

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Era globalisasi sekarang, berbagai bidang sudah banyak mengalami perkembangan, salah satunya perkembangan ekonomi. Perkembangan ekonomi sudah semakin pesat, perekonomian dituntut untuk mengikuti perkembangan-perkembangan yang terjadi sekarang. Seluruh perusahaan maupun industri dengan berbagai bidang usaha bersaing ketat untuk memenuhi permintaan pasar yang menuntut kualitas produk yang semakin baik, produk-produk yang bervariasi dan pelayanan kepada konsumen tidak mengecewakan. Untuk memenuhi permintaan pasar yang beragam, maka sebuah perusahaan maupun industri harus memperhitungkan biaya-biaya yang diperlukan untuk memenuhi permintaan pasar tersebut.

Sebuah perusahaan maupun industri harus memiliki kemampuan untuk bertahan dan bersaing dengan banyak jenis usaha lainnya. Salah satu cara untuk tetap bertahan dalam suatu usaha adalah laba yang dapat dihasilkan oleh perusahaan itu sendiri. Laba adalah selisih dari pendapatan hasil penjualan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk membuat atau memproduksi suatu produk. Setiap perusahaan seharusnya menghitung seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi secara lebih rinci. Perhitungan secara rinci akan memudahkan perusahaan atau industri untuk.

Dilakukan dengan tepat dalam suatu perusahaan dan sudah berjalan dengan baik, maka perusahaan tersebut bisa berkembang dengan baik. Banyak industri rumahan maupun perusahaan yang bergerak dalam bidang usaha kuliner. Terutama makanan ringan yang cukup menyenangkan dan menjadi primadona makanan tersebut adalah roti. Roti merupakan salah satu makanan yang sangat familiar di Indonesia, mulai dari anak kecil sampai orang tua. Berkat hasil inovasi dan kreatifitas penduduk dan pengusaha di Indonesia dapat ditemui di berbagai wilayah Indonesia. Salah satu dari bermacam jenis roti tersebut adalah Roti Spiku Harum Bunga Melati

Roti Spiku “Harum Bunga Melati” Surabaya merupakan salah satu industri kecil dan menengah yang beralamat di Jl.Kembang Kuning Kramat 2 No. 5A. Industri ini memproduksi dua jenis roti yaitu Roti Lapis Legit dan Roti Spiku. Roti- Roti yang telah jadi siap untuk dipasarkan ke beberapa pasar tradisional di wilayah kota Surabaya. Permasalahan yang timbul pada industry pembuatan Roti ini adalah harga pokok produksi yang dihitung belum tepat sehingga menyebabkan harga jual pun tidak tepat dan laba yang diharapkan belum tercapai

Tabel I.1
Daftar Kajian Baku untuk 160 Roti Spiku
Desember 2019

No	Bahan	Banyak	Harga	Jumlah
1	Telur	1.216	Rp 23.000/kg	Rp 736,000.00
2	Tepung terigu	38 kg	Rp 9.900/kg	Rp 376,200.00
3	Mentega	40 kg	Rp 13.000/kg	Rp 520,000.00
4	Pengembang roti	20 kg	Rp 16.500/kg	Rp 330,000.00
5	Gula	40 kg	Rp 17.000/kg	Rp 680,000.00
6	Pewarna	13 Botol (30ml)	Rp 6.500/30 ml	Rp 84,500.00
7	Cokelat Bubuk	8,5 kg	Rp 46.000/kg	Rp 391,000.00
8	Selai strawbery	4,5 kg	Rp 31.000/kg	Rp 139,500.00
Total				Rp 3,257,200.00

Tabel .II
Daftar Biaya Tenaga Kerja Langsung Toko Roti
“Bunga Melati” Surabaya
Tahun 2020
(Upah untuk 1 Jenis Roti/ 1 bulan)

Keterangan	Jumlah Pekerja	Upah (Rp)	Total (Rp)
Seksi Pencetakan	2	1,200,000	2,400,000
Seksi Pembungkusan	1	1,200,000	1,200,000
Seksi Pemasaran	1	1,200,000	1,200,000
Total	4	3,600,000	4,800,000

Tabel III
“Bunga Melati” Surabaya
Laporan Harga Pokok Produksi
Roti Spiku Desember Tahun 2019
(Produksi Desember 2019, Sebanyak 160 Buah)

Biaya Bahan Baku :		
Telur	Rp	736,000
Tepung terigu	Rp	376,200
Mentega	Rp	520,000
Pengembang roti	Rp	330,000
Gula	Rp	680,000
Pewarna	Rp	84,500
Cokelat Bubuk	Rp	391,000
Selai strawberry	Rp	139,500
Total		Rp 3,257,200
Biaya Tenaga Kerja		
Upah Karyawan		Rp 6,000,000
Biaya Overhead Pabrik		
Kardus Pembungkus		Rp 630,000
Gas		Rp 417,000
Total Harga Pokok Produksi		Rp 10,304,200

Banyak biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi Roti Spiku mulai dari memproses bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual ke pasaran . Proses pembuatan roti Spiku berawal dari pembuatan adonan spiku yaitu seluruh bahan yang diperlukan ditakar terlebih dahulu sesuai dengan jumlah spiku yang akan diproduksi. Setelah ditakar, bahan-bahan tersebut dimasukan kedalam mesin pengadonan. Setelah proses pengadonan selesai, seksi pencetakan akan melanjutkan untuk mencetak adonan spiku tersebut.

Dalam pembuatan roti spiku ini yang dibutuhkan hanya kuning telurnya saja sedangkan putih telurnya tidak dipakai. Setelah melakukan pencetakan dan pengisian adonan roti, roti langsung dimasukan ke dalam oven kurang lebih satu jam, agar ketika proses pemanggangan dilakukan warna yang didapatkan akan lebih bagus. Setelah diolesi, roti akan disusun ke dalam loyang-loyang yang telah diolesi minyak sayur kemudian roti dimasukkan ke dalam pemanggang. Dalam proses pemanggangan, seksi pemanggangan akan mengawasi roti agar roti tidak gosong. Setelah dipanggang, roti harus didinginkan terlebih dahulu agar pada saat proses pembungkusan, roti tidak menguap dalam kemasan.

Dalam industri ini, ada beberapa biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi Spiku Bunga Melati yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Akan tetapi ada beberapa biaya-biaya yang tidak dihitung dan dimasukkan dalam proses produksi. Dalam menghitung biaya bahan baku, Selai seharusnya dimasukkan ke bahan penolong karena pada proses pembuatan roti, Selai hanya saat di gunakan pada proses pengambungan roti yang berwarna kuning ke roti yang berwarna coklat. Air yang digunakan sebagai salah satu bahan untuk memproduksi roti spiku tidak diperhitungkan sebagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Seharusnya biaya penggunaan air ini harus diperhitungkan sebagai biaya bahan penolong. Dalam menghitung biaya tenaga kerja langsung, biaya yang seharusnya diperhitungkan yaitu biaya seksi pengadonan, seksi pembungkusan, dan seksi pemasaran. Namun dalam perusahaan, biaya seksi

pengadonan tidak dihitung dan dimasukkan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Biaya seksi pengadonan seharusnya dimasukkan dan dihitung sebagai biaya tenaga kerja langsung karena merupakan proses awal dalam proses produksi. Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Roti Spikoe “Bunga Melati” Surabaya”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada Roti Spiku “Harum Bunga Melati’ Surabaya yang seharusnya ?
2. Berapa besar perbedaan harga pokok produksi yang ditetapkan perusahaan dengan harga pokok produksi yang seharusnya ?
3. Bagaimana pengaruh perbedaan harga pokok produksi terhadap harga jual dan laba bruto ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah di atas maka tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi pada Roti Spiku “Harum Bunga Melati” Surabaya yang seharusnya.
2. Untuk mengetahui seberapa besar perbedaan harga pokok produksi yang ditetapkan perusahaan dengan harga pokok produksi yang seharusnya.

3. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan harga pokok produksi terhadap harga jual dan laba bruto.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang penentuan harga pokok produksi.

2. Bagi Roti Spiku “Harum Bunga Melati” Surabaya

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi.

3. Bagi Roti “Harum Bunga Melati” Surabaya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi tambahan guna penelitian selanjutnya.