu negara salah satunya ditandai dengan muncul dan berkembangnya industri-industri di berbagai bidang. Perusahaan-perusahaan dan industri inilah yang nantinya akan memegang peranan di dalam menggerakkan usaha guna terciptanya pembangunan industri nasional. Hasil dari pembangunan tersebut dapat dilihat dari berkembangnya industri besar maupun industri kecil. Namun, jika perusahaan ingin untuk tetap bertahan di tengah kesulitan ekonomi seperti saat ini, satu-satunya pilihan adalah *survive* diantara perusahaan lain. Persaingan yang semakin ketat dalam dunia usaha tidak dapat dihindari dan mengharuskan perusahaan untuk mengambil tindakan yang tepat agar dapat tetap eksis. Oleh karena itu, untuk menjamin kelangsungan hidupnya, perusahaan melaksanakan berbagai kebijakan untuk mencapai tujuan utamanya. Tujuan utama perusahaan secara umum, yaitu untuk memaksimalkan laba yang dicapai melalui peningkatan penjualan produk perusahaan dan efisiensi biaya. Setiap perusahaan dituntut untuk mempunyai kiat khusus guna menyiasati ketidakstabilan perekonomian saat ini. Perusahaan yang mampu bertahan adalah perusahaan yang dapat mengelola biaya secara efisien dan memiliki keunggulan kompetitif yang berkesinambungan.



Pada umumnya untuk mencapai tujuan tersebut perusahaan mengharapkan adanya peningkatan penjualan dan penghematan biaya. Peningkatan penjualan terjadi karena adanya kepuasan dari pelanggan sehingga menimbulkan loyalitas pelanggan atas perusahaan. Hal ini diwujudkan oleh perusahaan melalui kualitas produk yang baik dengan penetapan standar yang harus dipenuhi selama proses produksi sampai produk dihasilkan. Proses produksi yang dilaksanakan perusahaan menjadi faktor penting, sebab proses produksi yang dilaksanakan dengan baik akan berpengaruh terhadap biaya-biaya yang akan dialokasikan oleh perusahaan dalam proses produksi tersebut. Setiap pengusaha dan para manager berlomba-lomba untuk menjadikan produknya lebih unggul dari produk yang dihasilkan oleh pesaing baik dalam hal mutu, harga, maupun pangsa pasar yang dikuasai. Untuk dapat mencapai kondisi seperti itu, salah satu jalan yang ditempuh adalah dengan berusaha mengendalikan biaya-biaya yang terjadi dalam perusahaan, terutama biaya yang berkenaan langsung dengan produksi. Jika pengendalian atas pelaksanaan standar ini dilakukan dengan baik, maka perusahaan akan menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan permintaan konsumen dengan harga yang bersaing. Sedangkan, pencapaian efisiensi biaya selama proses produksi dapat dilakukan dengan meminimalkan semua biaya yang timbul dari awal pelaksanaan proses sampai selesainya proses produksi.

Perusahaan yang telah menjalankan hal-hal yang telah dijadikan standar, seperti berapa besarnya biaya produksi yang boleh terjadi, maka perusahaan akan dapat bersaing dengan perusahaan lain dengan keunggulan yang dimilikinya dalam *price* dan *quality*. Manajemen perusahaan diharapkan harus mampu mengatur segala sesuatu yang dapat mempengaruhi seluruh proses dalam perusahaan.

Apabila hal diatas dapat dipenuhi, maka pencapaian tujuan perusahaan akan lebih mudah untuk dicapai.

Pada kenyataannya biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan dari tahun ke tahun justru mengalami peningkatan yang disebabkan karena fluktuasi harga bahan baku, kualitas bahan baku yang jelek, ketidak-efisienan tenaga kerja, jam berhenti mesin yang tinggi dan beberapa faktor yang lain. Oleh karena itu, diperlukan perencanaan yang baik terhadap proses produksi yang akan dilaksanakan, termasuk di dalamnya diperlukan suatu alat pengendali yang berguna untuk menilai rencana yang telah ditetapkan dengan pelaksanaan biaya produksi yang sesungguhnya terjadi. Pada perusahaan manufaktur, perhitungan atas biaya-biaya yang timbul dengan tepat sangat berguna, sehingga perusahaan diharapkan dapat bersaing dengan perusahaan lain yang menghasilkan produk yang sejenis. Di mana perusahaan dapat menekan biaya produksinya, sehingga dapat menetapkan harga jual yang lebih rendah tanpa mengurangi kualitas produknya.

Proses produksi yang ada di dalam suatu perusahaan, memerlukan adanya beberapa input faktor produksi untuk sistem produksi dalam perusahaan yang bersangkutan, beberapa input yang diperlukan untuk sistem produksi dalam perusahaan antara lain adalah bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi, tenaga kerja langsung yang diperlukan, serta hal-hal lain yang diperlukan dalam proses produksi termasuk bahan pembantu, perlengkapan dan sebagainya. Faktor-faktor produksi itulah yang nantinya akan disebut sebagai biaya produksi. Biaya produksi itu sendiri dapat dibagi menjadi tiga bagian besar yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga jenis biaya



produksi inilah yang nantinya akan membentuk harga pokok produksi. Kesalahan pembebanan biaya pada produk akan menimbulkan *overcosting* (kondisi dimana suatu produk memiliki biaya yang lebih tinggi dari biaya yang sebenarnya diserap oleh produk tersebut) dan *undercosting* (kondisi dimana suatu produk memiliki biaya yang lebih rendah dari biaya yang sebenarnya diserap oleh produk tersebut). Dalam pembebanan harga pokok kepada produk dapat digunakan sistem harga pokok sesungguhnya, yaitu harga pokok produk yang sesuai dengan harga pokok yang sesungguhnya terjadi. Akan tetapi, jika ditinjau dari tujuan pokok akuntansi biaya, sistem harga pokok sesungguhnya mengandung kelemahan karena harga pokok tersebut baru bisa diketahui pada akhir periode sehingga sistem ini tidak dapat digunakan untuk tujuan pengendalian serta pengambilan keputusan.

Untuk mengatasi keterbatasan sistem harga pokok yang sesungguhnya, pihak manajemen memerlukan suatu metode yang tepat untuk mengukur dan mengendalikan biaya melalui penentuan harga pokok produksi yang ditentukan di muka. Melalui penentuan harga pokok produksi yang ditentukan di muka, pihak manajemen perusahaan dapat memperoleh informasi yang tepat waktu dan akurat dari biaya produksi yang sesungguhnya. Selain itu, penentuan harga pokok produksi yang ditentukan di muka juga dapat membantu mengendalikan biaya serta memaksimalkan laba yang diperoleh. Sistem biaya yang menggunakan estimasi terperinci dari unsur biaya produksi yang masuk ke dalam barang jadi disebut sistem biaya standar. Penentuan biaya standar yang didasarkan atas koreksi data dari fakta-fakta, penelitian serta analisa yang cermat dapat diandalkan sebagai sarana untuk merencanakan dan mengendalikan biaya produksi yang terjadi. Penentuan biaya standar bahan baku, biaya standar tenaga kerja langsung,



dan biaya standar *overhead* pabrik sebagai alat perencanaan dapat digunakan untuk mengetahui berapa biaya produksi yang seharusnya dikeluarkan untuk suatu proses produksi (standar), serta biaya sesungguhnya (aktual).

Pada saat ini perusahaan MERLYN BAKERY yang menjadi objek dalam penelitian ini masih tergolong dalam kategori Usaha Kecil Menengah (UKM) yang bergerak dalam bidang industri dan perdagangan roti, mulai dari roti tawar, roti manis, kue kering, ice cream dan catering dengan orientasi pemasaran lokal. Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan, diketahui bahwa MERLYN BAKERY belum pernah menerapkan biaya standar (*standar costing*) dalam meminimalkan biaya produksi, selama ini perusahaan menentukan tolak ukur biaya produksi hanya berdasarkan kebiasaan dan perkiraan saja, dan belum menetapkan standar atau patokan. Jadi sasaran produksi belum ditetapkan secara jelas, dan apakah biaya produksi yang terjadi sudah efisien atau belum. Dengan penetapan biaya standar pada perusahaan ini diharapkan akan berguna untuk mengetahui berapa besar biaya produksi yang seharusnya boleh terjadi, dengan membandingkan biaya standar yang telah ditetapkan di awal sehingga dapat meningkatkan profitabilitas dan daya saing perusahaan.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis memilih judul

“ Penentuan Biaya Standar dalam Menghitung Harga Pokok Produksi serta Manfaatnya dalam Keputusan Bisnis” (Studi Kasus Pada Perusahaan Merlyn Bakery di Surabaya)



1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

- Bagaimana menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan sistem biaya standar pada perusahaan Merlyn Bakery?

1.3. Tujuan dari penelitian ini yaitu :

- Untuk mengetahui bagaimana menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan sistem biaya standar pada perusahaan.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang akan diperoleh dengan penelitian terhadap penetapan biaya standar untuk mengukur efisiensi biaya produksi adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Bagi dunia akademisi penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan yang lebih jelas dalam akuntansi biaya pada umumnya , khususnya mengenai biaya standar dalam menghitung harga pokok produksi dan referensi pada penelitian serupa di masa yang akan datang

2. Manfaat Praktis

Bagi perusahaan penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam memberikan acuan dalam menentukan harga pokok produksi dan pengambilan keputusan bisnis untuk mengendalikan biaya produksi sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan.



1.5 Ruang Lingkup

Untuk menyamakan persepsi tentang judul penelitian di atas, maka penulis membatasi ruang lingkup problematika penelitiannya sebagai berikut :

1. Perusahaan yang menjadi objek penelitian adalah usaha kecil menengah yang memproduksi roti, dalam hal ini adalah Merlyn Bakery di Surabaya.
2. Biaya produksi yang menjadi objek penelitian hanya terbatas pada biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*.
3. Produk yang akan diteliti pada perusahaan ini hanya 1 jenis yaitu roti, khususnya roti manis yang menjadi dasar pembuatan roti aneka rasa.
4. Data yang diambil adalah data selama jangka waktu dua tahun terakhir yaitu tahun 2010 dan 2011 untuk penentuan HPP roti manis di tahun 2012.
5. Penelitian yang akan dilakukan hanya berupa penelitian atas penentuan biaya standar dalam menghitung harga pokok produksi pada perusahaan serta manfaatnya untuk keputusan bisnis.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Pengertian Biaya

Pengertian Biaya dan beban kerap kali menimbulkan kebingungan, karena seringkali dipergunakan terbolak-balik untuk mengacu pada arti yang sama. Dalam kehidupan sehari-hari, banyak orang yang menyamakan pengertian biaya dan beban. Untuk lebih dapat menentukan apakah suatu pengorbanan merupakan biaya atau beban, maka terlebih dahulu harus dipahami pengertian tentang biaya dan beban.

Dalam akuntansi dibedakan pengertian biaya dan beban. Setiap beban adalah biaya, tapi tidak setiap biaya adalah beban. Definisi beban menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:8) menunjukkan bahwa, beban (*expense*) adalah “biaya yang telah memberikan manfaat dan sekarang telah habis atau sudah kadaluarsa (*expired cost*)”.

Armanto Witjaksono (2006:6) mendefinisikan beban yaitu, “arus keluar barang atau jasa yang dapat dibebankan dan ditandingkan (*matched*) dengan pendapatan (*revenue*) untuk menentukan laba (*income*)”.

William K. Carter dan Milton F.Usry (2006:30) mendefinisikan beban sebagai, “aliran keluar terukur dari barang atau jasa, yang kemudian ditandingkan dengan pendapatan untuk menentukan laba”.



Sedangkan menurut Mulyadi (2009:8) dalam arti luas biaya adalah “pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu”.

Biaya menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:7) yaitu, “ pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan telah terjadi untuk mencapai tujuan tertentu”.

Biaya menurut Armanto Witjaksono (2006:6) yaitu, “suatu pengorbanan sumber daya untuk mencapai suatu tujuan tertentu”.

Dari uraian diatas tampak perbedaan antara biaya dan beban. Biaya (*cost*) ditunjukkan untuk memperoleh barang dan jasa, serta memberikan manfaat diwaktu mendatang. Sedangkan beban (*expense*) adalah biaya yang telah habis masa manfaatnya dan akan dimasukkan sebagai beban kedalam perhitungan Laba-Rugi.

2.1.2 Penggolongan Biaya

Menurut Mulyadi (2009:13), penggolongan biaya atas dasar tujuan yang hendak dicapai digolongkan kedalam 5 golongan yaitu :

1. Menurut objek pengeluaran
2. Menurut fungsi pokok dalam perusahaan
3. Menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai
4. Menurut perilaku dalam kaitannya dengan perubahan volume kegiatan
5. Menurut jangka waktu manfaatnya

Ad.

Menurut Objek Pengeluaran

Penggolongan menurut objek pengeluaran merupakan penggolongan yang paling sederhana, yaitu berdasarkan penjelasan singkat mengenai suatu objek



pengeluaran, misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”

Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan

Biaya dapat digolongkan menjadi 3 kelompok, yaitu :

- 1) Biaya produksi, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya produksi dapat digolongkan ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.
- 2) Biaya pemasaran, adalah biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya biaya iklan, biaya promosi, biaya sampel, dan lain-lain.
- 3) Biaya administrasi dan umum, yaitu biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan-kegiatan produksi dan pemasaran produk, contohnya gaji bagian akuntansi, gaji personalia, biaya foto *copy*, dan lain-lain.

Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai

Ada 2 golongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, yaitu :

- 1) Biaya langsung (*direct cost*), merupakan biaya yang terjadi dimana penyebab satu-satunya adalah karena sesuatu yang harus dibiayai. Dalam kaitannya dengan produk, biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.



- 2) Biaya tidak langsung (*indirect cost*), biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai, dalam hubungannya dengan produk, biaya tidak langsung dikenal dengan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Perilaku dalam Kaitannya dengan Perubahan Volume Kegiatan

Biaya dibagi menjadi 4 yaitu :

- 1) Biaya tetap (*fixed cost*), biaya yang jumlahnya tetap konstan tidak dipengaruhi perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai tingkat kegiatan tertentu, contohnya: gaji direktur produksi.
- 2) Biaya variabel (*variabel cost*), biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas, contoh: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
- 3) Biaya semi variabel, biaya yang jumlah totalnya berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel, contoh: biaya listrik yang digunakan.
- 4) Biaya *semi fixed*, biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

Menurut Jangka Waktu Manfaatnya,

Biaya dibagi menjadi 2 bagian yaitu ;

- 1) Pengeluaran modal (*Capital Expenditure*), yaitu pengeluaran yang akan memberikan manfaat atau *benefit* pada periode akuntansi atau pengeluaran yang akan dapat memberikan manfaat pada periode akuntansi yang akan datang.



- 2) Pengeluaran pendapatan (*Revenue Expenditure*), pengeluaran yang akan memberikan manfaat hanya pada periode akuntansi dimana pengeluaran itu terjadi.

2.1.3 Pengertian Biaya Standar

Menurut William K. Carter dan Milton F. Ustry (2002:153) pengertian biaya standar menunjukkan bahwa :

“Biaya standar atau *standar cost* adalah biaya yang telah ditentukan sebelumnya untuk memproduksi satu unit atau sejumlah tertentu produk selama suatu periode tertentu”.

Menurut Armanto Wijaksono (2006:117) pengertian biaya standar didefinisikan sebagai berikut :

“ patok duga (*benchmark*) yang secara efektif dan efisien ditetapkan dimuka (*predetermined*) untuk biaya-biaya yang seharusnya dikonsumsi oleh suatu produk”.

Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:249) biaya standar adalah “biaya ditentukan dimuka untuk suatu produk yang bersifat homogen dan relevan stabil”.

Sedangkan definisi menurut Mulyadi (2009:387) adalah sebagai berikut :

“Biaya standar adalah biaya yang ditentukan di muka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu, di bawah asumsi kondisi ekonomi, efisiensi dan faktor – faktor lain tertentu “



Dari beberapa definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa biaya standar adalah biaya yang besarnya ditentukan terlebih dahulu untuk membuat produk, sebelum proses produksi berlangsung.

2.1.4 Perbandingan Anggaran dengan Biaya Standar

Perbedaan pokok antara anggaran dengan biaya standar terletak pada ruang lingkupnya. Anggaran, yang merupakan ikhtisar dari biaya-biaya yang diperkirakan, berlaku sebagai patokan untuk mengarahkan perusahaan agar selalu bergerak sesuai dengan arah yang telah digariskan. Biaya standar, dilain pihak tidak menyatakan biaya-biaya apa yang diperkirakan akan terjadi, tetapi lebih menekankan pada bagaimana besarnya biaya-biaya itu jika pelaksanaan kerja tertentu tercapai. Anggaran menekankan pada volume yang dihasilkan oleh perusahaan dan tingkat biaya yang harus dijaga apabila perusahaan ingin beroperasi seperti yang diinginkan. Sedangkan biaya standar menekankan pada kondisi perusahaan yang mana biaya-biaya harus dikurangi. Jika biaya-biaya dapat turun sampai pada tingkat tertentu, maka laba akan meningkat. (Dalam Feriyanto 2003:7)

2.1.5 Manfaat dan Kelemahan Sistem Biaya Standar

Manfaat sistem biaya standar menurut Mulyadi (2009:388) , adalah :

1. Alat menilai pelaksanaan kebijakan yang telah ditetapkan sebelumnya.
2. Merangsang pelaksana dalam melaksanakan pekerjaan dengan efektif.



3. Memberikan pedoman kepada manajemen berapa biaya yang seharusnya untuk melaksanakan kegiatan tertentu sehingga memungkinkan mereka melakukan perbaikan metode produksi, pemilihan tenaga kerja.

Manfaat biaya standar menurut William K. Carter dan Milton F. Usry (2002:154) digunakan untuk

1. Menetapkan anggaran.
2. Mengendalikan biaya dengan cara memotivasi karyawan dan mengukur efisiensi operasi.
3. Menyederhanakan prosedur perhitungan biaya dan mempercepat laporan biaya.
4. Membebaskan biaya ke persediaan bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi.
5. Menetapkan tawaran kontrak dan harga jual.

Kelemahan Biaya standar menurut Mulyadi (2009:389) , adalah :

- a. Tingkat keketatan atau kelonggaran standar tidak dapat dihitung dengan tepat.
- b. Seringkali standar cenderung untuk menjadi kaku atau tidak fleksibel, meskipun dalam waktu pendek.

2.1.6 Penentuan Biaya Standar

Menurut Mulyadi (2009:390) prosedur penentuan biaya standar dibagi ke dalam tiga bagian yaitu: biaya bahan baku standar (standar harga bahan dan standar pemakaian bahan), biaya tenaga kerja standar dan biaya *overhead* pabrik standar.

Untuk lebih memahaminya dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Standar Biaya Bahan Baku, terdiri dari :
 - a. Standar Harga Bahan



Merupakan harga bahan baku yang diharapkan oleh perusahaan berlaku selama periode tertentu. Departemen pembelian yang menentukan standar harga bahan baku, yang didasarkan pada daftar harga supplier dikurangi potongan pembelian yang diharapkan dan ditambah biaya angkut yang diperkirakan terjadi.

Harga yang dipakai sebagai harga standar dapat berupa :

1. Harga yang diperkirakan akan berlaku di masa yang akan datang, biasanya untuk jangka waktu satu tahun.
2. Harga yang berlaku pada saat penyusunan standar.
3. Harga yang diperkirakan akan merupakan harga normal dalam jangka panjang.

Harga yang akan dipilih dari ketiga alternatif diatas tergantung dari jenis fluktuasi harga yang diperkirakan dan tujuan dari penggunaan tersebut. Jika fluktuasi harga di masa mendatang dapat diperkirakan dengan baik maka harga rata-rata dalam periode berlakunya standar adalah yang paling tepat, namun jika fluktuasi harga tidak dapat diprediksi dengan baik karena kecenderungan naik atau turunnya sulit untuk dihitung, maka harga normal tepat untuk situasi semacam ini. Pada umumnya harga standar bahan baku ditentukan pada akhir tahun dan pada umumnya digunakan selama tahun berikutnya, akan tetapi harga standar ini dapat diubah bila terjadi kenaikan atau penurunan yang luar biasa.

Harga standar bahan baku dapat digunakan untuk :

- Mengecek pelaksanaan pekerjaan departemen pembelian
- Mengukur akibat kenaikan atau penurunan harga terhadap laba perusahaan
 - b. Standar Pemakaian Bahan (kuantitas standar bahan baku)



Merupakan jumlah bahan baku yang seharusnya dipakai untuk membuat satu satuan produk tertentu. Penentuan pemakaian standar bahan baku dimulai dari penetapan spesifikasi produk, baik mengenai bentuk, ukuran, warna, karakteristik pengolahan produk maupun mutunya. Dari spesifikasi ini kemudian dibuat kartu bahan baku yang akan diolah menjadi barang siap pakai.

Kuantitas standar bahan baku dapat ditentukan dengan menggunakan dua cara yaitu :

1. Penyelidikan teknis
2. Analisis catatan masa lalu, dalam bentuk :
 - Menghitung rata-rata pemakaian bahan baku untuk produk atau pekerjaan yang sama dalam periode tertentu di masa lalu.
 - Menghitung rata-rata pemakaian bahan baku dalam pelaksanaan pekerjaan yang paling baik dan yang paling buruk yang pernah terjadi di masa lalu.
 - Menghitung rata-rata pemakaian bahan baku dalam pelaksanaan pekerjaan yang paling baik.

Dalam menentukan kuantitas standar bahan baku harus diperhitungkan kemungkinan terjadinya produk rusak, produk cacat, dan sisa bahan dalam proses produksi yang bersifat normal.

2. Standar Biaya Tenaga Kerja, terdiri dari

a. Jam Tenaga Kerja Standar

Merupakan jam kerja yang seharusnya digunakan untuk membuat satuan-satuan produk tertentu. Jam tenaga kerja standar ditentukan



dengan memperhitungkan kelonggaran waktu untuk istirahat, penundaan kerja yang tak bisa dihindari (menunggu bahan baku, reparasi, pemeliharaan mesin) dan faktor–faktor kelelahan kerja. Tidaklah mungkin seorang pekerja memiliki tingkat kecepatan yang sama dalam setiap menit selama 7 jam kerja

Menurut Mulyadi (2009:392) syarat mutlak berlakunya jam tenaga kerja standar adalah :

1. Adanya tata letak pabrik (*plant layout*) yang efisien dengan peralatan yang ada sehingga dapat dilakukan produksi yang maksimum dengan biaya yang minimum.
2. Melakukan pengembangan terhadap staff produksi, *routing*, *scheduling* dan *dispatching*, sehingga aliran proses produksi dapat berjalan lancar, tanpa terjadi penundaan dan kesimpangsiuran.
3. Pembelian bahan baku direncanakan dengan baik, sehingga tersedia pada saat dibutuhkan untuk produksi
4. Standardisasi kerja karyawan dan metode–metode kerja dengan instruksi-instruksi dan latihan yang cukup bagi karyawan, sehingga proses produksi dapat dilaksanakan di bawah kondisi yang paling baik.

Jam tenaga kerja standar dapat ditentukan dengan cara :

1. Menghitung rata–rata jam kerja yang dikonsumsi dalam suatu pekerjaan dari kartu harga pokok (*cost sheet*) periode yang lalu.
2. Membuat *test- run* operasi produksi di bawah keadaan normal yang diharapkan.
3. Mengadakan penyelidikan gerak dan waktu dari berbagai kerja karyawan di bawah keadaan nyata yang diharapkan.
4. Mengadakan taksiran yang wajar, yang didasarkan pada pengalaman dan pengetahuan operasi produksi dan produk.



b. Tarif Upah Standar

Penentuan tarif upah standar memerlukan pengetahuan mengenai kegiatan yang dijalankan, tingkat kecepatan tenaga kerja yang diperlukan dan rata-rata tarif upah per jam yang diperkirakan akan dibayar.

Tarif upah standar dapat ditentukan atas dasar :

- Perjanjian dengan organisasi karyawan
- Data upah masa lalu, yang dapat digunakan sebagai tarif upah standar adalah rata-rata hitung, rata-rata tertimbang atau median dari upah karyawan masa lalu
- Penghitungan tarif upah dalam keadaan operasi normal

3. Standar Biaya *Overhead* Pabrik

Penentuan biaya standar *overhead* pabrik berbeda dengan penentuan standar-standar lainnya. Perbedaan ini terutama terletak pada komponen biaya *overhead* yang bermacam-macam jenis dan pengaruhnya. Masing-masing komponen mempunyai pengaruh yang berbeda-beda apabila dihubungkan dengan naik-turunnya aktivitas produksi, ada yang tidak berhubungan (tetap), ada yang berhubungan secara proporsional (*variabel*), dan ada yang berhubungan namun tidak proporsional (*semivariabel*). Bila diadakan perbandingan antara standar dengan sesungguhnya, maka keadaan diatas memerlukan penyesuaian untuk perubahan tingkat kegiatan, oleh karena itu perlu digunakan anggaran fleksibel yang menunjukkan jumlah biaya untuk berbagai tingkat kapasitas atau kegiatan.



Langkah–langkah dalam menentukan standar BOP adalah ;

1. Menentukan anggaran BOP.

Pada awal periode disusun anggaran yang berbentuk anggaran fleksibel untuk setiap elemen BOP yang digolongkan ke dalam biaya tetap dan biaya variabel.

2. Menentukan tingkat kapasitas dan dasar pembebanan

Setelah menyusun anggaran maka harus ditentukan tingkat kapasitas yang akan digunakan untuk pembebanan apakah kapasitas normal, teoritis, praktis ataukah aktual. Setelah itu dasar pembebanan juga harus kita tentukan yakni apakah jam kerja langsung, jam mesin, atau jumlah produk yang dihasilkan.

3. Menghitung tarif standar *overhead* pabrik

Setelah tingkat kapasitas yang akan dicapai dalam periode anggaran ditentukan dan anggaran BOP telah disusun, serta dasar pembebanan telah dipilih, maka langkah terakhir adalah menghitung tarif BOP dengan rumus sebagai berikut :

BOP yang dianggarkan

Tarif BOP = _____

Taksiran Dasar pembebanan

Untuk keperluan analisis selisih antara BOP sesungguhnya dengan yang dibebankan kepada produk atas dasar tarif, tarif BOP harus dipecah menjadi dua macam yaitu tarif BOP tetap dan tarif BOP variabel. Oleh karena itu tiap-tiap elemen BOP yang dianggarkan harus sudah digolongkan sesuai dengan perilaku dalam hubungannya dengan volume kegiatan.



Rumus tarif BOP variabel adalah sebagai berikut:

$$\text{Tarif BOP Variabel} = \frac{\text{Jumlah BOP variabel yang dianggarkan}}{\text{Taksiran dasar pembebanan}}$$

Sedangkan rumus tarif BOP tetap adalah :

$$\text{Tarif BOP Tetap} = \frac{\text{Jumlah BOP tetap yang dianggarkan}}{\text{Taksiran dasar pembebanan}}$$

2.1.7 Jenis Standar

Menurut Mulyadi (2009:394) standar dapat digolongkan atas dasar tingkat keketatan atau kelonggaran, sebagai berikut :

1. Standar teoritis
Standar teoritis disebut pula dengan standar ideal, yaitu standar yang ideal yang dalam pelaksanaannya sulit untuk dapat dicapai. Pada awalnya akuntansi biaya standar menjadi terkenal dan ada tendensi bagi sebagian manajemen untuk menggunakan standar teoritis. Asumsi yang mendasari standar teoritis ini adalah bahwa standar merupakan tingkat yang paling efisien yang dapat dicapai oleh para pelaksana. Kebaikan standar teoritis ini adalah bahwa standar tersebut dapat digunakan dalam jangka waktu yang relatif lama. Tetapi pelaksanaan yang sempurna yang dapat dicapai oleh orang atau mesin jarang dapat dicapai sehingga standar ini seringkali menimbulkan frustrasi. Jenis standar ini sekarang jarang dipakai
2. Rata-rata biaya yang lalu
Jika biaya standar ditentukan dengan menghitung rata-rata biaya periode yang lampau, standar ini cenderung merupakan standar yang longgar sifatnya. Rata-rata biaya waktu yang lalu dapat mengandung biaya-biaya yang tidak efisien, yang seharusnya tidak boleh dimasukkan sebagai unsur biaya standar. Tetapi jenis ini kadang-kadang berguna pada saat permulaan perusahaan menerapkan sistem biaya standar, dan terhadap jenis biaya standar ini





secara berangsur–angsur kemudian diganti dengan biaya yang benar–benar menunjukkan efisiensi.

3. Standar normal

Standar normal didasarkan atas taksiran biaya di masa yang akan datang di bawah asumsi keadaan ekonomi dan kegiatan yang normal. Kenyataannya standar normal didasarkan pada rata- rata biaya di masa yang lalu, yang disesuaikan dengan taksiran keadaan biaya di masa yang akan datang. Standar normal berguna bagi manajemen dalam perencanaan kegiatan jangka panjang. Standar normal tidak begitu bermanfaat ditinjau dari sudut pengukuran pelaksanaan tindakan dan pengambilan keputusan jangka pendek.

4. Pelaksanaan terbaik yang dapat dicapai (*attainable high performance*)

Standar jenis ini banyak digunakan dan merupakan kriteria yang paling baik untuk menilai pelaksanaan. Standar ini didasarkan pada tingkat pelaksanaan terbaik yang tidak dapat dihindari terjadinya.

2.1.8 Harga Pokok Produksi

Menurut Supriyono (2000:288) Harga Pokok Produksi adalah “semua elemen biaya yang diproduksi baik tetap maupun variabel”.

Menurut Bustami dan Nurlela (2009:40) penentuan harga pokok adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya variabel saja”.

Menurut Samryn (2001:27) harga produksi adalah “semua biaya yang terjadi dalam rangka pembelian atau pembuatan produk”. Cara perhitungan harga pokok produksi dapat diperlihatkan melalui tabel dibawah ini :



Harga Pokok Produksi

Persediaan awal bahan baku	xxx
Pembelian bahan baku	xxx +
Bahan baku yang tersedia untuk dijual	xxx
Persediaan akhir bahan baku	xxx -
Pemakaian bahan baku	xxx
Upah langsung	xxx
Overhead pabrik	xxx +
Total biaya produksi	xxx
Persediaan awal barang dalam proses	xxx +
Total barang dalam proses	xxx
Persediaan akhir barang dalam proses	xxx -
Harga Pokok Produksi	xxx

2.1.9 Tujuan Penetapan Harga Pokok Produksi

Dalam suatu industri yang dijalankan dengan baik, harga pokok dari produk yang dipasarkan harus dihitung secara tepat. Adapun tujuan perhitungan harga pokok produksi menurut Mulyadi (2002:71), antara lain sebagai berikut :

1. Untuk menentukan harga jual produk
2. Untuk memantau realisasi biaya produksi
3. Untuk menghitung laba atau rugi periodik
4. Untuk menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

2.1.10 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi suatu barang merupakan tujuan pokok akuntansi biaya. Harga pokok produksi tersebut diperoleh melalui pengumpulan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang tersebut.

Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:39) ada tiga metode perhitungan harga pokok produksi yaitu :

1. Metode Harga Pokok sesungguhnya (*actual cost*)

Dalam metode ini perhitungan harga pokok produksi per unit berdasarkan biaya bahan baku sesungguhnya, biaya tenaga kerja langsung sesungguhnya dan biaya overhead pabrik sesungguhnya.

Metode perhitungan harga pokok produksi sesungguhnya biasanya digunakan pada metode harga pokok proses yang menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode periodik.

2. Metode harga pokok normal (*normal cost*)

Pada metode ini, biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan biaya sesungguhnya karena biaya tersebut mudah untuk ditelusuri kepada produk tertentu, dan biaya *overhead* pabrik menggunakan tarif pembebanan di muka.

Metode ini biasanya digunakan pada metode harga pokok pesanan (*job order costing*) yang menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode perpetual.

3. Metode harga pokok standar (*standar costing*)

Dalam metode ini, perusahaan terlebih dahulu menetapkan harga pokok produk per unit dengan menggunakan standar tertentu, sehingga harga pokok



produk per unit bukan harga pokok sesungguhnya, tetapi harga pokok yang seharusnya .

Metode harga pokok standar ini biasanya digunakan pada perusahaan yang memproduksi secara massal dan menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode perpetual.

Dalam suatu sistem harga pokok semua biaya lebih dahulu ditetapkan dimuka sebelum produksi dimulai. Produk-produk dalam proses dihitung biayanya dengan menggunakan standar baik mutu maupun untuk jumlah uangnya.

2.1.11 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami (2009:87), ada dua cara yang digunakan untuk menentukan harga pokok yaitu metode harga pokok pesanan dan metode harga pokok proses.

1. Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*)

Harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya.

Metode harga pokok pesanan biasanya digunakan oleh perusahaan-perusahaan yang membuat produksinya berdasarkan pesanan, bentuk dan kualitas produk dibuat sesuai dengan keinginan pemesan seperti industri percetakan, industri mebel dan industri mesin-mesin pesanan.

Karakteristik perusahaan yang menggunakan metode harga pokok pesanan adalah :





- Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai spesifikasi pemesanan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- Untuk meringkas data dan biaya yang dikeluarkan, dibuatkan kartu harga pokok untuk setiap pesanan
- Biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung diperhitungkan secara langsung kepada pesanan yang bersangkutan berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya overhead pabrik diperhitungkan berdasarkan tarif yang ditentukan terlebih dahulu.

2. Metode Harga Pokok Proses (*Proses Costing*)

Menurut Bustami (2009:88) “Dalam penentuan biaya proses, semua biaya yang dibebankan ke setiap departemen produksi dapat diiktisarkan dalam laporan biaya produksi untuk masing-masing departemen”.

Menurut Mulyadi (2002:70) perusahaan yang berproduksi massa, karakteristik produksinya adalah

- Produk yang dihasilkan merupakan produk standar
- Produk yang dihasilkan dari bulan ke bulan adalah sama
- Kegiatan produksi dimulai dengan diterbitkannya perintah produksi berisi produksi standar untuk jangka waktu tertentu.

2.1.12 Penentuan Biaya

Penentuan Biaya menurut Mulyadi (2009:49), dibagi menjadi dua, yaitu :

1. Metode *Full Costing*
2. Metode *variabel costing*

Ad.**Metode *Full Costing***

“*Full costing* merupakan metode penentuan 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”

Dengan demikian, metode *full costing* harga pokok produksinya terdiri dari semua unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tanpa mempermasalahkan apakah biaya tersebut bersifat variabel atau tetap.

Metode ini mempunyai kebaikan, yaitu mudah digunakan dan bersifat jangka panjang, serta sesuai dengan prinsip akuntansi, akan tetapi metode ini juga memiliki kelemahan, yaitu kurang relevan dalam pengambilan keputusan yang bersifat jangka pendek, karena tarif *overhead* yang digunakan didasarkan pada kapasitas produksi normal dalam jangka panjang.

Metode *Variabel Costing*

“*Variabel costing* merupakan metode penentuan 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* pabrik variabel”

Jadi dengan metode ini harga pokok produk ditentukan berdasarkan besarnya pembebanan biaya pabrikasi yang berkaitan dengan perubahan volume. Dengan kata lain, dalam metode *variabel costing* hanya unsur biaya variabel yang diperhitungkan pada harga pokok produk yang terdiri dari biaya bahan langsung,



biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Sedangkan biaya *overhead* pabrik tetap dianggap sebagai biaya periode (*period cost*), yaitu biaya yang dibebankan pada perkiraan laba-rugi periode yang bersangkutan. Jadi dalam hubungan dengan perubahan volume produksi jangka pendek, biaya *overhead* pabrik tetap tidak akan berubah dan akan tetap menjadi biaya baik pada saat memproduksi maupun tidak memproduksi maupun tidak memproduksi.

Penekanan dari perhitungan laba rugi perusahaan menurut metode *variabel costing* terletak pada penyajian biaya yang sesuai dengan perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume produksi. Dalam metode ini biaya tetap disajikan secara terpisah dan akan ditutup oleh margin kontribusi yang dihasilkan. Margin kontribusi tersebut merupakan kelebihan hasil penjualan dari biaya variabel sebelum menghasilkan laba bersih. Dari penekanan tersebut diharapkan manajemen dapat memfokuskan perhatiannya pada perilaku biaya tetap dan pengawasan untuk pengambilan keputusan jangka panjang maupun jangka pendek. Hal ini bukan berarti bahwa biaya tetap dianggap sama sekali tidak relevan, tetapi penekanan tersebut bertujuan untuk membedakan relevansi biaya tetap dan biaya variabel terhadap pengambilan berbagai jenis keputusan. Ditinjau dari sudut manajemen, informasi ini sangat berguna baik dari segi perencanaan laba maupun dalam pengambilan keputusan untuk menjual produk.

2.1.13 Pengendalian Biaya

Menurut Nasehatun (2001:214) menunjukkan bahwa pengendalian biaya adalah “serangkaian langkah-langkah mulai dari penyusunan satu rencana biaya



sampai kepada tindakan yang perlu dilakukan jika terdapat perbedaan yang sudah ditetapkan (rencana) dengan yang sesungguhnya”.

Pengendalian biaya dapat dibagi dalam empat langkah sebagai berikut :

- a. Mencari dasar–dasar dan menetapkan standar untuk biaya.
- b. Membandingkan antara biaya standar dengan biaya yang sesungguhnya
- c. Mencari dan menentukan bagian organisasi perusahaan ataupun diluarnya yang bertanggung jawab atas adanya penyimpangan
- d. Melakukan tindakan untuk mengurangi atau mengakhiri penyimpangan

Pengendalian biaya yang efektif berarti pengendalian biaya dalam waktu yang sangat pendek, tetapi karena tidak dilakukan secara hati-hati dan cermat serta kurang melihat rangkaian jangka panjang bagi perusahaan, hasil dari penekanan biaya itu tidak lama. Pengendalian biaya mencakup satu pekerjaan bimbingan dan pengarahan atas unsur biaya dari barang yang dihasilkan. Pengendalian biaya pada satu tahap dalam prosesnya, akhirnya akan membandingkan antara biaya standar dengan biaya yang sesungguhnya.

2.1.14 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya–biaya yang berhubungan dengan perusahaan *manufakturing* atau penyediaan jasa, dimana biaya yang dimaksud adalah semua unsur–unsur ekonomi, meliputi bahan baku langsung yang dikorbankan dalam proses produksi untuk tercapainya suatu tujuan tertentu yaitu menghasilkan barang jadi (Hilton dalam Sari 2004:22).

Klasifikasi biaya produksi dapat dijabarkan menjadi 3 golongan yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga ketrja langsung dan biaya *overhead* pabrik (Hilton dalam Sari 2004:23) Adapun penjelasan dari masing- masing kategori tersebut sebagai berikut :





1. Biaya bahan baku langsung
Yaitu biaya atas bahan baku yang dikonsumsi dalam proses produksi secara langsung atau fisik menjadi barang jadi. Contoh : gula pasir, tepung, garam.
2. Biaya tenaga kerja langsung
Yaitu biaya yang dikeluarkan untuk pekerja yang terlibat dalam proses produksi secara langsung. Contoh : biaya gaji dan upah.
3. Biaya overhead pabrik
Meliputi 3 jenis biaya, yaitu :
 - a. Biaya bahan pembantu / bahan penolong
Yaitu biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi, tetapi tidak menjadi bagian dari barang jadi yang dihasilkan tersebut.
 - b. Biaya tenaga kerja tak langsung.
Yaitu biaya yang dikeluarkan untuk pekerja yang tidak terlibat secara langsung dalam produk yang dihasilkan, tetapi dibutuhkan dalam proses produksi. Contoh : supervisi, mandor.
 - c. Biaya produksi lain- lain
Yaitu biaya – biaya yang tidak termasuk pada biaya bahan baku dan tenaga kerja. Contoh : penyusutan mesin.

2.2 Penelitian Terdahulu

Jurnal Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh Nuryati Nani Hartati, SE.,MM dari STIE Pelita Bangsa Bekasi tahun 2006 dengan judul “ANALISA BIAYA STANDAR DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI ALAT PENENTU HARGA JUAL PADA PT. LESTARI SANTIKA GARMENT” dengan hasil penelitian sebagai berikut :

Setiap perusahaan akan selalu berusaha untuk mengefisienkan biaya produksi agar dapat mencapai salah satu tujuan dari perusahaan. Untuk itulah sangat diperlukan suatu analisa biaya standar guna mengefisienkan biaya atau pengorbanan yang dilakukan oleh perusahaan.

Tujuan dan manfaat yang utama dalam perhutungan biaya standar untuk menentukan harga pokok standar dalam suatu perusahaan adalah untuk pengendalian atas biaya-biaya yang terjadi, khususnya biaya produksi. Adapun prosedur penentuan harga pokok standar dibagi dalam tiga bagian yaitu standar biaya bahan baku, standar biaya tenaga kerja, dan standar biaya overhead pabrik.

Untuk mengetahui berbagai macam penyebab terjadinya selisih antara biaya yang telah ditetapkan (biaya standar) dengan biaya-biaya yang seharusnya dikeluarkan, maka perlu dilakukan analisa selisih.

Analisa selisih penting dilakukan agar manajemen dapat menilai kembali penetapan biaya-biaya standar yang berkaitan dengan biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi berlangsung. Hal ini memungkinkan manajemen melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat, sehingga selisih yang terjadi tidak terlalu berpengaruh terhadap penentuan harga jual barang yang dihasilkan.

Dalam skripsi ini, penulis ingin mengkaji lebih lanjut mengenai cara penetapan biaya standar dalam perhitungan harga pokok produksi sebagai alat penentu harga jual pada PT. LESTARI SANTIKA GARMENT. Metode pengumpulan data menggunakan questioner, interview, observasi, studi kepustakaan dan dokumentasi perusahaan. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan menggunakan rumus-rumus untuk menentukan harga pokok produksi dan menentukan harga jual. Disamping dengan metode kuantitatif juga digunakan metode kualitatif yaitu dengan menginterpretasikan hasil dari perhitungan-perhitungan dan memaparkan hasil penelitian secara deskriptif terutama yang tidak dapat dijelaskan dengan angka-angka.

Persamaan :

- 1) Menentukan atau menggunakan biaya standar.
- 2) Pada dasarnya sama-sama bermanfaat dalam pengendalian biaya produksi dan alat penentu harga jual

Perbedaan :

- 1) Obyek penelitian yang berbeda dari peneliti terdahulu (bidang Industri Garment) sedangkan peneliti sekarang di perusahaan roti.
- 2) Tujuan pegunaan biaya standar yang berbeda fungsi, peneliti terdahulu menganalisa harga pokok produksi, sedangkan penelitian sekarang menentukan biaya standar untuk menghitung harga pokok produksi.
- 3) Metode penelitian yang digunakan peneliti terdahulu lebih mengarah ke metode kuantitatif sedangkan peneliti sekarang menggunakan metode kualitatif.



Penelitian Terdahulu yang ke 2

Penelitian yang dilakukan oleh Arianti Indah Sari dari UK PETRA tahun 2004 dengan judul “PENERAPAN STANDAR COSTING DALAM RANGKA MENGUKUR EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA PT X DI KEDIRI” dengan hasil penelitian sebagai berikut :

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur efisiensi biaya produksi, sehingga dapat memberikan pedoman kepada manajemen berapa biaya produksi yang seharusnya boleh terjadi dalam melaksanakan produksi dengan menerapkan *standard costing* sebagai perhitungan biayanya. Dengan melakukan perhitungan *standard costing*, maka akan diketahui apakah efisiensi atas biaya produksi sudah tercapai apa belum.

Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa dengan menerapkan *standard costing* dalam mengendalikan biaya produksi, efisiensi terhadap biaya produksi dapat tercapai sebesar Rp. 4.633.548.

Penelitian ini membuktikan bahwa *standard costing* sangat berperan dalam pengendalian biaya produksi, sehingga diharapkan dengan menggunakan *standard costing*, manajemen dapat mengendalikan biaya produksi yang terjadi di perusahaan tersebut, yang pada akhirnya dapat mengoptimalkan laba perusahaan.

Persamaan :

- 1) Menentukan dan menghitung biaya standar
- 2) Hasil yang ingin dicapai yaitu mengendalikan biaya produksi dengan biaya standar
- 3) Metode yang digunakan metode kualitatif.

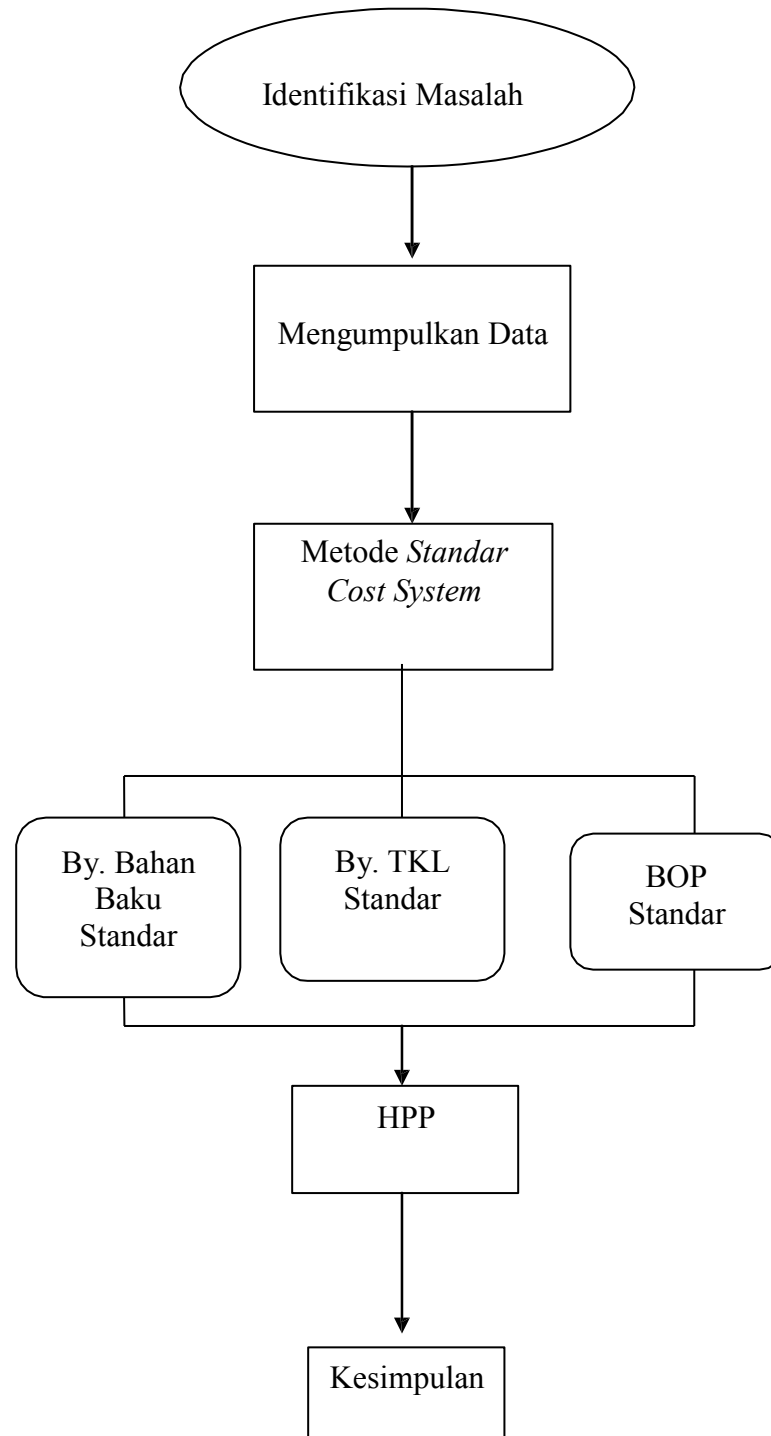
Perbedaan :

- 1) Obyek penelitian yang diteliti, peneliti terdahulu industri pembuatan kecap manis sedangkan penelitian sekarang industri roti.
- 2) Penerapan biaya standar yang berbeda tujuan, peneliti terdahulu untuk mengukur efisiensi biaya produksi, sedangkan peneliti sekarang untuk menghitung harga pokok produksi



2.3 Rerangka Pemikiran

Gambar 2.1
Kerangka Penelitian



Sumber : diolah peneliti



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Obyek Penelitian

Rancangan penelitian yang penulis gunakan bersifat deskriptif dengan rancangan penelitian berupa studi kasus pada perusahaan roti Merlyn Bakery yang berlokasi di Jl Ngagel Jaya 70 Surabaya. Penelitian deskriptif yang dimaksud adalah penelitian yang terbatas pada usaha mengungkapkan karakteristik suatu masalah dan keadaan sebagaimana adanya dan hanya merupakan penyingkapan fakta.

3.2 Pendekatan Penelitian dan Jenis Data

3.2.1 Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian yang dilakukan adalah penelitian studi kasus. Bentuk penelitian adalah penelitian kualitatif dengan tujuan untuk menentukan biaya standar untuk menghitung harga pokok produksi serta manfaatnya dalam keputusan bisnis (Studi Kasus pada Merlyn Bakery di Surabaya). Produk yang diteliti yaitu roti manis.

3.2.2 Jenis Data

Data kualitatif

Data kualitatif, yaitu data yang berbentuk kata, kalimat, skema dan gambar (Sugiyono 2011:23). Pada penelitian ini data kualitatif diperoleh dari hasil wawancara antara lain berupa sejarah singkat berdirinya perusahaan, struktur organisasi, jenis bahan baku pembuatan roti, dan proses pembuatan roti.



Data kuantitatif.

Data kuantitatif, yaitu data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan (Sugiyono 2011:23). Pada penelitian ini data kualitatif yang dikumpulkan adalah biaya–biaya produksi perusahaan antara lain adalah sebagai berikut :

1. Data Bahan Baku :
 - a. Data harga bahan baku
 - b. Data pemakaian bahan baku
2. Data tenaga kerja langsung :
 - a. Data tarif tenaga kerja langsung
 - b. Data jam kerja tenaga kerja langsung
3. Data biaya *overhead*

3.3 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data berasal dari sumber internal, berupa :

1. Data Primer

Data primer yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, data-data kualitatif dan kuantitatif di atas dikumpulkan dari sumber utama dengan melakukan observasi langsung dan wawancara langsung pada pihak manajemen perusahaan.

2. Data sekunder

Data sekunder penelitian ini adalah berupa laporan keuangan L/R.



3.4 Teknik Pengumpulan Data

Alat yang digunakan dalam penelitian ini untuk mengumpulkan data adalah dengan menggunakan pedoman wawancara. Metode pengumpulan data yang akan digunakan adalah dengan cara :

a. Studi kepustakaan

Mempelajari dengan seksama teori-teori yang berkaitan langsung dengan permasalahan yang dibahas untuk memberikan wawasan dan landasan teori.

b. Studi lapangan

Yaitu pengumpulan data dengan cara mengadakan penelitian langsung terhadap obyek yang diteliti guna memperoleh data kuantitatif yang diperlukan. Teknik yang digunakan sebagai berikut:

1. Wawancara

Mengadakan wawancara langsung dengan pihak manajemen perusahaan yang sekiranya dibutuhkan keterangannya dalam melengkapi data-data yang diperlukan untuk penelitian ini.

2. Observasi

Yaitu pengamatan langsung serta mengadakan pencatatan secara sistematis mengenai hal-hal dan semua kegiatan yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

3. Dokumentasi

Yaitu pengumpulan data dan keterangan-keterangan yang diperoleh dari dokumen- dokumen intern yang ada di Merlyn Bakery yang berhubungan dengan masalah dalam penelitian ini.



3.5 Definisi Operasional

Masing–masing kata kunci dalam penelitian ini perlu dijelaskan agar diperoleh kesamaan pemahaman terhadap konsep – konsep dalam penelitian ini yaitu :

1. Roti adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan menggunakan ragi roti atau campuran terigu, air dan penambahan bahan lain dan selanjutnya adonan dibakar atau dipanggang.
2. Produksi adalah suatu kegiatan yang memproduksi bahan baku sampai menjadi produk jadi melalui proses produksi yang melibatkan tenaga produksi dan mesin atau alat yang digunakan. Satuan yang digunakan dalam menentukan jumlah produksi adalah unit.
3. Biaya standar adalah biaya yang besarnya ditentukan terlebih dahulu untuk membuat produk, sebelum proses produksi berlangsung.
4. Biaya produksi disebut juga sebagai biaya manufaktur atau biaya pabrik didefinisikan sebagai jumlah dari tiga elemen biaya yaitu, biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik.
5. Harga Pokok Produksi adalah besarnya biaya yang harus dikeluarkan dalam memproduksi suatu produk dalam periode tertentu. Biaya tersebut dibentuk oleh biaya produksi yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*
6. Pengendalian biaya adalah serangkaian langkah – langkah yang telah ditentukan dari rencana sampai kepada tindakan yang perlu dilakukan untuk membandingkan perbedaan biaya yang sudah ditetapkan dengan sesungguhnya.



3.6 Teknik Analisa Data

Pada penelitian ini, langkah – langkah yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Mengumpulkan data-data yang diperlukan dan melakukan pengelompokan biaya.

2. Menghitung biaya standar bahan :

a. Standar harga bahan baku

o Standar harga bahan baku = harga rata-rata yang diharapkan masing-masing bahan baku

b. Standar kuantitas bahan baku

$$\text{Pemakaian Bahan Baku} = \frac{\text{Pemakaian Bahan baku}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

3. Menghitung biaya standar tenaga kerja langsung

a. Standar tarif upah

$$\text{Tarif per jam} = \frac{\text{Upah tenaga kerja langsung per bulan}}{\text{Jam kerja efektif per bulan}}$$

b. Standar jam kerja Langsung

$$\text{Standar waktu untuk 1 unit} = \frac{\text{Jumlah jam kerja}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

- Standar biaya tenaga kerja langsung = tarif per jam x standar waktu/unit

4. Menghitung biaya standar *overhead* pabrik

-Standar tarif biaya *overhead* pabrik dihitung dengan membagi jumlah biaya *overhead* pabrik yang dianggarkan pada kapasitas normal.





$$\text{Tarif BOP V} = \frac{\text{Budget biaya } \textit{overhead} \text{ pabrik variabel Bulanan}}{\text{Unit roti pada kapasitas normal}}$$

$$\text{Tarif BOP T} = \frac{\text{Budget biaya } \textit{overhead} \text{ pabrik tetap Bulanan}}{\text{Unit roti pada kapasitas normal}}$$

5. Menghitung Harga Pokok Produksi menggunakan sistem biaya standar dengan metode biaya penuh (*full costing*), dengan rumus :

Biaya Bahan Baku	Rp.	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp.	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp.	+
Harga Pokok Produksi	Rp.	

6. Membuat Kartu Biaya Standar

BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian

4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan

Merlyn Bakery adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang industri dan perdagangan roti, *pastry*, *ice cream*, *cookies*. Selain produk utama Merlyn juga memproduksi kue basah, nasi kotak dan berbagai macam masakan seperti galantine, salad buah dengan orientasi pemasaran lokal.

Merlyn bakery pertama kali didirikan pada tahun 1960 oleh Bapak S.I.Tjahjadi yang ketika merintis usahanya berusia 45 tahun dengan nama usaha Hoenkwee. Saat itu Merlyn Bakery masih berlokasi di jalan Tunjungan. Begitu juga dengan sarana dan prasarana produksinya yang masih terbatas dengan jumlah karyawan yang masih sedikit. Hoenkwee merupakan salah satu pelopor pendiri toko roti di Surabaya. Nama Hoenkwee jika diartikan dalam bahasa mandarin, berarti „sangat mahal“.

Sejalan dengan perkembangan waktu dan kesehatan yang semakin menurun maka pada tahun 1980 pendiri Hoenkwee, Bapak S.I.Tjahjadi mewariskan usahanya kepada putri bungsunya yang bernama Ibu.Sylvia Tjahjadi. Dikarenakan alasan yang bersifat pribadi, maka pada tahun 1981 Hoenkwee berpindah lokasi ke jalan Ngagel Jaya 70 dan berubah nama menjadi Merlyn Bakery. Nama Merlyn dipilih karena nama tersebut adalah nama putri dari pasangan Ibu.Sylvia dan Bapak Felix Limanseto. Selain di pusat, Merlyn juga mempunyai outlet di Bilka, Chicco dan beberapa sepeda yang berkeliling setiap hari namun sudah dua tahun



terakhir ini rombongan sepeda sudah tidak beroperasi lagi karena faktor usia pekerja yang sudah lanjut dan belum mendapatkan pengganti.

Target semula Merlyn adalah konsumen dengan strata ekonomi menengah ke atas, sesuai dengan kualitas bahan yang digunakan. Namun sejauh ini konsumen yang membeli berkisar di strata menengah hingga menengah ke atas. Inovasi terhadap produk terus dilakukan untuk mengikuti selera konsumen yang selalu berubah. Bahan baku Merlyn Bakery menggunakan bahan yang berkualitas premium dan adonannya dibuat *fresh* setiap hari. Setiap elemen yang tercipta dibuat berdasarkan formula yang tepat. Berikut ini adalah logo Merlyn Bakery

Gambar 4.1 Logo Merlyn Bakery



Sumber : Merlyn Bakery

Luas tanah ngagel jaya 70 adalah 360m, dibagi menjadi dua tingkat. Dengan perincian, lantai satu bagian depan untuk penjualan outlet, bagian tengah untuk produksi dan bagian belakang untuk pedagang keliling, sedangkan lantai dua untuk tempat tinggal Ibu. Sylvi dan keluarga.

Saat ini Merlyn Bakery memperkerjakan seluruhnya 22 orang dengan perincian sebagai berikut:

Tabel 4.1
Detail Para Pekerja Merlyn Bakery

Jumlah orang	Tugas	Shift 1	Shift 2
6	Melayani pembeli di toko	08.00-16.00	16.00-22.00
1	Sekretaris ,mengelola seluruh data dan membuat laporan	15.00-22.00	
7	Pembuat roti,cakes dan pastry	04.00- +-11.00	
6	Juru masak untuk catering	04.00-13.00	
2	Pembuat ice cream	04.00-13.00	

Sumber : Merlyn Bakery Surabaya

Merlyn Bakery mempercayai bahwa pekerja adalah aset yang terpenting. Oleh karena itu rata-rata para pekerja Merlyn adalah pegawai-pegawai lama yang sudah bekerja dari 5 - 25 tahun yang lalu.

4.1.2 Visi Misi Tujuan Perusahaan

Merlyn Bakery belum merumuskan visi dan misi perusahaan secara tertulis. Namun, pada dasarnya Merlyn Bakery sebagai usaha kecil menengah yang bergerak pada pengolahan makanan mempunyai tujuan mempertahankan dan mengembangkan usaha untuk memperoleh keuntungan demi kemajuan kualitas hidup pemilik dan karyawan-karyawannya, serta melakukan perbaikan untuk mencapai tujuan.

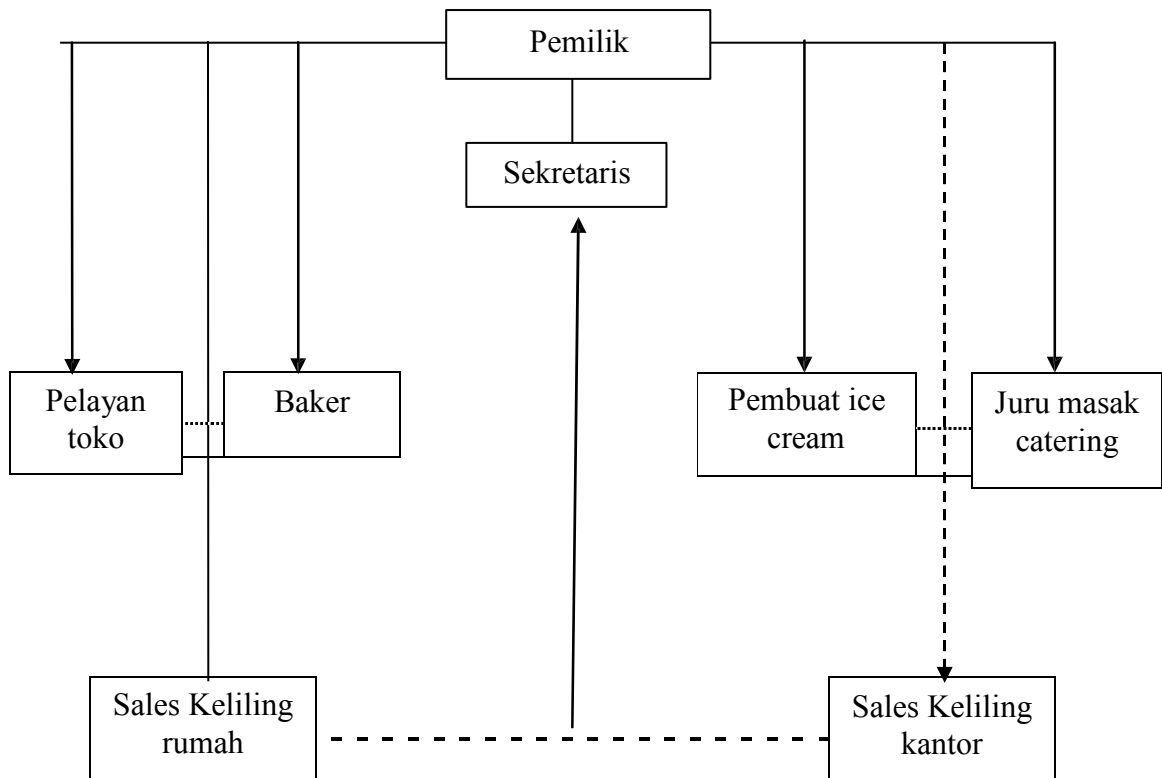
4.1.3 Struktur Organisasi dan *Job Description* Merlyn Bakery

Merlyn Bakery memiliki struktur organisasi yang sederhana. Pemilik melakukan pengawasan langsung terhadap usaha. Pemilik bertindak sebagai pengawas, penanggung jawab, keuangan dan pengambil keputusan, sedangkan



pengelolaan usaha yang meliputi penjualan, pembelian bahan baku dilimpahkan langsung kepada karyawan yang ditunjuk. Khususnya untuk bagian produksi, pemilik masih terlibat langsung terhadap jalannya proses produksi. Beberapa karyawan tugas merangkap untuk beberapa operasional perusahaan. Hal ini menunjukkan bahwa struktur organisasi dijalankan secara fleksibel. Struktur organisasi dapat dilihat pada gambar 4.2

Gambar 4.2
Struktur Organisasi Merlyn Bakery



Sumber : Merlyn Bakery Surabaya, dioalah



Job desk masing-masing profesi :

1. *Owner* merupakan pemilik dari perusahaan tersebut

Adapun wewenang dan tanggung jawabnya adalah :

- Melakukan koordinasi terhadap semua pelaksanaan tugas masing-masing staf.
- Menentukan rencana produksi, mengatur jadwal produksi serta menentukan kebijakan produksi.
- Melaksanakan jalannya operasi perusahaan secara keseluruhan dan pengambil keputusan (*decision maker*).

2. Sektetaris dan Administrasi

- Membantu proses *input* dan *output* semua data penjualan baik toko, outlet dan kantor
- Memelihara bukti-bukti transaksi dengan sebaik-baiknya
- Menyiapkan data keuangan untuk pemilik
- Membantu *owner* dalam mengelola usaha khususnya yang berhubungan dengan laporan-laporan yang dibutuhkan

3. Pelayan toko

- Melakukan pengemasan semua roti dan mengatur roti yang akan dijual dan dikirim ke outlet.
- Melayani pembeli dan menerima pesanan.
- Melakukan pencatatan dari hasil produksi roti yang dibuat setiap harinya.
- Mengurusi administrasi bagian gudang mula pemesanan, pembelian bahan baku dan pencatatan pembelian bahan baku, bahan pembantu, dan mencatat keluar masuknya bahan dan barang dari dalam gudang.



4. Pembuat roti / *Baker*

- Membuat semua adonan roti, cake dan kue kering dan bertanggung jawab terhadap pelaksanaan pembuatan produk sesuai dengan rencana produksi

5. Pembuat ice cream

- Membuat semua jenis *ice cream* baik *ice taart*, *ice cream cup* dan *ice cream* potongan

6. Juru masak catering

- Memasak sesuai pesanan catering mulai dari nasi kotak, nasi tumpeng hingga prasmanan
- Menyiapkan makanan untuk semua karyawan mulai dari toko hingga pembuat *ice cream*

4.1.4 Jenis Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan oleh Merlyn Bakery menggunakan bahan-bahan yang berkualitas tinggi untuk mendapatkan citra rasa yang baik. Bahan utamanya adalah tepung, gula, telur, ragi (*yeast*), susu bubuk, mentega. Berdasarkan kadar proteinnya, tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu kuat (*hard wheat*) agar tepung mampu menyerap air dalam jumlah besar dan dapat mencapai konsistensi adonan yang tepat sehingga memiliki elastisitas yang baik untuk menghasilkan roti dengan remah halus, tekstur lembut, volume padat.

Untuk bahan baku pembantu meliputi antara lain minyak goreng, garam, wijen, pengembang, maizena, fernipan, air dan bahan-bahan pelezat. Selain itu jenis bahan pembantu roti biasanya disesuaikan dengan isi dari jenis roti yang akan diproduksi. Semua bahan yang dipakai halal, untuk bahan daging, Merlyn



Bakery tidak memakai daging babi, kecuali ada permintaan khusus dan tidak menggunakan bahan pengawet.

4.1.5 Peralatan produksi

Mesin dan peralatan produksi merupakan faktor yang sangat penting, karena tanpa menggunakan mesin, bahan baku tidak bisa diubah menjadi barang jadi.

Alat dan mesin yang digunakan Merlyn Bakery untuk berproduksi antara lain:

1. Pencampur adonan (*mixer*)

Terdapat empat jenis mesin pencampur adonan dengan kapasitas masing-masing 20kg, 15kg, 10kg dan 2,5kg

2. *Baking Tray*

Alat atau *tray* yang digunakan untuk memanggang

3. Pembagi dan pembulat adonan (*divider dan rounder*)

Terdapat satu jenis mesin *divider* dan *rounder*. Prinsip kerja dari alat ini adalah membagi adonan menjadi potongan-potongan yang siap diolah lebih lanjut

4. *Sheeter pastry*

Alat ini digunakan untuk menipiskan adonan khususnya yang berbahan *pastry*, sebelum dilipat atau dipotong.

5. *Sheeter* roti tawar

Alat ini digunakan untuk menipiskan adonan roti tawar sebelum dilipat dan dipotong.



6. Mesin pemotong roti tawar

Terdapat dua jenis mesin pemotong roti tawar yang berfungsi untuk mengupas kulit roti dan mencetak menjadi lembaran roti tawar.

7. Mesin Pengukus (*steamer*)

Terdapat satu mesin steamer yang berfungsi untuk mengukus adonan roti yang sudah dibentuk sebelum dimasukkan ke dalam oven

8. Alat pemanggang roti (*oven*)

Perusahaan memiliki tiga buah pemanggang roti/*oven* dengan jenis *rotary oven* pada *oven rotary* ini, loyang berisi adonan akan dirotasi selama pemanggangan, sehingga pemasana merata.

4.1.6 Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang. Proses produksi yang terdapat di Merlyn Bakery memiliki sifat jenis produksi terus menerus dan dalam jumlah massal atau tidak disesuaikan dengan pesanan (*order*). Aliran proses produksi dari bahan baku sampai produk akhir mengalir secara berurutan melalui beberapa tahap yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan proses produksi yang bersangkutan. Adapun alur proses produksi di Merlyn Bakery adalah sebagai berikut :

1. Proses Persiapan

Bagian ini merupakan proses persiapan yang wajib dilakukan sebelum proses produksi dimulai. Diawali dengan membersihkan loyang-loyang roti yang akan digunakan dan sebagian mulai menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan selama proses produksi berlangsung. Setelah itu petugas produksi



mulai menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan disesuaikan dengan ukuran dan kapasitas roti yang akan dibuat setiap harinya.

2. Proses pencampuran

Pada proses ini semua bahan baku utama yang sudah ditimbang dimasukkan ke dalam mesin pengaduk adonan dan diputar dengan waktu +/- 15 menit Setelah menjadi adonan diangkat dari mesin pengaduk dan dibiarkan mengembang +/- 15 menit.

3. Proses Pembentukan dan isi

Setelah adonan mengembang maka adonan tersebut dimasukkan ke dalam mesin divider untuk menyama ratakan besar adonan yang akan dibentuk. Petugas produksi mulai mencetak adonan yang sudah mengembang sesuai dengan bentuk, ukuran dan dibubuhi isi roti, seperti coklat, keju, kacang hijau, daging dan sebagainya.

4. Proses Pengembangan dan Pemanggangan

Setelah semua roti selesai dibentuk dan diletakkan di loyang yang sudah dibersihkan, maka loyang-loyang tersebut dimasukkan ke dalam mesin pengembang yaitu *steamer* selama +/- 15 menit. Setelah dikeluarkan dari steamer maka, loyang-loyang yang berisi adonan yang sudah terbentuk dipanggang.

5. Proses Pemotongan dan Pengemasan

Setelah dikeluarkan dari oven, khusus untuk roti tawar didiamkan atau dibiarkan hingga dingin kurang lebih sekitar 1 jam sampai benar-benar dingin. Setelah itu roti tawar segera dimasukkan ke dalam mesin pemotong roti tawar untuk dikupas terlebih dulu bagian kulit dan dilanjutkan ke mesin pemotong



roti tawar untuk dipotong menjadi lembaran roti tawar. Sedangkan roti manis setelah dikeluarkan dari oven cukup didinginkan +- 30 menit untuk kemudian dipotong secara manual dengan pisau listrik. Setelah dipotong siap untuk dipacking dan dijual di toko, dikirim ke outlet.

4.1.7 Hasil Produksi

Roti adalah produk yang dihasilkan oleh Merlyn Bakery. Pada dasarnya roti yang dihasilkan ada tiga jenis yaitu roti manis dan roti tawar. Yang membedakan hanyalah nama-nama dan bentuk yang dihasilkan. Roti manis adalah dasar pembuat roti aneka rasa. Ada sekitar +-100 nama roti yang diproduksi. Harga dari masing-masing roti berbeda disesuaikan dengan isi roti. Antara lain ada yang berisi coklat, keju, daging, ayam, kismis, kacang hijau dan sebagainya.

Dari beberapa jenis diatas, produk yang akan dibahas pada penelitian hanya terbatas pada satu jenis produk, yaitu roti manis. Roti manis terdiri dari beberapa jenis roti yang dikelompokkan menjadi satu karena mempunyai harga jual yang tidak jauh berbeda dan memberi kontribusi penjualan yang paling besar.

4.1.8 Pemasaran dan saluran distribusi

Roti yang telah selesai diproduksi siap dipasarkan kepada konsumen. Roti ini dikemas dalam plastik yang diberi nama Merlyn Bakery. Setelah semua roti selesai diproduksi, roti tersebut langsung disajikan di dalam toko (*display* depan) untuk dijual langsung kepada konsumen. Dan sebagian langsung didistribusikan ke beberapa outlet antara lain Bilka Swalayan, Chicco Swalayan, Depot Bu.Rudy. Daerah pemasaran Merlyn Bakery meliputi wilayah daerah Surabaya, sedangkan



untuk kantor-kantor, bank-bank diambil alih oleh 3 marketing yang juga merupakan karyawan Merlyn, dua diantaranya penjaga toko dan satu dari bagian produksi.

4.1.9 Proses Akuntansi

Proses akuntansi di Merlyn Bakery tergolong masih sederhana dan tradisional. Mulai dari pembelian bahan baku hingga ke laporan keuangan. Hampir semua dicatat secara manual. Semua bahan baku yang datang dicatat dan dimasukkan ke dalam buku pembelian. Sedangkan untuk pengeluaran bahan dicatat secara manual untuk kemudian dimasukkan ke dalam kartu stok untuk mengurangi keluar barang. Sedangkan untuk penjualan menggunakan program yang dirancang khusus untuk kasir dan pengiriman barang ke *customer* dan outlet.

Sedangkan untuk pembuatan laporan keuangan, semua data berasal dari buku kas kecil yang dikelola langsung oleh pemilik dengan mencatat semua pendapatan dan pengeluaran yang terjadi setiap hari (Laporan Keuangan Harian atau LKH). Dari laporan keuangan harian diolah, untuk kemudian dikelompokkan oleh bagian administrasi yang hasilnya berupa laporan L/R dan arus kas.

4.2 Deskripsi Data

Merlyn Bakery selama ini memproduksi beberapa macam roti dengan berbagai macam aneka rasa. Dalam penelitian kali ini, penulis mengambil 1 macam produk, yaitu roti manis dengan alasan jenis ini menjadi dasar untuk pembuatan roti aneka rasa.



Tabel 4.2
Produksi Roti Manis Tahun 2010 dan 2011
(dalam unit)

Keterangan	2010	2011
Jumlah Produksi	140.688	136.240

Sumber : data internal perusahaan, diolah

4.2.1 Data Bahan Baku

4.2.1.1. Data Harga Bahan Baku

Data harga bahan baku aktual pada perusahaan Merlyn Bakery , sebagai berikut :

Tabel 4.3
Data Harga Bahan Baku Tahun 2010 dan 2011

Keterangan	Tepung	Telur	Gula	Susu	Ragi	RBS
Harga BB th. 2010	Rp5.920 / kg	Rp11.800 /kg	Rp8.900 / kg	Rp18.000 / kg	Rp47.800 / kg	Rp38.000 / kg
Harga BB th2011	Rp6.320 / kg	Rp13.200 / kg	Rp9.800 / kg	Rp19.000 / kg	Rp48.620 / kg	Rp40.000 / kg

Sumber : data internal perusahaan

4.2.1.2 Data Pemakaian Bahan Baku

Untuk data pemakaian bahan baku aktual yang digunakan dalam pembuatan roti, akan didasarkan pada laporan perhitungan penggunaan bahan baku yang telah dibuat oleh perusahaan untuk periode tahun 2010 dan tahun 2011



Tabel 4.4
Data Pemakaian Bahan Baku Tahun 2010 dan 2011

Keterangan	Tepung	Telor	Gula	Susu	Ragi	RBS
Pemakaian BB th.2010	8722 kg	794kg	920kg	1327kg	78kg	645kg
Pemakaian BB th2011	8075 kg	715kg	883kg	1208kg	73kg	592kg

Sumber : data internal perusahaan, diolah

Data pemakaian bahan baku diatas termasuk didalamnya adalah jumlah bahan baku yang rusak

4.2.2 Data Tenaga Kerja Langsung

Pimpinan perusahaan telah mencapai kesepakatan, dimana untuk upah rata-rata perbulan pada tahun 2010 dan 2011 ditetapkan sebesar Rp. 455.000 dengan 26 hari kerja yang terdiri dari 182 jam kerja (senin-sabtu). Upah per jam Rp. 2.500. Data tenaga kerja langsung yang mencakup jumlah hari kerja aktual dan jumlah tenaga kerja langsung, jam kerja aktual serta biaya aktual tenaga kerja langsung untuk periode tahun 2010 dan 2011, dapat diketahui sebagai berikut :

Tabel 4.5
Data Tenaga Kerja Langsung Tahun 2010 dan 2011

Keterangan	2010	2011
Jam Kerja	15.628 jam	15.386 jam
Biaya	Rp. 39.070.000	Rp 38.465.000

Sumber : data internal perusahaan, diolah



Pada jam kerja aktual, sudah termasuk didalamnya adalah jam untuk membersihkan alat-alat produksi, jam setup mesin dan jam istirahat.

4.2.3 Data *Overhead*

Data biaya *overhead* pada tahun 2010 dan 2011 dapat dilihat dari tabel berikut :

Tabel 4.6
Perincian biaya *overhead* Tahun 2010 dan 2011
(dalam Rp)

Biaya <i>Overhead</i>	2010	2011
Biaya pemeliharaan mesin	3.157.000	3.937.400
Biaya listrik	19.147.055	22.120.215
Biaya bahan bakar	9.220.000	10.357.000
Pemakaian bahan pembantu	10.218.000	9.345.000
Biaya <i>packaging</i>	3.216.320	3.315.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	2.592.000	2.690.000
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	1.536.000	1.536.000
Biaya penyusutan Gedung	3.750.000	3.750.000
TOTAL Biaya <i>Overhead</i>	52.836.375	57.050.615

Sumber: data internal perusahaan, diolah

Jumlah total pemeliharaan mesin variabel berdasarkan pada total pembelian suku cadang mesin dan biaya teknisi mesin yang disewa oleh perusahaan. Jumlah tenaga kerja tidak langsung akan didasarkan pada gaji bagian pengepakan yang bekerja di perusahaan tersebut.



Biaya listrik yang didapat dari perusahaan berasal dari AC, telepon, dan mesin-mesin produksi. Biaya listrik dikategorikan semi variabel karena penggunaannya tergantung pada jumlah output yang dihasilkan perusahaan pada saat itu.

Sedangkan biaya bahan bakar variabel berasal dari biaya bahan bakar yang digunakan untuk menjalankan proses produksi dalam hal ini LPG.

4.3 Analisis dan Pembahasan

4.3.1 Penentuan Standar Bahan Baku

4.3.1.1 Standar Harga Bahan Baku

Untuk penetapan standar harga bahan baku tahun 2012, menggunakan acuan harga bahan baku tahun 2010 dan tahun 2011. Berdasarkan data tahun 2010 dan tahun 2011, terjadi peningkatan harga bahan baku tepung dari tahun 2010 dan tahun 2011 sebesar 6,7%. Sehingga untuk tahun 2012, standar harga bahan baku diasumsikan akan meningkat sebesar 6,7% dari tahun 2011. Untuk lebih jelasnya dapat diperhatikan dibawah ini :

Tabel 4.7
Standar Harga Bahan Baku Langsung Tahun 2012
(dalam Rp)

Keterangan	2010	2011	%	2012
Tepung	5.920	6.320	6,7%	6.700
Telur	11.800	13.200	11,8%	14.800
Gula	8.900	9.800	10%	10.800
Susu	18.000	19.000	5,6%	20.100
Ragi	47.800	48.620	1,7%	49.400
RBS	38.000	40.000	5,2%	42.100

Sumber : data internal perusahaan, diolah



4.3.1.2 Standar Pemakaian Bahan Baku

Standar pemakaian bahan baku ditentukan dengan mengalikan standar pemakaian bahan baku perkg dengan jumlah per unit yang diproduksi pada periode tersebut.

Dari data pemakaian bahan baku aktual tabel 4.4 dan produksi aktual tahun 2010 tabel 4.2 dapat dihitung standar pemakaian bahan baku untuk tahun 2010 dan 2011 untuk 1 tahun sebagai berikut :

$$\text{Pemakaian bahan baku/kg} = \frac{\text{Pemakaian bahan baku}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Pemakaian Bahan Baku tepung

$$\text{Untuk perunit roti manis Tahun 2010} = \frac{8.722}{140.688 \text{ unit}} = 0,062 \text{ Kg/unit}$$

Pemakaian Bahan Baku tepung

$$\text{Untuk perunit roti manis Tahun 2011} = \frac{8.075}{136.240 \text{ unit}} = 0,059 \text{ Kg/unit}$$

Standar rata-rata pemakaian tepung

$$\text{Untuk perunit roti manis tahun 2012} = \frac{0,062+0,059}{2} = 0,060 \text{ kg/unit}$$

Sehingga standar pemakaian bahan baku tahun 2012 merupakan rata-rata dari pemakaian bahan baku tahun 2010 dan tahun 2011. Untuk keterangan lebih lengkap dapat dilihat pada tabel berikut ini :



Tabel 4.8
Standar rata-rata pemakaian bahan baku Langsung Tahun 2012
(dalam kg/unit)

Keterangan	2010	2011	2012
Tepung	0,062	0,059	0,060
Telur	0,0056	0,0052	0,0054
Gula	0,0065	0,0064	0,0064
Susu	0,0094	0,0087	0,018
Ragi	0,00055	0,00053	0,00054
RBS	0,0045	0,0043	0,0044

Sumber: data internal perusahaan, diolah

4.3.2 Penentuan Standar Tenaga Kerja Langsung

4.3.2.1 Standar Tarif Tenaga Kerja Langsung

Tarif pekerja untuk tahun 2010 sampai dengan tahun 2011 adalah Rp.17.500/hari untuk tiap pekerja. Satu hari kerja sama dengan 7 jam kerja, sehingga tarif perjam menjadi Rp. 2.500. Akan tetapi pada tahun 2012 akan diperkirakan terjadi kenaikan sebesar 10%. Sehingga standar tarif tenaga kerja langsung untuk tahun 2012 menjadi sebesar Rp.19.250/hari. Satu hari kerja sama dengan 7 jam kerja, sehingga tarif/jam menjadi Rp. 2.750/jam .

4.3.2.2 Standar jam tenaga kerja Langsung.

Seperti yang dijelaskan sebelumnya, suatu standar waktu tenaga kerja langsung sebaiknya sudah termasuk dalam jam istirahat, melakukan kebutuhan-kebutuhan pribadi karyawan, pembersihan dan set-up mesin



Penetapan standar jam kerja tenaga kerja langsung yang akan dibuat berikut ini, akan digunakan sebagai standar jam kerja tenaga kerja langsung/unit tahun 2012, berdasarkan rata-rata jumlah jam kerja yang terjadi tahun 2010 sampai dengan tahun 2011. Oleh karena itu perhitungan standar waktu tenaga kerja langsung dapat dilihat sebagai berikut :

$$\text{Jam kerja TKL} = \frac{15.628 \text{ jam}}{140.688 \text{ unit}} = 0,1110 \text{ jam/unit}$$

$$\text{Jam kerja TKL} = \frac{15.386 \text{ jam}}{136.240 \text{ unit}} = 0,1129 \text{ jam/unit}$$

$$\text{Standar jam kerja TKL} = \frac{0,1110 + 0,1129}{2} = 0,1119 \text{ jam/unit}$$

Selengkapnya dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.9
Standar Jam Tenaga Kerja Langsung Tahun 2012
(dalam jam/unit)

Keterangan	2010	2011	2012
Jam Kerja TKL	0,1110	0,1129	0,1119

Sumber : data internal perusahaan, diolah

4.3.3 Perhitungan Standar *Overhead* Pabrik

Dalam menetapkan tarif *overhead* pabrik harus diperhatikan ciri khas perilaku *overhead* yaitu bahwa beban tetap tidak pernah berubah dalam batas-batas lingkup aktivitas yang relevan walaupun produksi berubah. Sedangkan beban variabel akan naik sebanding dengan kenaikan volume, sementara beban perunitnya tetap.



Penyerapan biaya *overhead* dilakukan dengan memilih kapasitas pabrik sehingga dasar pembebanan *overhead* variabel dan tetap pada produk dapat ditentukan. Badan usaha tidak melaksanakan operasi dalam kapasitas penuh, karena itu dipilih kapasitas operasi normal badan usaha yang diharapkan untuk tahun 2012. Berdasarkan keterangan diatas maka untuk menentukan penetapan standar biaya *overhead* menggunakan langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Penentuan dasar pembebanan dan tingkat kapasitas.

Merlyn Bakery melakukan produksi roti dengan menggunakan dasar kapasitas normal normal, yaitu sebesar 11.700 unit/bulan, sedangkan dasar yang digunakan dalam menentukan tarif *overhead* pabrik adalah keluaran yang dihasilkan. Sehingga untuk tiap tahun, kapasitas normalnya sebesar $11.700 \times 12 = 140.400$ unit.

- b. Penentuan Anggaran Biaya *Overhead* Pabrik

Untuk menentukan anggaran biaya *overhead* pabrik tahun 2012, perusahaan menggunakan acuan biaya *overhead* pabrik yang sesungguhnya terjadi pada tahun 2011, dengan dasar pembebanan menggunakan jumlah produk yang dihasilkan. Dengan memperhitungkan kondisi-kondisi yang diperkirakan akan terjadi pada tahun berikutnya, penulis mengasumsikan akan terjadi kenaikan sebesar 5% untuk pos-pos tertentu.

- c. Penentuan Tarif Biaya *Overhead* Pabrik Standar.

Untuk biaya *overhead* yang meliputi listik, bahan penolong, pemeliharaan, bahan bakar, packaging dan upah tak langsung, penulis mengasumsikan



ada kenaikan sebesar 5%. Sedangkan penyusutan bangunan dan penyusutan mesin dan peralatan besarnya sama tiap tahunnya.

Dari informasi diatas, kita dapat menyusunnya menjadi :

Tabel 4.10
Biaya *overhead* pabrik yang dianggarkan untuk tahun 2012

No	Jenis Biaya	<i>Fixed</i>	<i>Variable</i>
1	Pemeliharaan mesin		4.134.270
2	Listrik *	7.610.490	15.615.736
3	Bahan Bakar		10.874.850
4	Bahan Pembantu		9.812.250
5	<i>Packaging</i>		3.480.750
6	Tenaga Kerja Tak Langsung		2.824.500
7	Penyusutan mesin	1.536.000	
8	Penyusutan Gedung	3.750.000	
	Total	12.896.490	46.742.356

Sumber : dokumen internal perusahaan, diolah

Jumlah tersebut dapat dirinci menjadi dua kategori, yaitu :

- Biaya *overhead Fixed* Rp. 12.896.490
- Biaya *overhead Pabrik Variable* Rp. 46.742.356

Sehingga tarif Biaya *Overhead* Pabrik Standar per unitnya, adalah :

$$\frac{59.638.846}{140.400} = 424/\text{unit}$$



Jumlah tersebut dapat dirinci menjadi dua kategori, yaitu :

- Tarif Biaya *Overhead* Pabrik *Fixed*

$$\frac{12.896.490}{140.400} = 91/\text{unit}$$
- Tarif Biaya *overhead* Pabrik *Variable*

$$\frac{46.742.356}{140.400} = 332/\text{unit}$$

Karena standar yang ditetapkan itu digunakan untuk periode yang akan datang, maka diharapkan standar ini merupakan realisasi dari perencanaan biaya produksi yang akan datang tersebut.

4.3.4 *Standar Cost*

Berikut ini adalah rincian dari biaya standar untuk produk roti per unitnya.

Tabel 4.11
Standar Cost untuk 1 unit roti Manis

Jenis Standar	Biaya Standar	Biaya Standar / unit
Bahan baku Langsung		
• Tepung	0,060 Kg @ Rp. 6.700	Rp. 402
• Telor	0,0054 Kg @ Rp. 14.800	Rp. 80
• Gula	0,0064Kg @ 10.800	Rp.70
• Susu	0,018 Kg @ 20.100	Rp. 361
• Ragi	0,0005Kg @ 49.400	Rp.25
• RBS	0,0044Kg @ 42.100	Rp.185
Tenaga Kerja Langsung	0,1119 jam @ 2.750	Rp.308
Biaya Overhead Tetap	Rp. 91 / unit	Rp.91
Biaya Overhead Variabel	Rp. 332 / unit	Rp. 332
Total Biaya Standar		Rp. 1.854

Sumber : data internal perusahaan, diolah



Setelah standar ditentukan, maka hal berikutnya yang perlu dilakukan adalah menyediakan kartu biaya standar yang tepat, yang memperlihatkan pos-pos biaya untuk setiap jenis bahan baku langsung, tarif tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*. Suatu kartu induk biaya standar untuk produk per unit, diperlihatkan sebagai berikut :

Tabel 4.12
Kartu Biaya Standar

Data Standar	Kartu Biaya standar untuk roti Manis			
Bahan Baku Langsung	Jenis bahan Baku	Kuantitas	Harga Standar	Harga Standar bahan baku
	Tepung	0,060 kg/unit	Rp. 6.700/kg	Rp. 402
	Telur	0,0054 kg/unit	Rp14.800/kg	Rp. 80
	Gula	0,0064 kg/unit	Rp.10.800/kg	Rp. 70
	Susu	0,018 kg/unit	Rp.20.100/kg	Rp. 361
	Ragi	0,0005 kg/unit	Rp. 49.400/kg	Rp. 25
	RBS	0,0044 kg/unit	Rp. 42.100/kg	Rp. 185
Total Biaya Bahan baku Langsung				Rp. 1.123
Tenaga Kerja Langsung	Jam Kerja standar		Tarif Standar	
	0.1119 jam/ unit		Rp. 2.750	
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				Rp. 308
BOP	Jenis biaya <i>overhead</i> Pabrik		Tarif Standar	
	Tetap		Rp. 91	
	Variabel		Rp. 332	
Total biaya <i>overhead</i>				Rp. 423
Total biaya Produksi Standar per unit				Rp. 1.854

Sumber : data internal perusahaan, diolah



4.3.5 Penggunaan Biaya Standar Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi roti yang menggunakan biaya standar per unit dihitung dengan menjumlahkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap per unit. Artinya harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi oleh karena dalam memproduksi roti di Merlyn Bakery tidak adanya persediaan barang dalam proses akhir maupun sediaan barang dalam proses akhir. Perhitungan harga pokok produksi roti yang menggunakan biaya standar dapat dilihat pada kartu biaya standar

Kartu biaya standar menunjukkan bahwa harga pokok produksi roti pada tahun 2012 yang menggunakan biaya standar adalah Rp. 1.854 per unit. Jumlah tersebut terdiri dari biaya bahan baku Rp. 1.123, biaya tenaga kerja langsung Rp. 308, biaya overhead pabrik tetap Rp. 91 dan biaya overhead pabrik variabel Rp. 332.

4.3.6 Manfaat Biaya Standar Bagi Keputusan Bisnis

Biaya standar bisa digunakan dalam berbagai tujuan, khususnya dalam pengambilan keputusan antara lain :

1. Sebagai alat pengawasan kinerja dan biaya.

Salah satu pelaksanaan pengawasan yang baik bagi manajemen adalah membandingkan hasil pelaksanaan yang sesungguhnya dengan yang seharusnya terjadi. Biaya standar memberikan dasar untuk perbandingan tersebut. Penelitian yang dilakukan di Merlyn bakery Surabaya, dari hasil penelitian didapat bahwa harga pokok produksi roti manis yang menggunakan biaya standar adalah



Rp. 1.854 per unit. Harga pokok produksi tersebut dapat digunakan sebagai alat pengawasan terhadap harga pokok produksi sesungguhnya yang diperoleh Merlyn Bakery. Perbedaannya merupakan kinerja yang dicapai, apakah menguntungkan atau tidak menguntungkan.

2. Sebagai alat pengambil keputusan harga jual

Biaya standar seringkali dipakai untuk menentukan harga jual, terutama untuk produk khusus seperti jasa dan sebagainya, yang dibebankan pada pelanggan-pelanggan khusus. Pada Merlyn Bakery, biaya standar bisa digunakan untuk menentukan tarif dasar untuk pembuatan roti bermacam-macam rasa.

3. Sebagai alat pengukuran biaya yang rasional.

Apabila perusahaan menggunakan sistem biaya sesungguhnya ada kemungkinan bahwa untuk satu macam jenis produk dengan bahan yang sama dan jumlah bahan yang seharusnya sama tetapi pembebanannya tidak sama. Misalnya dalam memproduksi roti yang komposisinya tertentu, memakai bahan baku yang sama tepung. Ada kemungkinan karena kerusakan bahan baku, atau pekerja yang mengerjakan berlainan penggunaan bahan baku untuk satu unit roti menjadi berlainan untuk pekerja yang berlainan, sehingga satu roti dibebani biaya bahan baku yang berbeda.

4. Menghemat biaya pencatatan

Dalam sistem biaya sesungguhnya semua arus biaya secara detail harus diikuti dan dicatat sehingga memerlukan jumlah pencatatan dan waktu yang lebih banyak dan sekaligus memperbanyak biaya pencatatan. Dalam sistem biaya standar yang akan dicatat sudah distandarkan, tinggal mengalikan dengan jumlah yang dipakai.



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan sistem biaya standar yang disajikan perusahaan, maka penulis sampai kepada kesimpulan yang diharapkan berguna dan bermanfaat terutama bagi Merlyn Bakery dalam mengambil keputusan bisnis yang lebih tepat dan wajar.

Adapun kesimpulan yang diambil penulis adalah :

1. Perusahaan dalam menghitung harga pokok produksinya belum pernah dihitung secara wajar, perhitungan hanya mengacu pada harga pokok bahan baku, sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan overhead slama ini hanya berpedoman pada persentase sebesar 60% dari biaya bahan baku.
2. Harga pokok produksi roti yang berbahan baku tepung dengan menggunakan sistem biaya standar adalah sebesar Rp. 1.854. Harga pokok produksi tersebut terdiri dari biaya bahan baku Rp. 1.123, biaya tenaga kerja langsung Rp. 308, biaya *overhead* tetap Rp 91 dan biaya *overhead* variabel Rp. 332
3. Penentuan biaya standar roti berbahan baku tepung sangat bermanfaat dalam pengambilan keputusan bisnis yaitu :
 - Sebagai alat pengawasan kinerja dan biaya, artinya biaya standar dapat digunakan sebagai pembanding antara harga pokok sesungguhnya dengan biaya yang boleh terjadi atau ditentukan dimuka
 - Sebagai alat pengambil keputusan dalam menentukan harga jual



- Sebagai alat pengukur biaya yang rasional, artinya sistem biaya standar memberikan biaya dasar yang sama untuk satu jenis komposisi roti yang sama

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan yang dibuat, maka saran yang dapat penulis sampaikan adalah :

1. Supaya perusahaan segera melakukan perhitungan secara tertulis dalam menghitung harga pokok produksi, sehingga memiliki dasar perhitungan yang lebih akurat dan memberikan hasil yang lebih rasional.
2. Supaya membuat biaya standar rutin tahunan sehingga dapat membantu dalam pengendalian biaya dan perusahaan mampu bersaing di pasar
3. Supaya menerapkan sistem biaya standar tidak hanya pada roti manis, tetapi juga berbagai macam produk yang dihasilkan, sehingga setiap jenis produk dapat ditentukan harga pokok secara lebih akurat.



DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2009. *Akuntansi Biaya*. Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Carter, William K dan Usry, Milton F. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ketigabelas. Buku 1. Jakarta : Salemba Empat.
- . 2002. *Cost Accounting*. 13th Edition. Siangapore : Thomson.
- Ernawati. 2010. Pengertian Biaya Standar. (<http://ernanana88.blogspot.com/2010/03/pengertian-biaya-standar.html>) (Download tgl 20 November 2011 pk.01.00)
- Feriyanto. 2003. Penerapan Biaya Standar Untuk Mengukur Efisiensi Biaya Produksi Pada PT Paramithatama AsriRaya (PAR) di Sidoarjo. *Skripsi*. Surabaya : Fakultas Ekonomi. Universitas Kristen Petra.
- Hartati, Nuryati Nani. Analisa Biaya Standar Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Alat Penentu Harga Jual Pada PT Lestari Santika Garment. (<http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/1107729.pdf>), diakses 26 November 2011 pk 13.00
- LM Samryn. 2001. *Akuntansi Manajerial Suatu Pengantar*. Cetakan Pertama. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Nasehatun, Apandi. 2001. *Budget & Control : Sistem Perencanaan dan Pengendalian Terpadu*. Jakarta : Grasindo
- Normal, I Nyoman dan Selamat. Penerapan Biaya Standar Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Glasir Hijau, Serta Manfaatnya Dalam Keputusan Bisnis Pada UPT PSTKP- Bali-BPPT. (<http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/71095365.pdf>), diakses 30 Desember 2011 pk 10.00
- Sari, Arianti Indah. 2004. Penerapan Standard Costing Dalam Rangka Mengukur Efisiensi Biaya Produksi Pada PT "X" Di Kediri. *Skripsi*. Surabaya : Fakultas Ekonomi. Universitas Kristen Petra.
- Sugiyono. 2011. *Statistika Untuk Penelitian*. Cetakan Kesembilan belas. Bandung : Alfabeta
- Supriyono. 2000. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : BPF
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Graha Ilmu





Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.

Surabaya, 1 Maret 2012.



Perihal : Surat Keterangan.

Dengan Hormat,

Dengan ini kami, Nama : Felix dan Sylvia Limanseto
Jabatan : Pemilik Merlyn Bakery
Alamat : Jl. Ngagel Jaya 70, Surabaya

Dengan ini menyatakan bahwa ,
Nama : Linda Sandrawati
NPM : 0822029
Fak-Jur : Ekonomi-Akuntansi

Telah melakukan penelitian di tempat kami sebagai syarat untuk menyelesaikan tugas akhir.

Demikian Surat ini kami buat dengan sebenarnya.

Hormat Kami,

Felix Limanseto.

Jl. Ngagel Jaya 70,
Surabaya 60283
Telp. (031) 502 2811
Fax. (031) 501 4437



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Pengertian Biaya

Pengertian Biaya dan beban kerap kali menimbulkan kebingungan, karena seringkali dipergunakan terbolak-balik untuk mengacu pada arti yang sama. Dalam kehidupan sehari-hari, banyak orang yang menyamakan pengertian biaya dan beban. Untuk lebih dapat menentukan apakah suatu pengorbanan merupakan biaya atau beban, maka terlebih dahulu harus dipahami pengertian tentang biaya dan beban.

Dalam akuntansi dibedakan pengertian biaya dan beban. Setiap beban adalah biaya, tapi tidak setiap biaya adalah beban. Definisi beban menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:8) menunjukkan bahwa, beban (*expense*) adalah “biaya yang telah memberikan manfaat dan sekarang telah habis atau sudah kadaluarsa (*expired cost*)”.

Armanto Witjaksono (2006:6) mendefinisikan beban yaitu, “arus keluar barang atau jasa yang dapat dibebankan dan ditandingkan (*matched*) dengan pendapatan (*revenue*) untuk menentukan laba (*income*)”.

William K. Carter dan Milton F.Usry (2006:30) mendefinisikan beban sebagai, “aliran keluar terukur dari barang atau jasa, yang kemudian ditandingkan dengan pendapatan untuk menentukan laba”.



Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.

Sedangkan menurut Mulyadi (2009:8) dalam arti luas biaya adalah “pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu”.

Biaya menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:7) yaitu, “ pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan telah terjadi untuk mencapai tujuan tertentu”.

Biaya menurut Armanto Witjaksono (2006:6) yaitu, “suatu pengorbanan sumber daya untuk mencapai suatu tujuan tertentu”.

Dari uraian diatas tampak perbedaan antara biaya dan beban. Biaya (*cost*) ditunjukkan untuk memperoleh barang dan jasa, serta memberikan manfaat diwaktu mendatang. Sedangkan beban (*expense*) adalah biaya yang telah habis masa manfaatnya dan akan dimasukkan sebagai beban kedalam perhitungan Laba-Rugi.

2.1.2 Penggolongan Biaya

Menurut Mulyadi (2009:13), penggolongan biaya atas dasar tujuan yang hendak dicapai digolongkan kedalam 5 golongan yaitu :

1. Menurut objek pengeluaran
2. Menurut fungsi pokok dalam perusahaan
3. Menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai
4. Menurut perilaku dalam kaitannya dengan perubahan volume kegiatan
5. Menurut jangka waktu manfaatnya

Ad.

Menurut Objek Pengeluaran

Penggolongan menurut objek pengeluaran merupakan penggolongan yang paling sederhana, yaitu berdasarkan penjelasan singkat mengenai suatu objek



pengeluaran, misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”

Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan

Biaya dapat digolongkan menjadi 3 kelompok, yaitu :

- 1) Biaya produksi, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya produksi dapat digolongkan ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.
- 2) Biaya pemasaran, adalah biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya biaya iklan, biaya promosi, biaya sampel, dan lain-lain.
- 3) Biaya administrasi dan umum, yaitu biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan-kegiatan produksi dan pemasaran produk, contohnya gaji bagian akuntansi, gaji personalia, biaya foto *copy*, dan lain-lain.

Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai

Ada 2 golongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, yaitu :

- 1) Biaya langsung (*direct cost*), merupakan biaya yang terjadi dimana penyebab satu-satunya adalah karena sesuatu yang harus dibiayai. Dalam kaitannya dengan produk, biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.



- 2) Biaya tidak langsung (*indirect cost*), biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai, dalam hubungannya dengan produk, biaya tidak langsung dikenal dengan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Perilaku dalam Kaitannya dengan Perubahan Volume Kegiatan

Biaya dibagi menjadi 4 yaitu :

- 1) Biaya tetap (*fixed cost*), biaya yang jumlahnya tetap konstan tidak dipengaruhi perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai tingkat kegiatan tertentu, contohnya: gaji direktur produksi.
- 2) Biaya variabel (*variabel cost*), biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas, contoh: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
- 3) Biaya semi variabel, biaya yang jumlah totalnya berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel, contoh: biaya listrik yang digunakan.
- 4) Biaya *semi fixed*, biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

Menurut Jangka Waktu Manfaatnya,

Biaya dibagi menjadi 2 bagian yaitu ;

- 1) Pengeluaran modal (*Capital Expenditure*), yaitu pengeluaran yang akan memberikan manfaat atau *benefit* pada periode akuntansi atau pengeluaran yang akan dapat memberikan manfaat pada periode akuntansi yang akan datang.



- 2) Pengeluaran pendapatan (*Revenue Expenditure*), pengeluaran yang akan memberikan manfaat hanya pada periode akuntansi dimana pengeluaran itu terjadi.

2.1.3 Pengertian Biaya Standar

Menurut William K. Carter dan Milton F. Ustry (2002:153) pengertian biaya standar menunjukkan bahwa :

“Biaya standar atau *standar cost* adalah biaya yang telah ditentukan sebelumnya untuk memproduksi satu unit atau sejumlah tertentu produk selama suatu periode tertentu”.

Menurut Armanto Wijaksono (2006:117) pengertian biaya standar didefinisikan sebagai berikut :

“ patok duga (*benchmark*) yang secara efektif dan efisien ditetapkan dimuka (*predetermined*) untuk biaya-biaya yang seharusnya dikonsumsi oleh suatu produk”.

Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:249) biaya standar adalah “biaya ditentukan dimuka untuk suatu produk yang bersifat homogen dan relevan stabil”.

Sedangkan definisi menurut Mulyadi (2009:387) adalah sebagai berikut :

“Biaya standar adalah biaya yang ditentukan di muka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu, di bawah asumsi kondisi ekonomi, efisiensi dan faktor – faktor lain tertentu “



Dari beberapa definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa biaya standar adalah biaya yang besarnya ditentukan terlebih dahulu untuk membuat produk, sebelum proses produksi berlangsung.

2.1.4 Perbandingan Anggaran dengan Biaya Standar

Perbedaan pokok antara anggaran dengan biaya standar terletak pada ruang lingkupnya. Anggaran, yang merupakan ikhtisar dari biaya-biaya yang diperkirakan, berlaku sebagai patokan untuk mengarahkan perusahaan agar selalu bergerak sesuai dengan arah yang telah digariskan. Biaya standar, dilain pihak tidak menyatakan biaya-biaya apa yang diperkirakan akan terjadi, tetapi lebih menekankan pada bagaimana besarnya biaya-biaya itu jika pelaksanaan kerja tertentu tercapai. Anggaran menekankan pada volume yang dihasilkan oleh perusahaan dan tingkat biaya yang harus dijaga apabila perusahaan ingin beroperasi seperti yang diinginkan. Sedangkan biaya standar menekankan pada kondisi perusahaan yang mana biaya-biaya harus dikurangi. Jika biaya-biaya dapat turun sampai pada tingkat tertentu, maka laba akan meningkat. (Dalam Feriyanto 2003:7)

2.1.5 Manfaat dan Kelemahan Sistem Biaya Standar

Manfaat sistem biaya standar menurut Mulyadi (2009:388) , adalah :

1. Alat menilai pelaksanaan kebijakan yang telah ditetapkan sebelumnya.
2. Merangsang pelaksana dalam melaksanakan pekerjaan dengan efektif.



3. Memberikan pedoman kepada manajemen berapa biaya yang seharusnya untuk melaksanakan kegiatan tertentu sehingga memungkinkan mereka melakukan perbaikan metode produksi, pemilihan tenaga kerja.

Manfaat biaya standar menurut William K. Carter dan Milton F. Usry (2002:154) digunakan untuk

1. Menetapkan anggaran.
2. Mengendalikan biaya dengan cara memotivasi karyawan dan mengukur efisiensi operasi.
3. Menyederhanakan prosedur perhitungan biaya dan mempercepat laporan biaya.
4. Membebaskan biaya ke persediaan bahan baku, barang dalam proses, dan barang jadi.
5. Menetapkan tawaran kontrak dan harga jual.

Kelemahan Biaya standar menurut Mulyadi (2009:389) , adalah :

- a. Tingkat keketatan atau kelonggaran standar tidak dapat dihitung dengan tepat.
- b. Seringkali standar cenderung untuk menjadi kaku atau tidak fleksibel, meskipun dalam waktu pendek.

2.1.6 Penentuan Biaya Standar

Menurut Mulyadi (2009:390) prosedur penentuan biaya standar dibagi ke dalam tiga bagian yaitu: biaya bahan baku standar (standar harga bahan dan standar pemakaian bahan), biaya tenaga kerja standar dan biaya *overhead* pabrik standar.

Untuk lebih memahaminya dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Standar Biaya Bahan Baku, terdiri dari :
 - a. Standar Harga Bahan



Merupakan harga bahan baku yang diharapkan oleh perusahaan berlaku selama periode tertentu. Departemen pembelian yang menentukan standar harga bahan baku, yang didasarkan pada daftar harga supplier dikurangi potongan pembelian yang diharapkan dan ditambah biaya angkut yang diperkirakan terjadi.

Harga yang dipakai sebagai harga standar dapat berupa :

1. Harga yang diperkirakan akan berlaku di masa yang akan datang, biasanya untuk jangka waktu satu tahun.
2. Harga yang berlaku pada saat penyusunan standar.
3. Harga yang diperkirakan akan merupakan harga normal dalam jangka panjang.

Harga yang akan dipilih dari ketiga alternatif diatas tergantung dari jenis fluktuasi harga yang diperkirakan dan tujuan dari penggunaan tersebut. Jika fluktuasi harga di masa mendatang dapat diperkirakan dengan baik maka harga rata-rata dalam periode berlakunya standar adalah yang paling tepat, namun jika fluktuasi harga tidak dapat diprediksi dengan baik karena kecenderungan naik atau turunnya sulit untuk dihitung, maka harga normal tepat untuk situasi semacam ini. Pada umumnya harga standar bahan baku ditentukan pada akhir tahun dan pada umumnya digunakan selama tahun berikutnya, akan tetapi harga standar ini dapat diubah bila terjadi kenaikan atau penurunan yang luar biasa.

Harga standar bahan baku dapat digunakan untuk :

- Mengecek pelaksanaan pekerjaan departemen pembelian
- Mengukur akibat kenaikan atau penurunan harga terhadap laba perusahaan
 - b. Standar Pemakaian Bahan (kuantitas standar bahan baku)



Merupakan jumlah bahan baku yang seharusnya dipakai untuk membuat satu satuan produk tertentu. Penentuan pemakaian standar bahan baku dimulai dari penetapan spesifikasi produk, baik mengenai bentuk, ukuran, warna, karakteristik pengolahan produk maupun mutunya. Dari spesifikasi ini kemudian dibuat kartu bahan baku yang akan diolah menjadi barang siap pakai.

Kuantitas standar bahan baku dapat ditentukan dengan menggunakan dua cara yaitu :

1. Penyelidikan teknis
2. Analisis catatan masa lalu, dalam bentuk :
 - Menghitung rata-rata pemakaian bahan baku untuk produk atau pekerjaan yang sama dalam periode tertentu di masa lalu.
 - Menghitung rata-rata pemakaian bahan baku dalam pelaksanaan pekerjaan yang paling baik dan yang paling buruk yang pernah terjadi di masa lalu.
 - Menghitung rata-rata pemakaian bahan baku dalam pelaksanaan pekerjaan yang paling baik.

Dalam menentukan kuantitas standar bahan baku harus diperhitungkan kemungkinan terjadinya produk rusak, produk cacat, dan sisa bahan dalam proses produksi yang bersifat normal.

2. Standar Biaya Tenaga Kerja, terdiri dari

a. Jam Tenaga Kerja Standar

Merupakan jam kerja yang seharusnya digunakan untuk membuat satuan-satuan produk tertentu. Jam tenaga kerja standar ditentukan



dengan memperhitungkan kelonggaran waktu untuk istirahat, penundaan kerja yang tak bisa dihindari (menunggu bahan baku, reparasi, pemeliharaan mesin) dan faktor–faktor kelelahan kerja. Tidaklah mungkin seorang pekerja memiliki tingkat kecepatan yang sama dalam setiap menit selama 7 jam kerja

Menurut Mulyadi (2009:392) syarat mutlak berlakunya jam tenaga kerja standar adalah :

1. Adanya tata letak pabrik (*plant layout*) yang efisien dengan peralatan yang ada sehingga dapat dilakukan produksi yang maksimum dengan biaya yang minimum.
2. Melakukan pengembangan terhadap staff produksi, *routing*, *scheduling* dan *dispatching*, sehingga aliran proses produksi dapat berjalan lancar, tanpa terjadi penundaan dan kesimpangsiuran.
3. Pembelian bahan baku direncanakan dengan baik, sehingga tersedia pada saat dibutuhkan untuk produksi
4. Standardisasi kerja karyawan dan metode–metode kerja dengan instruksi-instruksi dan latihan yang cukup bagi karyawan, sehingga proses produksi dapat dilaksanakan di bawah kondisi yang paling baik.

Jam tenaga kerja standar dapat ditentukan dengan cara :

1. Menghitung rata–rata jam kerja yang dikonsumsi dalam suatu pekerjaan dari kartu harga pokok (*cost sheet*) periode yang lalu.
2. Membuat *test- run* operasi produksi di bawah keadaan normal yang diharapkan.
3. Mengadakan penyelidikan gerak dan waktu dari berbagai kerja karyawan di bawah keadaan nyata yang diharapkan.
4. Mengadakan taksiran yang wajar, yang didasarkan pada pengalaman dan pengetahuan operasi produksi dan produk.



b. Tarif Upah Standar

Penentuan tarif upah standar memerlukan pengetahuan mengenai kegiatan yang dijalankan, tingkat kecepatan tenaga kerja yang diperlukan dan rata-rata tarif upah per jam yang diperkirakan akan dibayar.

Tarif upah standar dapat ditentukan atas dasar :

- Perjanjian dengan organisasi karyawan
- Data upah masa lalu, yang dapat digunakan sebagai tarif upah standar adalah rata-rata hitung, rata-rata tertimbang atau median dari upah karyawan masa lalu
- Penghitungan tarif upah dalam keadaan operasi normal

3. Standar Biaya *Overhead* Pabrik

Penentuan biaya standar *overhead* pabrik berbeda dengan penentuan standar-standar lainnya. Perbedaan ini terutama terletak pada komponen biaya *overhead* yang bermacam-macam jenis dan pengaruhnya. Masing-masing komponen mempunyai pengaruh yang berbeda-beda apabila dihubungkan dengan naik-turunnya aktivitas produksi, ada yang tidak berhubungan (tetap), ada yang berhubungan secara proporsional (*variabel*), dan ada yang berhubungan namun tidak proporsional (*semivariabel*). Bila diadakan perbandingan antara standar dengan sesungguhnya, maka keadaan diatas memerlukan penyesuaian untuk perubahan tingkat kegiatan, oleh karena itu perlu digunakan anggaran fleksibel yang menunjukkan jumlah biaya untuk berbagai tingkat kapasitas atau kegiatan.



Langkah–langkah dalam menentukan standar BOP adalah ;

1. Menentukan anggaran BOP.

Pada awal periode disusun anggaran yang berbentuk anggaran fleksibel untuk setiap elemen BOP yang digolongkan ke dalam biaya tetap dan biaya variabel.

2. Menentukan tingkat kapasitas dan dasar pembebanan

Setelah menyusun anggaran maka harus ditentukan tingkat kapasitas yang akan digunakan untuk pembebanan apakah kapasitas normal, teoritis, praktis ataukah aktual. Setelah itu dasar pembebanan juga harus kita tentukan yakni apakah jam kerja langsung, jam mesin, atau jumlah produk yang dihasilkan.

3. Menghitung tarif standar *overhead* pabrik

Setelah tingkat kapasitas yang akan dicapai dalam periode anggaran ditentukan dan anggaran BOP telah disusun, serta dasar pembebanan telah dipilih, maka langkah terakhir adalah menghitung tarif BOP dengan rumus sebagai berikut :

BOP yang dianggarkan

Tarif BOP = _____

Taksiran Dasar pembebanan

Untuk keperluan analisis selisih antara BOP sesungguhnya dengan yang dibebankan kepada produk atas dasar tarif, tarif BOP harus dipecah menjadi dua macam yaitu tarif BOP tetap dan tarif BOP variabel. Oleh karena itu tiap-tiap elemen BOP yang dianggarkan harus sudah digolongkan sesuai dengan perilaku dalam hubungannya dengan volume kegiatan.



Rumus tarif BOP variabel adalah sebagai berikut:

$$\text{Tarif BOP Variabel} = \frac{\text{Jumlah BOP variabel yang dianggarkan}}{\text{Taksiran dasar pembebanan}}$$

Sedangkan rumus tarif BOP tetap adalah :

$$\text{Tarif BOP Tetap} = \frac{\text{Jumlah BOP tetap yang dianggarkan}}{\text{Taksiran dasar pembebanan}}$$

2.1.7 Jenis Standar

Menurut Mulyadi (2009:394) standar dapat digolongkan atas dasar tingkat keketatan atau kelonggaran, sebagai berikut :

1. Standar teoritis
Standar teoritis disebut pula dengan standar ideal, yaitu standar yang ideal yang dalam pelaksanaannya sulit untuk dapat dicapai. Pada awalnya akuntansi biaya standar menjadi terkenal dan ada tendensi bagi sebagian manajemen untuk menggunakan standar teoritis. Asumsi yang mendasari standar teoritis ini adalah bahwa standar merupakan tingkat yang paling efisien yang dapat dicapai oleh para pelaksana. Kebaikan standar teoritis ini adalah bahwa standar tersebut dapat digunakan dalam jangka waktu yang relatif lama. Tetapi pelaksanaan yang sempurna yang dapat dicapai oleh orang atau mesin jarang dapat dicapai sehingga standar ini seringkali menimbulkan frustrasi. Jenis standar ini sekarang jarang dipakai
2. Rata-rata biaya yang lalu
Jika biaya standar ditentukan dengan menghitung rata-rata biaya periode yang lampau, standar ini cenderung merupakan standar yang longgar sifatnya. Rata-rata biaya waktu yang lalu dapat mengandung biaya-biaya yang tidak efisien, yang seharusnya tidak boleh dimasukkan sebagai unsur biaya standar. Tetapi jenis ini kadang-kadang berguna pada saat permulaan perusahaan menerapkan sistem biaya standar, dan terhadap jenis biaya standar ini





secara berangsur-angsur kemudian diganti dengan biaya yang benar-benar menunjukkan efisiensi.

3. Standar normal

Standar normal didasarkan atas taksiran biaya di masa yang akan datang di bawah asumsi keadaan ekonomi dan kegiatan yang normal. Kenyataannya standar normal didasarkan pada rata-rata biaya di masa yang lalu, yang disesuaikan dengan taksiran keadaan biaya di masa yang akan datang. Standar normal berguna bagi manajemen dalam perencanaan kegiatan jangka panjang. Standar normal tidak begitu bermanfaat ditinjau dari sudut pengukuran pelaksanaan tindakan dan pengambilan keputusan jangka pendek.

4. Pelaksanaan terbaik yang dapat dicapai (*attainable high performance*)

Standar jenis ini banyak digunakan dan merupakan kriteria yang paling baik untuk menilai pelaksanaan. Standar ini didasarkan pada tingkat pelaksanaan terbaik yang tidak dapat dihindari terjadinya.

2.1.8 Harga Pokok Produksi

Menurut Supriyono (2000:288) Harga Pokok Produksi adalah “semua elemen biaya yang diproduksi baik tetap maupun variabel”.

Menurut Bustami dan Nurlela (2009:40) penentuan harga pokok adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya variabel saja”.

Menurut Samryn (2001:27) harga produksi adalah “semua biaya yang terjadi dalam rangka pembelian atau pembuatan produk”. Cara perhitungan harga pokok produksi dapat diperlihatkan melalui tabel dibawah ini :



Harga Pokok Produksi

Persediaan awal bahan baku	xxx
Pembelian bahan baku	xxx +
Bahan baku yang tersedia untuk dijual	xxx
Persediaan akhir bahan baku	xxx -
Pemakaian bahan baku	xxx
Upah langsung	xxx
Overhead pabrik	xxx +
Total biaya produksi	xxx
Persediaan awal barang dalam proses	xxx +
Total barang dalam proses	xxx
Persediaan akhir barang dalam proses	xxx -
Harga Pokok Produksi	xxx

2.1.9 Tujuan Penetapan Harga Pokok Produksi

Dalam suatu industri yang dijalankan dengan baik, harga pokok dari produk yang dipasarkan harus dihitung secara tepat. Adapun tujuan perhitungan harga pokok produksi menurut Mulyadi (2002:71), antara lain sebagai berikut :

1. Untuk menentukan harga jual produk
2. Untuk memantau realisasi biaya produksi
3. Untuk menghitung laba atau rugi periodik
4. Untuk menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

2.1.10 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi suatu barang merupakan tujuan pokok akuntansi biaya. Harga pokok produksi tersebut diperoleh melalui pengumpulan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang tersebut.

Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2009:39) ada tiga metode perhitungan harga pokok produksi yaitu :

1. Metode Harga Pokok sesungguhnya (*actual cost*)

Dalam metode ini perhitungan harga pokok produksi per unit berdasarkan biaya bahan baku sesungguhnya, biaya tenaga kerja langsung sesungguhnya dan biaya overhead pabrik sesungguhnya.

Metode perhitungan harga pokok produksi sesungguhnya biasanya digunakan pada metode harga pokok proses yang menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode periodik.

2. Metode harga pokok normal (*normal cost*)

Pada metode ini, biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan biaya sesungguhnya karena biaya tersebut mudah untuk ditelusuri kepada produk tertentu, dan biaya *overhead* pabrik menggunakan tarif pembebanan di muka.

Metode ini biasanya digunakan pada metode harga pokok pesanan (*job order costing*) yang menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode perpetual.

3. Metode harga pokok standar (*standar costing*)

Dalam metode ini, perusahaan terlebih dahulu menetapkan harga pokok produk per unit dengan menggunakan standar tertentu, sehingga harga pokok



produk per unit bukan harga pokok sesungguhnya, tetapi harga pokok yang seharusnya .

Metode harga pokok standar ini biasanya digunakan pada perusahaan yang memproduksi secara massal dan menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode perpetual.

Dalam suatu sistem harga pokok semua biaya lebih dahulu ditetapkan dimuka sebelum produksi dimulai. Produk-produk dalam proses dihitung biayanya dengan menggunakan standar baik mutu maupun untuk jumlah uangnya.

2.1.11 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami (2009:87), ada dua cara yang digunakan untuk menentukan harga pokok yaitu metode harga pokok pesanan dan metode harga pokok proses.

1. Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*)

Harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya.

Metode harga pokok pesanan biasanya digunakan oleh perusahaan-perusahaan yang membuat produksinya berdasarkan pesanan, bentuk dan kualitas produk dibuat sesuai dengan keinginan pemesan seperti industri percetakan, industri mebel dan industri mesin-mesin pesanan.

Karakteristik perusahaan yang menggunakan metode harga pokok pesanan adalah :





- Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai spesifikasi pemesanan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- Untuk meringkas data dan biaya yang dikeluarkan, dibuatkan kartu harga pokok untuk setiap pesanan
- Biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung diperhitungkan secara langsung kepada pesanan yang bersangkutan berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya overhead pabrik diperhitungkan berdasarkan tarif yang ditentukan terlebih dahulu.

2. Metode Harga Pokok Proses (*Proses Costing*)

Menurut Bustami (2009:88) “Dalam penentuan biaya proses, semua biaya yang dibebankan ke setiap departemen produksi dapat diiktisarkan dalam laporan biaya produksi untuk masing-masing departemen”.

Menurut Mulyadi (2002:70) perusahaan yang berproduksi massa, karakteristik produksinya adalah

- Produk yang dihasilkan merupakan produk standar
- Produk yang dihasilkan dari bulan ke bulan adalah sama
- Kegiatan produksi dimulai dengan diterbitkannya perintah produksi berisi produksi standar untuk jangka waktu tertentu.

2.1.12 Penentuan Biaya

Penentuan Biaya menurut Mulyadi (2009:49), dibagi menjadi dua, yaitu :

1. Metode *Full Costing*
2. Metode *variabel costing*

Ad.**Metode *Full Costing***

“*Full costing* merupakan metode penentuan 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”

Dengan demikian, metode *full costing* harga pokok produksinya terdiri dari semua unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tanpa mempermasalahkan apakah biaya tersebut bersifat variabel atau tetap.

Metode ini mempunyai kebaikan, yaitu mudah digunakan dan bersifat jangka panjang, serta sesuai dengan prinsip akuntansi, akan tetapi metode ini juga memiliki kelemahan, yaitu kurang relevan dalam pengambilan keputusan yang bersifat jangka pendek, karena tarif *overhead* yang digunakan didasarkan pada kapasitas produksi normal dalam jangka panjang.

Metode *Variabel Costing*

“*Variabel costing* merupakan metode penentuan 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* pabrik variabel”

Jadi dengan metode ini harga pokok produk ditentukan berdasarkan besarnya pembebanan biaya pabrikasi yang berkaitan dengan perubahan volume. Dengan kata lain, dalam metode *variabel costing* hanya unsur biaya variabel yang diperhitungkan pada harga pokok produk yang terdiri dari biaya bahan langsung,



biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Sedangkan biaya *overhead* pabrik tetap dianggap sebagai biaya periode (*period cost*), yaitu biaya yang dibebankan pada perkiraan laba-rugi periode yang bersangkutan. Jadi dalam hubungan dengan perubahan volume produksi jangka pendek, biaya *overhead* pabrik tetap tidak akan berubah dan akan tetap menjadi biaya baik pada saat memproduksi maupun tidak memproduksi maupun tidak memproduksi.

Penekanan dari perhitungan laba rugi perusahaan menurut metode *variabel costing* terletak pada penyajian biaya yang sesuai dengan perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume produksi. Dalam metode ini biaya tetap disajikan secara terpisah dan akan ditutup oleh margin kontribusi yang dihasilkan. Margin kontribusi tersebut merupakan kelebihan hasil penjualan dari biaya variabel sebelum menghasilkan laba bersih. Dari penekanan tersebut diharapkan manajemen dapat memfokuskan perhatiannya pada perilaku biaya tetap dan pengawasan untuk pengambilan keputusan jangka panjang maupun jangka pendek. Hal ini bukan berarti bahwa biaya tetap dianggap sama sekali tidak relevan, tetapi penekanan tersebut bertujuan untuk membedakan relevansi biaya tetap dan biaya variabel terhadap pengambilan berbagai jenis keputusan. Ditinjau dari sudut manajemen, informasi ini sangat berguna baik dari segi perencanaan laba maupun dalam pengambilan keputusan untuk menjual produk.

2.1.13 Pengendalian Biaya

Menurut Nasehatun (2001:214) menunjukkan bahwa pengendalian biaya adalah “serangkaian langkah-langkah mulai dari penyusunan satu rencana biaya



sampai kepada tindakan yang perlu dilakukan jika terdapat perbedaan yang sudah ditetapkan (rencana) dengan yang sesungguhnya”.

Pengendalian biaya dapat dibagi dalam empat langkah sebagai berikut :

- a. Mencari dasar–dasar dan menetapkan standar untuk biaya.
- b. Membandingkan antara biaya standar dengan biaya yang sesungguhnya
- c. Mencari dan menentukan bagian organisasi perusahaan ataupun diluarnya yang bertanggung jawab atas adanya penyimpangan
- d. Melakukan tindakan untuk mengurangi atau mengakhiri penyimpangan

Pengendalian biaya yang efektif berarti pengendalian biaya dalam waktu yang sangat pendek, tetapi karena tidak dilakukan secara hati-hati dan cermat serta kurang melihat rangkaian jangka panjang bagi perusahaan, hasil dari penekanan biaya itu tidak lama. Pengendalian biaya mencakup satu pekerjaan bimbingan dan pengarahan atas unsur biaya dari barang yang dihasilkan. Pengendalian biaya pada satu tahap dalam prosesnya, akhirnya akan membandingkan antara biaya standar dengan biaya yang sesungguhnya.

2.1.14 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya–biaya yang berhubungan dengan perusahaan *manufakturing* atau penyediaan jasa, dimana biaya yang dimaksud adalah semua unsur–unsur ekonomi, meliputi bahan baku langsung yang dikorbankan dalam proses produksi untuk tercapainya suatu tujuan tertentu yaitu menghasilkan barang jadi (Hilton dalam Sari 2004:22).

Klasifikasi biaya produksi dapat dijabarkan menjadi 3 golongan yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga ketrja langsung dan biaya *overhead* pabrik (Hilton dalam Sari 2004:23) Adapun penjelasan dari masing- masing kategori tersebut sebagai berikut :





1. Biaya bahan baku langsung
Yaitu biaya atas bahan baku yang dikonsumsi dalam proses produksi secara langsung atau fisik menjadi barang jadi. Contoh : gula pasir, tepung, garam.
2. Biaya tenaga kerja langsung
Yaitu biaya yang dikeluarkan untuk pekerja yang terlibat dalam proses produksi secara langsung. Contoh : biaya gaji dan upah.
3. Biaya overhead pabrik
Meliputi 3 jenis biaya, yaitu :
 - a. Biaya bahan pembantu / bahan penolong
Yaitu biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi, tetapi tidak menjadi bagian dari barang jadi yang dihasilkan tersebut.
 - b. Biaya tenaga kerja tak langsung.
Yaitu biaya yang dikeluarkan untuk pekerja yang tidak terlibat secara langsung dalam produk yang dihasilkan, tetapi dibutuhkan dalam proses produksi. Contoh : supervisi, mandor.
 - c. Biaya produksi lain- lain
Yaitu biaya – biaya yang tidak termasuk pada biaya bahan baku dan tenaga kerja. Contoh : penyusutan mesin.

2.2 Penelitian Terdahulu

Jurnal Penelitian

Penelitian yang dilakukan oleh Nuryati Nani Hartati, SE.,MM dari STIE Pelita Bangsa Bekasi tahun 2006 dengan judul “ANALISA BIAYA STANDAR DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI ALAT PENENTU HARGA JUAL PADA PT. LESTARI SANTIKA GARMENT” dengan hasil penelitian sebagai berikut :

Setiap perusahaan akan selalu berusaha untuk mengefisienkan biaya produksi agar dapat mencapai salah satu tujuan dari perusahaan. Untuk itulah sangat diperlukan suatu analisa biaya standar guna mengefisienkan biaya atau pengorbanan yang dilakukan oleh perusahaan.

Tujuan dan manfaat yang utama dalam perhutungan biaya standar untuk menentukan harga pokok standar dalam suatu perusahaan adalah untuk pengendalian atas biaya-biaya yang terjadi, khususnya biaya produksi. Adapun prosedur penentuan harga pokok standar dibagi dalam tiga bagian yaitu standar biaya bahan baku, standar biaya tenaga kerja, dan standar biaya overhead pabrik.

Untuk mengetahui berbagai macam penyebab terjadinya selisih antara biaya yang telah ditetapkan (biaya standar) dengan biaya-biaya yang seharusnya dikeluarkan, maka perlu dilakukan analisa selisih.

Analisa selisih penting dilakukan agar manajemen dapat menilai kembali penetapan biaya-biaya standar yang berkaitan dengan biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi berlangsung. Hal ini memungkinkan manajemen melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat, sehingga selisih yang terjadi tidak terlalu berpengaruh terhadap penentuan harga jual barang yang dihasilkan.

Dalam skripsi ini, penulis ingin mengkaji lebih lanjut mengenai cara penetapan biaya standar dalam perhitungan harga pokok produksi sebagai alat penentu harga jual pada PT. LESTARI SANTIKA GARMENT. Metode pengumpulan data menggunakan questioner, interview, observasi, studi kepustakaan dan dokumentasi perusahaan. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan menggunakan rumus-rumus untuk menentukan harga pokok produksi dan menentukan harga jual. Disamping dengan metode kuantitatif juga digunakan metode kualitatif yaitu dengan menginterpretasikan hasil dari perhitungan-perhitungan dan memaparkan hasil penelitian secara deskriptif terutama yang tidak dapat dijelaskan dengan angka-angka.

Persamaan :

- 1) Menentukan atau menggunakan biaya standar.
- 2) Pada dasarnya sama-sama bermanfaat dalam pengendalian biaya produksi dan alat penentu harga jual

Perbedaan :

- 1) Obyek penelitian yang berbeda dari peneliti terdahulu (bidang Industri Garment) sedangkan peneliti sekarang di perusahaan roti.
- 2) Tujuan pegunaan biaya standar yang berbeda fungsi, peneliti terdahulu menganalisa harga pokok produksi, sedangkan penelitian sekarang menentukan biaya standar untuk menghitung harga pokok produksi.
- 3) Metode penelitian yang digunakan peneliti terdahulu lebih mengarah ke metode kuantitatif sedangkan peneliti sekarang menggunakan metode kualitatif.



Penelitian Terdahulu yang ke 2

Penelitian yang dilakukan oleh Arianti Indah Sari dari UK PETRA tahun 2004 dengan judul “PENERAPAN STANDAR COSTING DALAM RANGKA MENGUKUR EFISIENSI BIAYA PRODUKSI PADA PT X DI KEDIRI” dengan hasil penelitian sebagai berikut :

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur efisiensi biaya produksi, sehingga dapat memberikan pedoman kepada manajemen berapa biaya produksi yang seharusnya boleh terjadi dalam melaksanakan produksi dengan menerapkan *standard costing* sebagai perhitungan biayanya. Dengan melakukan perhitungan *standard costing*, maka akan diketahui apakah efisiensi atas biaya produksi sudah tercapai apa belum.

Dari hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa dengan menerapkan *standard costing* dalam mengendalikan biaya produksi, efisiensi terhadap biaya produksi dapat tercapai sebesar Rp. 4.633.548.

Penelitian ini membuktikan bahwa *standard costing* sangat berperan dalam pengendalian biaya produksi, sehingga diharapkan dengan menggunakan *standard costing*, manajemen dapat mengendalikan biaya produksi yang terjadi di perusahaan tersebut, yang pada akhirnya dapat mengoptimalkan laba perusahaan.

Persamaan :

- 1) Menentukan dan menghitung biaya standar
- 2) Hasil yang ingin dicapai yaitu mengendalikan biaya produksi dengan biaya standar
- 3) Metode yang digunakan metode kualitatif.

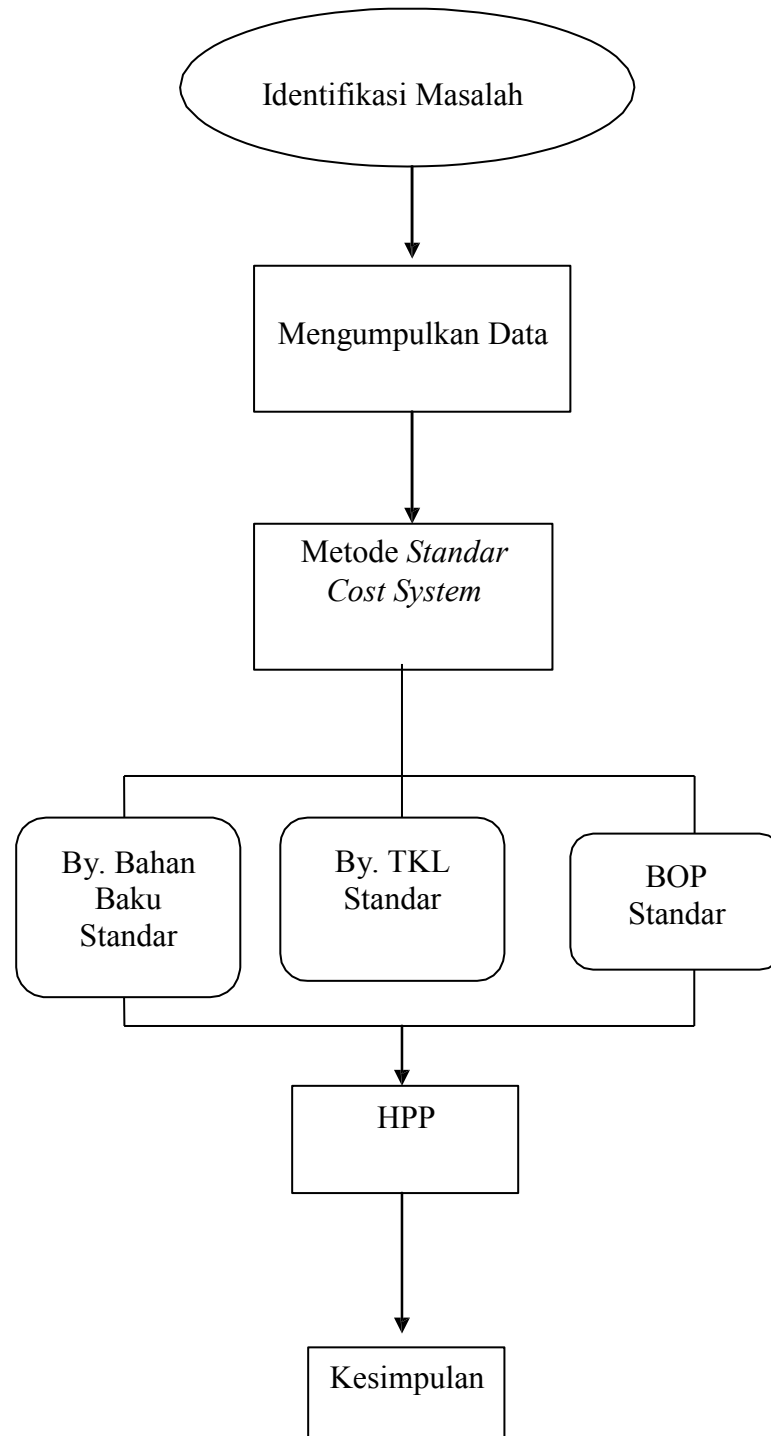
Perbedaan :

- 1) Obyek penelitian yang diteliti, peneliti terdahulu industri pembuatan kecap manis sedangkan penelitian sekarang industri roti.
- 2) Penerapan biaya standar yang berbeda tujuan, peneliti terdahulu untuk mengukur efisiensi biaya produksi, sedangkan peneliti sekarang untuk menghitung harga pokok produksi



2.3 Rerangka Pemikiran

Gambar 2.1
Kerangka Penelitian



Sumber : diolah peneliti



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Obyek Penelitian

Rancangan penelitian yang penulis gunakan bersifat deskriptif dengan rancangan penelitian berupa studi kasus pada perusahaan roti Merlyn Bakery yang berlokasi di Jl Ngagel Jaya 70 Surabaya. Penelitian deskriptif yang dimaksud adalah penelitian yang terbatas pada usaha mengungkapkan karakteristik suatu masalah dan keadaan sebagaimana adanya dan hanya merupakan penyingkapan fakta.

3.2 Pendekatan Penelitian dan Jenis Data

3.2.1 Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian yang dilakukan adalah penelitian studi kasus. Bentuk penelitian adalah penelitian kualitatif dengan tujuan untuk menentukan biaya standar untuk menghitung harga pokok produksi serta manfaatnya dalam keputusan bisnis (Studi Kasus pada Merlyn Bakery di Surabaya). Produk yang diteliti yaitu roti manis.

3.2.2 Jenis Data

Data kualitatif

Data kualitatif, yaitu data yang berbentuk kata, kalimat, skema dan gambar (Sugiyono 2011:23). Pada penelitian ini data kualitatif diperoleh dari hasil wawancara antara lain berupa sejarah singkat berdirinya perusahaan, struktur organisasi, jenis bahan baku pembuatan roti, dan proses pembuatan roti.



Data kuantitatif.

Data kuantitatif, yaitu data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan (Sugiyono 2011:23). Pada penelitian ini data kualitatif yang dikumpulkan adalah biaya–biaya produksi perusahaan antara lain adalah sebagai berikut :

1. Data Bahan Baku :
 - a. Data harga bahan baku
 - b. Data pemakaian bahan baku
2. Data tenaga kerja langsung :
 - a. Data tarif tenaga kerja langsung
 - b. Data jam kerja tenaga kerja langsung
3. Data biaya *overhead*

3.3 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data berasal dari sumber internal, berupa :

1. Data Primer

Data primer yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, data-data kualitatif dan kuantitatif di atas dikumpulkan dari sumber utama dengan melakukan observasi langsung dan wawancara langsung pada pihak manajemen perusahaan.

2. Data sekunder

Data sekunder penelitian ini adalah berupa laporan keuangan L/R.



3.4 Teknik Pengumpulan Data

Alat yang digunakan dalam penelitian ini untuk mengumpulkan data adalah dengan menggunakan pedoman wawancara. Metode pengumpulan data yang akan digunakan adalah dengan cara :

a. Studi kepustakaan

Mempelajari dengan seksama teori-teori yang berkaitan langsung dengan permasalahan yang dibahas untuk memberikan wawasan dan landasan teori.

b. Studi lapangan

Yaitu pengumpulan data dengan cara mengadakan penelitian langsung terhadap obyek yang diteliti guna memperoleh data kuantitatif yang diperlukan. Teknik yang digunakan sebagai berikut:

1. Wawancara

Mengadakan wawancara langsung dengan pihak manajemen perusahaan yang sekiranya dibutuhkan keterangannya dalam melengkapi data-data yang diperlukan untuk penelitian ini.

2. Observasi

Yaitu pengamatan langsung serta mengadakan pencatatan secara sistematis mengenai hal-hal dan semua kegiatan yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

3. Dokumentasi

Yaitu pengumpulan data dan keterangan-keterangan yang diperoleh dari dokumen- dokumen intern yang ada di Merlyn Bakery yang berhubungan dengan masalah dalam penelitian ini.



3.5 Definisi Operasional

Masing–masing kata kunci dalam penelitian ini perlu dijelaskan agar diperoleh kesamaan pemahaman terhadap konsep – konsep dalam penelitian ini yaitu :

1. Roti adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan menggunakan ragi roti atau campuran terigu, air dan penambahan bahan lain dan selanjutnya adonan dibakar atau dipanggang.
2. Produksi adalah suatu kegiatan yang memproduksi bahan baku sampai menjadi produk jadi melalui proses produksi yang melibatkan tenaga produksi dan mesin atau alat yang digunakan. Satuan yang digunakan dalam menentukan jumlah produksi adalah unit.
3. Biaya standar adalah biaya yang besarnya ditentukan terlebih dahulu untuk membuat produk, sebelum proses produksi berlangsung.
4. Biaya produksi disebut juga sebagai biaya manufaktur atau biaya pabrik didefinisikan sebagai jumlah dari tiga elemen biaya yaitu, biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik.
5. Harga Pokok Produksi adalah besarnya biaya yang harus dikeluarkan dalam memproduksi suatu produk dalam periode tertentu. Biaya tersebut dibentuk oleh biaya produksi yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*
6. Pengendalian biaya adalah serangkaian langkah – langkah yang telah ditentukan dari rencana sampai kepada tindakan yang perlu dilakukan untuk membandingkan perbedaan biaya yang sudah ditetapkan dengan sesungguhnya.



3.6 Teknik Analisa Data

Pada penelitian ini, langkah – langkah yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Mengumpulkan data-data yang diperlukan dan melakukan pengelompokan biaya.

2. Menghitung biaya standar bahan :

a. Standar harga bahan baku

o Standar harga bahan baku = harga rata-rata yang diharapkan masing-masing bahan baku

b. Standar kuantitas bahan baku

$$\text{Pemakaian Bahan Baku} = \frac{\text{Pemakaian Bahan baku}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

3. Menghitung biaya standar tenaga kerja langsung

a. Standar tarif upah

$$\text{Tarif per jam} = \frac{\text{Upah tenaga kerja langsung per bulan}}{\text{Jam kerja efektif per bulan}}$$

b. Standar jam kerja Langsung

$$\text{Standar waktu untuk 1 unit} = \frac{\text{Jumlah jam kerja}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

- Standar biaya tenaga kerja langsung = tarif per jam x standar waktu/unit

4. Menghitung biaya standar *overhead* pabrik

-Standar tarif biaya *overhead* pabrik dihitung dengan membagi jumlah biaya *overhead* pabrik yang dianggarkan pada kapasitas normal.





$$\text{Tarif BOP V} = \frac{\text{Budget biaya } \textit{overhead} \text{ pabrik variabel Bulanan}}{\text{Unit roti pada kapasitas normal}}$$

$$\text{Tarif BOP T} = \frac{\text{Budget biaya } \textit{overhead} \text{ pabrik tetap Bulanan}}{\text{Unit roti pada kapasitas normal}}$$

5. Menghitung Harga Pokok Produksi menggunakan sistem biaya standar dengan metode biaya penuh (*full costing*), dengan rumus :

Biaya Bahan Baku	Rp.	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp.	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp.	+

Harga Pokok Produksi	Rp.	

6. Membuat Kartu Biaya Standar

BAB IV

HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian

4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan

Merlyn Bakery adalah perusahaan yang bergerak dalam bidang industri dan perdagangan roti, *pastry*, *ice cream*, *cookies*. Selain produk utama Merlyn juga memproduksi kue basah, nasi kotak dan berbagai macam masakan seperti galantine, salad buah dengan orientasi pemasaran lokal.

Merlyn bakery pertama kali didirikan pada tahun 1960 oleh Bapak S.I.Tjahjadi yang ketika merintis usahanya berusia 45 tahun dengan nama usaha Hoenkwee. Saat itu Merlyn Bakery masih berlokasi di jalan Tunjungan. Begitu juga dengan sarana dan prasarana produksinya yang masih terbatas dengan jumlah karyawan yang masih sedikit. Hoenkwee merupakan salah satu pelopor pendiri toko roti di Surabaya. Nama Hoenkwee jika diartikan dalam bahasa mandarin, berarti „sangat mahal“.

Sejalan dengan perkembangan waktu dan kesehatan yang semakin menurun maka pada tahun 1980 pendiri Hoenkwee, Bapak S.I.Tjahjadi mewariskan usahanya kepada putri bungsunya yang bernama Ibu.Sylvia Tjahjadi. Dikarenakan alasan yang bersifat pribadi, maka pada tahun 1981 Hoenkwee berpindah lokasi ke jalan Ngagel Jaya 70 dan berubah nama menjadi Merlyn Bakery. Nama Merlyn dipilih karena nama tersebut adalah nama putri dari pasangan Ibu.Sylvia dan Bapak Felix Limanseto. Selain di pusat, Merlyn juga mempunyai outlet di Bilka, Chicco dan beberapa sepeda yang berkeliling setiap hari namun sudah dua tahun



terakhir ini rombongan sepeda sudah tidak beroperasi lagi karena faktor usia pekerja yang sudah lanjut dan belum mendapatkan pengganti.

Target semula Merlyn adalah konsumen dengan strata ekonomi menengah ke atas, sesuai dengan kualitas bahan yang digunakan. Namun sejauh ini konsumen yang membeli berkisar di strata menengah hingga menengah ke atas. Inovasi terhadap produk terus dilakukan untuk mengikuti selera konsumen yang selalu berubah. Bahan baku Merlyn Bakery menggunakan bahan yang berkualitas premium dan adonannya dibuat *fresh* setiap hari. Setiap elemen yang tercipta dibuat berdasarkan formula yang tepat. Berikut ini adalah logo Merlyn Bakery

Gambar 4.1 Logo Merlyn Bakery



Sumber : Merlyn Bakery

Luas tanah ngagel jaya 70 adalah 360m, dibagi menjadi dua tingkat. Dengan perincian, lantai satu bagian depan untuk penjualan outlet, bagian tengah untuk produksi dan bagian belakang untuk pedagang keliling, sedangkan lantai dua untuk tempat tinggal Ibu. Sylvi dan keluarga.

Saat ini Merlyn Bakery memperkerjakan seluruhnya 22 orang dengan perincian sebagai berikut:

Tabel 4.1
Detail Para Pekerja Merlyn Bakery

Jumlah orang	Tugas	Shift 1	Shift 2
6	Melayani pembeli di toko	08.00-16.00	16.00-22.00
1	Sekretaris ,mengelola seluruh data dan membuat laporan	15.00-22.00	
7	Pembuat roti,cakes dan pastry	04.00- +-11.00	
6	Juru masak untuk catering	04.00-13.00	
2	Pembuat ice cream	04.00-13.00	

Sumber : Merlyn Bakery Surabaya

Merlyn Bakery mempercayai bahwa pekerja adalah aset yang terpenting. Oleh karena itu rata-rata para pekerja Merlyn adalah pegawai-pegawai lama yang sudah bekerja dari 5 - 25 tahun yang lalu.

4.1.2 Visi Misi Tujuan Perusahaan

Merlyn Bakery belum merumuskan visi dan misi perusahaan secara tertulis. Namun, pada dasarnya Merlyn Bakery sebagai usaha kecil menengah yang bergerak pada pengolahan makanan mempunyai tujuan mempertahankan dan mengembangkan usaha untuk memperoleh keuntungan demi kemajuan kualitas hidup pemilik dan karyawan-karyawannya, serta melakukan perbaikan untuk mencapai tujuan.

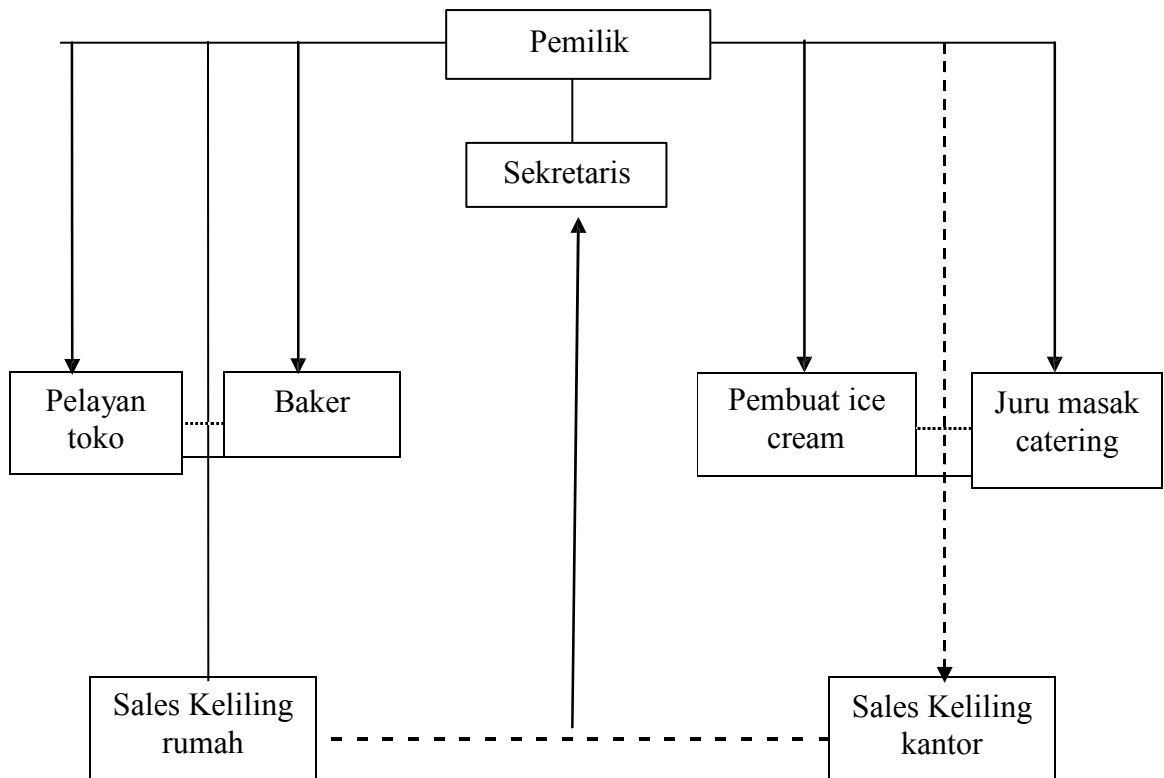
4.1.3 Struktur Organisasi dan *Job Description* Merlyn Bakery

Merlyn Bakery memiliki struktur organisasi yang sederhana. Pemilik melakukan pengawasan langsung terhadap usaha. Pemilik bertindak sebagai pengawas, penanggung jawab, keuangan dan pengambil keputusan, sedangkan



pengelolaan usaha yang meliputi penjualan, pembelian bahan baku dilimpahkan langsung kepada karyawan yang ditunjuk. Khususnya untuk bagian produksi, pemilik masih terlibat langsung terhadap jalannya proses produksi. Beberapa karyawan tugas merangkap untuk beberapa operasional perusahaan. Hal ini menunjukkan bahwa struktur organisasi dijalankan secara fleksibel. Struktur organisasi dapat dilihat pada gambar 4.2

Gambar 4.2
Struktur Organisasi Merlyn Bakery



Sumber : Merlyn Bakery Surabaya, dioalah



Job desk masing-masing profesi :

1. *Owner* merupakan pemilik dari perusahaan tersebut

Adapun wewenang dan tanggung jawabnya adalah :

- Melakukan koordinasi terhadap semua pelaksanaan tugas masing-masing staf.
- Menentukan rencana produksi, mengatur jadwal produksi serta menentukan kebijakan produksi.
- Melaksanakan jalannya operasi perusahaan secara keseluruhan dan pengambil keputusan (*decision maker*).

2. Sektetaris dan Administrasi

- Membantu proses *input* dan *output* semua data penjualan baik toko, outlet dan kantor
- Memelihara bukti-bukti transaksi dengan sebaik-baiknya
- Menyiapkan data keuangan untuk pemilik
- Membantu *owner* dalam mengelola usaha khususnya yang berhubungan dengan laporan-laporan yang dibutuhkan

3. Pelayan toko

- Melakukan pengemasan semua roti dan mengatur roti yang akan dijual dan dikirim ke outlet.
- Melayani pembeli dan menerima pesanan.
- Melakukan pencatatan dari hasil produksi roti yang dibuat setiap harinya.
- Mengurusi administrasi bagian gudang mula pemesanan, pembelian bahan baku dan pencatatan pembelian bahan baku, bahan pembantu, dan mencatat keluar masuknya bahan dan barang dari dalam gudang.



4. Pembuat roti / *Baker*

- Membuat semua adonan roti, cake dan kue kering dan bertanggung jawab terhadap pelaksanaan pembuatan produk sesuai dengan rencana produksi

5. Pembuat ice cream

- Membuat semua jenis *ice cream* baik *ice taart*, *ice cream cup* dan *ice cream* potongan

6. Juru masak catering

- Memasak sesuai pesanan catering mulai dari nasi kotak, nasi tumpeng hingga prasmanan
- Menyiapkan makanan untuk semua karyawan mulai dari toko hingga pembuat *ice cream*

4.1.4 Jenis Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan oleh Merlyn Bakery menggunakan bahan-bahan yang berkualitas tinggi untuk mendapatkan citra rasa yang baik. Bahan utamanya adalah tepung, gula, telur, ragi (*yeast*), susu bubuk, mentega. Berdasarkan kadar proteinnya, tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu kuat (*hard wheat*) agar tepung mampu menyerap air dalam jumlah besar dan dapat mencapai konsistensi adonan yang tepat sehingga memiliki elastisitas yang baik untuk menghasilkan roti dengan remah halus, tekstur lembut, volume padat.

Untuk bahan baku pembantu meliputi antara lain minyak goreng, garam, wijen, pengembang, maizena, fernipan, air dan bahan-bahan pelezat. Selain itu jenis bahan pembantu roti biasanya disesuaikan dengan isi dari jenis roti yang akan diproduksi. Semua bahan yang dipakai halal, untuk bahan daging, Merlyn



Bakery tidak memakai daging babi, kecuali ada permintaan khusus dan tidak menggunakan bahan pengawet.

4.1.5 Peralatan produksi

Mesin dan peralatan produksi merupakan faktor yang sangat penting, karena tanpa menggunakan mesin, bahan baku tidak bisa diubah menjadi barang jadi.

Alat dan mesin yang digunakan Merlyn Bakery untuk berproduksi antara lain:

1. Pencampur adonan (*mixer*)

Terdapat empat jenis mesin pencampur adonan dengan kapasitas masing-masing 20kg, 15kg, 10kg dan 2,5kg

2. *Baking Tray*

Alat atau *tray* yang digunakan untuk memanggang

3. Pembagi dan pembulat adonan (*divider dan rounder*)

Terdapat satu jenis mesin *divider* dan *rounder*. Prinsip kerja dari alat ini adalah membagi adonan menjadi potongan-potongan yang siap diolah lebih lanjut

4. *Sheeter pastry*

Alat ini digunakan untuk menipiskan adonan khususnya yang berbahan *pastry*, sebelum dilipat atau dipotong.

5. *Sheeter* roti tawar

Alat ini digunakan untuk menipiskan adonan roti tawar sebelum dilipat dan dipotong.



6. Mesin pemotong roti tawar

Terdapat dua jenis mesin pemotong roti tawar yang berfungsi untuk mengupas kulit roti dan mencetak menjadi lembaran roti tawar.

7. Mesin Pengukus (*steamer*)

Terdapat satu mesin steamer yang berfungsi untuk mengukus adonan roti yang sudah dibentuk sebelum dimasukkan ke dalam oven

8. Alat pemanggang roti (*oven*)

Perusahaan memiliki tiga buah pemanggang roti/*oven* dengan jenis *rotary oven* pada *oven rotary* ini, loyang berisi adonan akan dirotasi selama pemanggangan, sehingga pemasana merata.

4.1.6 Proses Produksi

Proses produksi merupakan suatu kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang. Proses produksi yang terdapat di Merlyn Bakery memiliki sifat jenis produksi terus menerus dan dalam jumlah massal atau tidak disesuaikan dengan pesanan (*order*). Aliran proses produksi dari bahan baku sampai produk akhir mengalir secara berurutan melalui beberapa tahap yang pasti dan tidak berubah-ubah dalam pelaksanaan proses produksi yang bersangkutan. Adapun alur proses produksi di Merlyn Bakery adalah sebagai berikut :

1. Proses Persiapan

Bagian ini merupakan proses persiapan yang wajib dilakukan sebelum proses produksi dimulai. Diawali dengan membersihkan loyang-loyang roti yang akan digunakan dan sebagian mulai menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan selama proses produksi berlangsung. Setelah itu petugas produksi



mulai menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan disesuaikan dengan ukuran dan kapasitas roti yang akan dibuat setiap harinya.

2. Proses pencampuran

Pada proses ini semua bahan baku utama yang sudah ditimbang dimasukkan ke dalam mesin pengaduk adonan dan diputar dengan waktu +/- 15 menit Setelah menjadi adonan diangkat dari mesin pengaduk dan dibiarkan mengembang +/- 15 menit.

3. Proses Pembentukan dan isi

Setelah adonan mengembang maka adonan tersebut dimasukkan ke dalam mesin divider untuk menyama ratakan besar adonan yang akan dibentuk. Petugas produksi mulai mencetak adonan yang sudah mengembang sesuai dengan bentuk, ukuran dan dibubuhi isi roti, seperti coklat, keju, kacang hijau, daging dan sebagainya.

4. Proses Pengembangan dan Pemanggangan

Setelah semua roti selesai dibentuk dan diletakkan di loyang yang sudah dibersihkan, maka loyang-loyang tersebut dimasukkan ke dalam mesin pengembang yaitu *steamer* selama +/- 15 menit. Setelah dikeluarkan dari steamer maka, loyang-loyang yang berisi adonan yang sudah terbentuk dipanggang.

5. Proses Pemotongan dan Pengemasan

Setelah dikeluarkan dari oven, khusus untuk roti tawar didiamkan atau dibiarkan hingga dingin kurang lebih sekitar 1 jam sampai benar-benar dingin. Setelah itu roti tawar segera dimasukkan ke dalam mesin pemotong roti tawar untuk dikupas terlebih dulu bagian kulit dan dilanjutkan ke mesin pemotong



roti tawar untuk dipotong menjadi lembaran roti tawar. Sedangkan roti manis setelah dikeluarkan dari oven cukup didinginkan +- 30 menit untuk kemudian dipotong secara manual dengan pisau listrik. Setelah dipotong siap untuk dipacking dan dijual di toko, dikirim ke outlet.

4.1.7 Hasil Produksi

Roti adalah produk yang dihasilkan oleh Merlyn Bakery. Pada dasarnya roti yang dihasilkan ada tiga jenis yaitu roti manis dan roti tawar. Yang membedakan hanyalah nama-nama dan bentuk yang dihasilkan. Roti manis adalah dasar pembuat roti aneka rasa. Ada sekitar +-100 nama roti yang diproduksi. Harga dari masing-masing roti berbeda disesuaikan dengan isi roti. Antara lain ada yang berisi coklat, keju, daging, ayam, kismis, kacang hijau dan sebagainya.

Dari beberapa jenis diatas, produk yang akan dibahas pada penelitian hanya terbatas pada satu jenis produk, yaitu roti manis. Roti manis terdiri dari beberapa jenis roti yang dikelompokkan menjadi satu karena mempunyai harga jual yang tidak jauh berbeda dan memberi kontribusi penjualan yang paling besar.

4.1.8 Pemasaran dan saluran distribusi

Roti yang telah selesai diproduksi siap dipasarkan kepada konsumen. Roti ini dikemas dalam plastik yang diberi nama Merlyn Bakery. Setelah semua roti selesai diproduksi, roti tersebut langsung disajikan di dalam toko (*display* depan) untuk dijual langsung kepada konsumen. Dan sebagian langsung didistribusikan ke beberapa outlet antara lain Bilka Swalayan, Chicco Swalayan, Depot Bu.Rudy. Daerah pemasaran Merlyn Bakery meliputi wilayah daerah Surabaya, sedangkan



untuk kantor-kantor, bank-bank diambil alih oleh 3 marketing yang juga merupakan karyawan Merlyn, dua diantaranya penjaga toko dan satu dari bagian produksi.

4.1.9 Proses Akuntansi

Proses akuntansi di Merlyn Bakery tergolong masih sederhana dan tradisional. Mulai dari pembelian bahan baku hingga ke laporan keuangan. Hampir semua dicatat secara manual. Semua bahan baku yang datang dicatat dan dimasukkan ke dalam buku pembelian. Sedangkan untuk pengeluaran bahan dicatat secara manual untuk kemudian dimasukkan ke dalam kartu stok untuk mengurangi keluar barang. Sedangkan untuk penjualan menggunakan program yang dirancang khusus untuk kasir dan pengiriman barang ke *customer* dan outlet.

Sedangkan untuk pembuatan laporan keuangan, semua data berasal dari buku kas kecil yang dikelola langsung oleh pemilik dengan mencatat semua pendapatan dan pengeluaran yang terjadi setiap hari (Laporan Keuangan Harian atau LKH). Dari laporan keuangan harian diolah, untuk kemudian dikelompokkan oleh bagian administrasi yang hasilnya berupa laporan L/R dan arus kas.

4.2 Deskripsi Data

Merlyn Bakery selama ini memproduksi beberapa macam roti dengan berbagai macam aneka rasa. Dalam penelitian kali ini, penulis mengambil 1 macam produk, yaitu roti manis dengan alasan jenis ini menjadi dasar untuk pembuatan roti aneka rasa.



Tabel 4.2
Produksi Roti Manis Tahun 2010 dan 2011
(dalam unit)

Keterangan	2010	2011
Jumlah Produksi	140.688	136.240

Sumber : data internal perusahaan, diolah

4.2.1 Data Bahan Baku

4.2.1.1. Data Harga Bahan Baku

Data harga bahan baku aktual pada perusahaan Merlyn Bakery , sebagai berikut :

Tabel 4.3
Data Harga Bahan Baku Tahun 2010 dan 2011

Keterangan	Tepung	Telur	Gula	Susu	Ragi	RBS
Harga BB th. 2010	Rp5.920 / kg	Rp11.800 /kg	Rp8.900 / kg	Rp18.000 / kg	Rp47.800 / kg	Rp38.000 / kg
Harga BB th2011	Rp6.320 / kg	Rp13.200 / kg	Rp9.800 / kg	Rp19.000 / kg	Rp48.620 / kg	Rp40.000 / kg

Sumber : data internal perusahaan

4.2.1.2 Data Pemakaian Bahan Baku

Untuk data pemakaian bahan baku aktual yang digunakan dalam pembuatan roti, akan didasarkan pada laporan perhitungan penggunaan bahan baku yang telah dibuat oleh perusahaan untuk periode tahun 2010 dan tahun 2011



Tabel 4.4
Data Pemakaian Bahan Baku Tahun 2010 dan 2011

Keterangan	Tepung	Telor	Gula	Susu	Ragi	RBS
Pemakaian BB th.2010	8722 kg	794kg	920kg	1327kg	78kg	645kg
Pemakaian BB th2011	8075 kg	715kg	883kg	1208kg	73kg	592kg

Sumber : data internal perusahaan, diolah

Data pemakaian bahan baku diatas termasuk didalamnya adalah jumlah bahan baku yang rusak

4.2.2 Data Tenaga Kerja Langsung

Pimpinan perusahaan telah mencapai kesepakatan, dimana untuk upah rata-rata perbulan pada tahun 2010 dan 2011 ditetapkan sebesar Rp. 455.000 dengan 26 hari kerja yang terdiri dari 182 jam kerja (senin-sabtu). Upah per jam Rp. 2.500. Data tenaga kerja langsung yang mencakup jumlah hari kerja aktual dan jumlah tenaga kerja langsung, jam kerja aktual serta biaya aktual tenaga kerja langsung untuk periode tahun 2010 dan 2011, dapat diketahui sebagai berikut :

Tabel 4.5
Data Tenaga Kerja Langsung Tahun 2010 dan 2011

Keterangan	2010	2011
Jam Kerja	15.628 jam	15.386 jam
Biaya	Rp. 39.070.000	Rp 38.465.000

Sumber : data internal perusahaan, diolah



Pada jam kerja aktual, sudah termasuk didalamnya adalah jam untuk membersihkan alat-alat produksi, jam setup mesin dan jam istirahat.

4.2.3 Data *Overhead*

Data biaya *overhead* pada tahun 2010 dan 2011 dapat dilihat dari tabel berikut :

Tabel 4.6
Perincian biaya *overhead* Tahun 2010 dan 2011
(dalam Rp)

Biaya <i>Overhead</i>	2010	2011
Biaya pemeliharaan mesin	3.157.000	3.937.400
Biaya listrik	19.147.055	22.120.215
Biaya bahan bakar	9.220.000	10.357.000
Pemakaian bahan pembantu	10.218.000	9.345.000
Biaya <i>packaging</i>	3.216.320	3.315.000
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	2.592.000	2.690.000
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	1.536.000	1.536.000
Biaya penyusutan Gedung	3.750.000	3.750.000
TOTAL Biaya <i>Overhead</i>	52.836.375	57.050.615

Sumber: data internal perusahaan, diolah

Jumlah total pemeliharaan mesin variabel berdasarkan pada total pembelian suku cadang mesin dan biaya teknisi mesin yang disewa oleh perusahaan. Jumlah tenaga kerja tidak langsung akan didasarkan pada gaji bagian pengepakan yang bekerja di perusahaan tersebut.



Biaya listrik yang didapat dari perusahaan berasal dari AC, telepon, dan mesin-mesin produksi. Biaya listrik dikategorikan semi variabel karena penggunaannya tergantung pada jumlah output yang dihasilkan perusahaan pada saat itu.

Sedangkan biaya bahan bakar variabel berasal dari biaya bahan bakar yang digunakan untuk menjalankan proses produksi dalam hal ini LPG.

4.3 Analisis dan Pembahasan

4.3.1 Penentuan Standar Bahan Baku

4.3.1.1 Standar Harga Bahan Baku

Untuk penetapan standar harga bahan baku tahun 2012, menggunakan acuan harga bahan baku tahun 2010 dan tahun 2011. Berdasarkan data tahun 2010 dan tahun 2011, terjadi peningkatan harga bahan baku tepung dari tahun 2010 dan tahun 2011 sebesar 6,7%. Sehingga untuk tahun 2012, standar harga bahan baku diasumsikan akan meningkat sebesar 6,7% dari tahun 2011. Untuk lebih jelasnya dapat diperhatikan dibawah ini :

Tabel 4.7
Standar Harga Bahan Baku Langsung Tahun 2012
(dalam Rp)

Keterangan	2010	2011	%	2012
Tepung	5.920	6.320	6,7%	6.700
Telur	11.800	13.200	11,8%	14.800
Gula	8.900	9.800	10%	10.800
Susu	18.000	19.000	5,6%	20.100
Ragi	47.800	48.620	1,7%	49.400
RBS	38.000	40.000	5,2%	42.100

Sumber : data internal perusahaan, diolah



4.3.1.2 Standar Pemakaian Bahan Baku

Standar pemakaian bahan baku ditentukan dengan mengalikan standar pemakaian bahan baku perkg dengan jumlah per unit yang diproduksi pada periode tersebut.

Dari data pemakaian bahan baku aktual tabel 4.4 dan produksi aktual tahun 2010 tabel 4.2 dapat dihitung standar pemakaian bahan baku untuk tahun 2010 dan 2011 untuk 1 tahun sebagai berikut :

$$\text{Pemakaian bahan baku/kg} = \frac{\text{Pemakaian bahan baku}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Pemakaian Bahan Baku tepung

$$\text{Untuk perunit roti manis Tahun 2010} = \frac{8.722}{140.688 \text{ unit}} = 0,062 \text{ Kg/unit}$$

Pemakaian Bahan Baku tepung

$$\text{Untuk perunit roti manis Tahun 2011} = \frac{8.075}{136.240 \text{ unit}} = 0,059 \text{ Kg/unit}$$

Standar rata-rata pemakaian tepung

$$\text{Untuk perunit roti manis tahun 2012} = \frac{0,062+0,059}{2} = 0,060 \text{ kg/unit}$$

Sehingga standar pemakaian bahan baku tahun 2012 merupakan rata-rata dari pemakaian bahan baku tahun 2010 dan tahun 2011. Untuk keterangan lebih lengkap dapat dilihat pada tabel berikut ini :



Tabel 4.8
Standar rata-rata pemakaian bahan baku Langsung Tahun 2012
(dalam kg/unit)

Keterangan	2010	2011	2012
Tepung	0,062	0,059	0,060
Telor	0,0056	0,0052	0,0054
Gula	0,0065	0,0064	0,0064
Susu	0,0094	0,0087	0,018
Ragi	0,00055	0,00053	0,00054
RBS	0,0045	0,0043	0,0044

Sumber: data internal perusahaan, diolah

4.3.2 Penentuan Standar Tenaga Kerja Langsung

4.3.2.1 Standar Tarif Tenaga Kerja Langsung

Tarif pekerja untuk tahun 2010 sampai dengan tahun 2011 adalah Rp.17.500/hari untuk tiap pekerja. Satu hari kerja sama dengan 7 jam kerja, sehingga tarif perjam menjadi Rp. 2.500. Akan tetapi pada tahun 2012 akan diperkirakan terjadi kenaikan sebesar 10%. Sehingga standar tarif tenaga kerja langsung untuk tahun 2012 menjadi sebesar Rp.19.250/hari. Satu hari kerja sama dengan 7 jam kerja, sehingga tarif/jam menjadi Rp. 2.750/jam .

4.3.2.2 Standar jam tenaga kerja Langsung.

Seperti yang dijelaskan sebelumnya, suatu standar waktu tenaga kerja langsung sebaiknya sudah termasuk dalam jam istirahat, melakukan kebutuhan-kebutuhan pribadi karyawan, pembersihan dan set-up mesin



Penetapan standar jam kerja tenaga kerja langsung yang akan dibuat berikut ini, akan digunakan sebagai standar jam kerja tenaga kerja langsung/unit tahun 2012, berdasarkan rata-rata jumlah jam kerja yang terjadi tahun 2010 sampai dengan tahun 2011. Oleh karena itu perhitungan standar waktu tenaga kerja langsung dapat dilihat sebagai berikut :

$$\text{Jam kerja TKL} = \frac{15.628 \text{ jam}}{140.688 \text{ unit}} = 0,1110 \text{ jam/unit}$$

$$\text{Jam kerja TKL} = \frac{15.386 \text{ jam}}{136.240 \text{ unit}} = 0,1129 \text{ jam/unit}$$

$$\text{Standar jam kerja TKL} = \frac{0,1110 + 0,1129}{2} = 0,1119 \text{ jam/unit}$$

Selengkapnya dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.9
Standar Jam Tenaga Kerja Langsung Tahun 2012
(dalam jam/unit)

Keterangan	2010	2011	2012
Jam Kerja TKL	0,1110	0,1129	0,1119

Sumber : data internal perusahaan, diolah

4.3.3 Perhitungan Standar *Overhead* Pabrik

Dalam menetapkan tarif *overhead* pabrik harus diperhatikan ciri khas perilaku *overhead* yaitu bahwa beban tetap tidak pernah berubah dalam batas-batas lingkup aktivitas yang relevan walaupun produksi berubah. Sedangkan beban variabel akan naik sebanding dengan kenaikan volume, sementara beban perunitnya tetap.



Penyerapan biaya *overhead* dilakukan dengan memilih kapasitas pabrik sehingga dasar pembebanan *overhead* variabel dan tetap pada produk dapat ditentukan. Badan usaha tidak melaksanakan operasi dalam kapasitas penuh, karena itu dipilih kapasitas operasi normal badan usaha yang diharapkan untuk tahun 2012. Berdasarkan keterangan diatas maka untuk menentukan penetapan standar biaya *overhead* menggunakan langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Penentuan dasar pembebanan dan tingkat kapasitas.

Merlyn Bakery melakukan produksi roti dengan menggunakan dasar kapasitas normal normal, yaitu sebesar 11.700 unit/bulan, sedangkan dasar yang digunakan dalam menentukan tarif *overhead* pabrik adalah keluaran yang dihasilkan. Sehingga untuk tiap tahun, kapasitas normalnya sebesar $11.700 \times 12 = 140.400$ unit.

- b. Penentuan Anggaran Biaya *Overhead* Pabrik

Untuk menentukan anggaran biaya *overhead* pabrik tahun 2012, perusahaan menggunakan acuan biaya *overhead* pabrik yang sesungguhnya terjadi pada tahun 2011, dengan dasar pembebanan menggunakan jumlah produk yang dihasilkan. Dengan memperhitungkan kondisi-kondisi yang diperkirakan akan terjadi pada tahun berikutnya, penulis mengasumsikan akan terjadi kenaikan sebesar 5% untuk pos-pos tertentu.

- c. Penentuan Tarif Biaya *Overhead* Pabrik Standar.

Untuk biaya *overhead* yang meliputi listik, bahan penolong, pemeliharaan, bahan bakar, packaging dan upah tak langsung, penulis mengasumsikan



ada kenaikan sebesar 5%. Sedangkan penyusutan bangunan dan penyusutan mesin dan peralatan besarnya sama tiap tahunnya.

Dari informasi diatas, kita dapat menyusunnya menjadi :

Tabel 4.10
Biaya *overhead* pabrik yang dianggarkan untuk tahun 2012

No	Jenis Biaya	<i>Fixed</i>	<i>Variable</i>
1	Pemeliharaan mesin		4.134.270
2	Listrik *	7.610.490	15.615.736
3	Bahan Bakar		10.874.850
4	Bahan Pembantu		9.812.250
5	<i>Packaging</i>		3.480.750
6	Tenaga Kerja Tak Langsung		2.824.500
7	Penyusutan mesin	1.536.000	
8	Penyusutan Gedung	3.750.000	
	Total	12.896.490	46.742.356

Sumber : dokumen internal perusahaan, diolah

Jumlah tersebut dapat dirinci menjadi dua kategori, yaitu :

- Biaya *overhead Fixed* Rp. 12.896.490
- Biaya *overhead Pabrik Variable* Rp. 46.742.356

Sehingga tarif Biaya *Overhead* Pabrik Standar per unitnya, adalah :

$$\frac{59.638.846}{140.400} = 424/\text{unit}$$



Jumlah tersebut dapat dirinci menjadi dua kategori, yaitu :

- Tarif Biaya *Overhead* Pabrik *Fixed*

$$\frac{12.896.490}{140.400} = 91/\text{unit}$$
- Tarif Biaya *overhead* Pabrik *Variable*

$$\frac{46.742.356}{140.400} = 332/\text{unit}$$

Karena standar yang ditetapkan itu digunakan untuk periode yang akan datang, maka diharapkan standar ini merupakan realisasi dari perencanaan biaya produksi yang akan datang tersebut.

4.3.4 *Standar Cost*

Berikut ini adalah rincian dari biaya standar untuk produk roti per unitnya.

Tabel 4.11
Standar Cost untuk 1 unit roti Manis

Jenis Standar	Biaya Standar	Biaya Standar / unit
Bahan baku Langsung		
• Tepung	0,060 Kg @ Rp. 6.700	Rp. 402
• Telor	0,0054 Kg @ Rp. 14.800	Rp. 80
• Gula	0,0064Kg @ 10.800	Rp.70
• Susu	0,018 Kg @ 20.100	Rp. 361
• Ragi	0,0005Kg @ 49.400	Rp.25
• RBS	0,0044Kg @ 42.100	Rp.185
Tenaga Kerja Langsung	0,1119 jam @ 2.750	Rp.308
Biaya Overhead Tetap	Rp. 91 / unit	Rp.91
Biaya Overhead Variabel	Rp. 332 / unit	Rp. 332
Total Biaya Standar		Rp. 1.854

Sumber : data internal perusahaan, diolah

Setelah standar ditentukan, maka hal berikutnya yang perlu dilakukan adalah menyediakan kartu biaya standar yang tepat, yang memperlihatkan pos-pos biaya untuk setiap jenis bahan baku langsung, tarif tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*. Suatu kartu induk biaya standar untuk produk per unit, diperlihatkan sebagai berikut :

Tabel 4.12
Kartu Biaya Standar

Data Standar	Kartu Biaya standar untuk roti Manis			
Bahan Baku Langsung	Jenis bahan Baku	Kuantitas	Harga Standar	Harga Standar bahan baku
	Tepung	0,060 kg/unit	Rp. 6.700/kg	Rp. 402
	Telur	0,0054 kg/unit	Rp14.800/kg	Rp. 80
	Gula	0,0064 kg/unit	Rp.10.800/kg	Rp. 70
	Susu	0,018 kg/unit	Rp.20.100/kg	Rp. 361
	Ragi	0,0005 kg/unit	Rp. 49.400/kg	Rp. 25
	RBS	0,0044 kg/unit	Rp. 42.100/kg	Rp. 185
Total Biaya Bahan baku Langsung				Rp. 1.123
Tenaga Kerja Langsung	Jam Kerja standar		Tarif Standar	
	0.1119 jam/ unit		Rp. 2.750	
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				Rp. 308
BOP	Jenis biaya <i>overhead</i> Pabrik		Tarif Standar	
	Tetap		Rp. 91	
	Variabel		Rp. 332	
Total biaya <i>overhead</i>				Rp. 423
Total biaya Produksi Standar per unit				Rp. 1.854

Sumber : data internal perusahaan, diolah



4.3.5 Penggunaan Biaya Standar Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi roti yang menggunakan biaya standar per unit dihitung dengan menjumlahkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap per unit. Artinya harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi oleh karena dalam memproduksi roti di Merlyn Bakery tidak adanya persediaan barang dalam proses akhir maupun sediaan barang dalam proses akhir. Perhitungan harga pokok produksi roti yang menggunakan biaya standar dapat dilihat pada kartu biaya standar

Kartu biaya standar menunjukkan bahwa harga pokok produksi roti pada tahun 2012 yang menggunakan biaya standar adalah Rp. 1.854 per unit. Jumlah tersebut terdiri dari biaya bahan baku Rp. 1.123, biaya tenaga kerja langsung Rp. 308, biaya overhead pabrik tetap Rp. 91 dan biaya overhead pabrik variabel Rp. 332.

4.3.6 Manfaat Biaya Standar Bagi Keputusan Bisnis

Biaya standar bisa digunakan dalam berbagai tujuan, khususnya dalam pengambilan keputusan antara lain :

1. Sebagai alat pengawasan kinerja dan biaya.

Salah satu pelaksanaan pengawasan yang baik bagi manajemen adalah membandingkan hasil pelaksanaan yang sesungguhnya dengan yang seharusnya terjadi. Biaya standar memberikan dasar untuk perbandingan tersebut. Penelitian yang dilakukan di Merlyn bakery Surabaya, dari hasil penelitian didapat bahwa harga pokok produksi roti manis yang menggunakan biaya standar adalah



Rp. 1.854 per unit. Harga pokok produksi tersebut dapat digunakan sebagai alat pengawasan terhadap harga pokok produksi sesungguhnya yang diperoleh Merlyn Bakery. Perbedaannya merupakan kinerja yang dicapai, apakah menguntungkan atau tidak menguntungkan.

2. Sebagai alat pengambil keputusan harga jual

Biaya standar seringkali dipakai untuk menentukan harga jual, terutama untuk produk khusus seperti jasa dan sebagainya, yang dibebankan pada pelanggan-pelanggan khusus. Pada Merlyn Bakery, biaya standar bisa digunakan untuk menentukan tarif dasar untuk pembuatan roti bermacam-macam rasa.

3. Sebagai alat pengukuran biaya yang rasional.

Apabila perusahaan menggunakan sistem biaya sesungguhnya ada kemungkinan bahwa untuk satu macam jenis produk dengan bahan yang sama dan jumlah bahan yang seharusnya sama tetapi pembebanannya tidak sama. Misalnya dalam memproduksi roti yang komposisinya tertentu, memakai bahan baku yang sama tepung. Ada kemungkinan karena kerusakan bahan baku, atau pekerja yang mengerjakan berlainan penggunaan bahan baku untuk satu unit roti menjadi berlainan untuk pekerja yang berlainan, sehingga satu roti dibebani biaya bahan baku yang berbeda.

4. Menghemat biaya pencatatan

Dalam sistem biaya sesungguhnya semua arus biaya secara detail harus diikuti dan dicatat sehingga memerlukan jumlah pencatatan dan waktu yang lebih banyak dan sekaligus memperbanyak biaya pencatatan. Dalam sistem biaya standar yang akan dicatat sudah distandarkan, tinggal mengalikan dengan jumlah yang dipakai.



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan sistem biaya standar yang disajikan perusahaan, maka penulis sampai kepada kesimpulan yang diharapkan berguna dan bermanfaat terutama bagi Merlyn Bakery dalam mengambil keputusan bisnis yang lebih tepat dan wajar.

Adapun kesimpulan yang diambil penulis adalah :

1. Perusahaan dalam menghitung harga pokok produksinya belum pernah dihitung secara wajar, perhitungan hanya mengacu pada harga pokok bahan baku, sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan overhead slama ini hanya berpedoman pada persentase sebesar 60% dari biaya bahan baku.
2. Harga pokok produksi roti yang berbahan baku tepung dengan menggunakan sistem biaya standar adalah sebesar Rp. 1.854. Harga pokok produksi tersebut terdiri dari biaya bahan baku Rp. 1.123, biaya tenaga kerja langsung Rp. 308, biaya *overhead* tetap Rp 91 dan biaya *overhead* variabel Rp. 332
3. Penentuan biaya standar roti berbahan baku tepung sangat bermanfaat dalam pengambilan keputusan bisnis yaitu :
 - Sebagai alat pengawasan kinerja dan biaya, artinya biaya standar dapat digunakan sebagai pembanding antara harga pokok sesungguhnya dengan biaya yang boleh terjadi atau ditentukan dimuka
 - Sebagai alat pengambil keputusan dalam menentukan harga jual



- Sebagai alat pengukur biaya yang rasional, artinya sistem biaya standar memberikan biaya dasar yang sama untuk satu jenis komposisi roti yang sama

5.2 Saran

Berdasarkan simpulan yang dibuat, maka saran yang dapat penulis sampaikan adalah :

1. Supaya perusahaan segera melakukan perhitungan secara tertulis dalam menghitung harga pokok produksi, sehingga memiliki dasar perhitungan yang lebih akurat dan memberikan hasil yang lebih rasional.
2. Supaya membuat biaya standar rutin tahunan sehingga dapat membantu dalam pengendalian biaya dan perusahaan mampu bersaing di pasar
3. Supaya menerapkan sistem biaya standar tidak hanya pada roti manis, tetapi juga berbagai macam produk yang dihasilkan, sehingga setiap jenis produk dapat ditentukan harga pokok secara lebih akurat.



DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2009. *Akuntansi Biaya*. Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Carter, William K dan Usry, Milton F. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ketigabelas. Buku 1. Jakarta : Salemba Empat.
- . 2002. *Cost Accounting*. 13th Edition. Siangapore : Thomson.
- Ernawati. 2010. Pengertian Biaya Standar. (<http://ernanana88.blogspot.com/2010/03/pengertian-biaya-standar.html>) (Download tgl 20 November 2011 pk.01.00)
- Feriyanto. 2003. Penerapan Biaya Standar Untuk Mengukur Efisiensi Biaya Produksi Pada PT Paramithatama AsriRaya (PAR) di Sidoarjo. *Skripsi*. Surabaya : Fakultas Ekonomi. Universitas Kristen Petra.
- Hartati, Nuryati Nani. Analisa Biaya Standar Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Alat Penentu Harga Jual Pada PT Lestari Santika Garment. (<http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/1107729.pdf>), diakses 26 November 2011 pk 13.00
- LM Samryn. 2001. *Akuntansi Manajerial Suatu Pengantar*. Cetakan Pertama. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Nasehatun, Apandi. 2001. *Budget & Control : Sistem Perencanaan dan Pengendalian Terpadu*. Jakarta : Grasindo
- Normal, I Nyoman dan Selamat. Penerapan Biaya Standar Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi Glasir Hijau, Serta Manfaatnya Dalam Keputusan Bisnis Pada UPT PSTKP- Bali-BPPT. (<http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/71095365.pdf>), diakses 30 Desember 2011 pk 10.00
- Sari, Arianti Indah. 2004. Penerapan Standard Costing Dalam Rangka Mengukur Efisiensi Biaya Produksi Pada PT "X" Di Kediri. *Skripsi*. Surabaya : Fakultas Ekonomi. Universitas Kristen Petra.
- Sugiyono. 2011. *Statistika Untuk Penelitian*. Cetakan Kesembilan belas. Bandung : Alfabeta
- Supriyono. 2000. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : BPF
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Graha Ilmu





Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.

Surabaya, 1 Maret 2012.



Perihal : Surat Keterangan.

Dengan Hormat,

Dengan ini kami, Nama : Felix dan Sylvia Limanseto
Jabatan : Pemilik Merlyn Bakery
Alamat : Jl. Ngagel Jaya 70, Surabaya

Dengan ini menyatakan bahwa ,
Nama : Linda Sandrawati
NPM : 0822029
Fak-Jur : Ekonomi-Akuntansi

Telah melakukan penelitian di tempat kami sebagai syarat untuk menyelesaikan tugas akhir.

Demikian Surat ini kami buat dengan sebenarnya.

Hormat Kami,

Felix Limanseto.

Jl. Ngagel Jaya 70,
Surabaya 60283
Telp. (031) 502 2811
Fax. (031) 501 4437