

ANALISIS LAPORAN KEUANGAN BIAYA PRODUKSI DAN BIAYA TENAGA KERJA (BTK) DI TOKO ROTI IVANNA BAKERY BANJARMASIN

Muhammad Yoga Mahendra^{1*}, Muhammad Hadini², Dwi Wahyu Artiningsih³

Program Studi Manajemen, 61201, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari, NPM 16310487

Program Studi Manajemen, 61201, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari, NIDN 1129017701

Program Studi Manajemen, 61201, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari, NIDN 1119056501

*email: mahendrayoga36@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, menganalisis laporan biaya produksi dan biaya tenaga kerja di Toko Roti Ivanna Bakery Banjarmasin. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode kualitatif melalui observasi, pengumpulan data dan situs di internet. Teknik analisis data dengan cara mereduksi data, menyajikan data, menarik kesimpulan, dan verifikasi. Hasil penelitian mengajukan bahwa menganalisis laporan keuangan biaya produksi dan biaya tenaga kerja dapat dilakukan: penggolongan biaya yang dilakukan perusahaan masih kurang tepat, karena masih tidak sesuai dengan konsep akuntansi biaya.

Kata kunci: Biaya Produksi dan Biaya Tenaga Kerja

ABSTRACT

This study discusses to study, analyze the report on production costs and work costs in Ivanna Bakery Bakery Banjarmasin. In this study, researchers used qualitative methods through observation, collecting data and sites on the internet. Data analysis techniques by reducing data, presenting data, drawing conclusions, and verifying. The results of research on budget research and labor costs that can be done: the classification of costs by companies is still not quite right, because it is still not in accordance with the concept of cost accounting.

Keywords: Production Costs and Labor Costs

PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan zaman dan lingkungan maka orang sekarang mulai berhati-hati dalam memilih dan membeli sesuatu. Salah satu hal di mana orang sangat hati-hati dan teliti sekali dalam memilih dan membeli adalah ketika membeli makanan.

Zaman dulu orang membeli makanan hanya berpedoman pada rasanya yang enak dan murah, ini terutama bagi kalangan masyarakat menengah ke bawah. Dua hal inilah yang menjadi prioritas utama dalam membeli makanan. Mereka tidak begitu

memikirkan kandungan gizi dan nutrisi yang terkandung didalam makanan yang mereka beli.

Akan tetapi akhir-akhir ini kecenderungan masyarakat kita dalam membeli makanan adalah memperhatikan rasa, gizi yang terkandung dalam makanan tersebut, baru kemudian memikirkan harga. Oleh karena itu, roti banyak menjadi pilihan manusia untuk makanan ringan, dimana dari segi rasa, roti menawarkan cukup banyak rasa yang ditawarkan dan enak, dari segi gizi juga memenuhi kebutuhan gizi manusia, dari segi harga, roti mudah dijangkau semua kalangan masyarakat.

Berdasarkan fenomena di atas maka sangat cocok dan potensial bila kami tetap menjalankan usaha roti dan terus mengembangkannya.

Perkembangan bisnis roti yang berkembang dengan begitu pesat menyebabkan perubahan besar pada pasar. Seiring dengan perubahan yang terjadi di dunia pemasaran, maka para pelaku bisnis pun harus berubah karena persaingan antar perusahaan yang sejenis maupun yang tidak sejenis dalam upaya menguasai pasar akan semakin meningkat dan konsumen semakin menuntut perusahaan untuk memaksimalkan sumber daya yang dimilikinya agar kebutuhan pasar yang semakin variatif dapat terpenuhi oleh karena itu, perusahaan mencoba selalu memahami kebutuhan konsumen agar mendapatkan tempat di benak konsumen. Perkembangan pasar tersebut membawa dampak bagi masyarakat umum sekaligus membentuk perilakunya.

Bisnis Bakery sebenarnya bukanlah bisnis baru lagi di dunia perbisnisan. Namun sampai saat ini masih memperlihatkan prospek yang cukup bagus. Bisnis Bakery juga banyak memberikan keuntungan, kita bisa melihat saat ini sangat banyak usaha Bakery di mana-mana, dengan berbagai macam nama produk, jenis produk yang dijual, yang membedakan dari usaha tersebut hanyalah kualitas dari masing-masing produk yang dijual.

Pada Toko Bakery yang menjual bermacam-macam produk Bakery, Seperti Bakery coklat, keju, tetapi yang membuat orang semakin tertarik ingin membeli produk tersebut adalah banyak nya varian rasa baru dari Bakery tersebut, misalnya saja mocca, abon, strawberry dll.

Usaha Bakery jaman sekarang juga sudah semakin berkembang, tidak hanya berjualan di toko saja, tetapi juga suatu usaha bakery sudah mempunyai kendaraan untuk menjual produknya seperti sepeda motor dan mobil yang dapat menjangkau pembeli secara

langsung dan lebih memudahkan pembeli. Dengan adanya kendaraan untuk menjual produk bakery tersebut, secara tidak langsung akan memberikan keuntungan yang lebih pada usaha roti itu. Peluang usaha ini merupakan peluang usaha yang bagus untuk orang – orang yang memiliki jiwa usaha, ketekunan, kesabaran, strategi bisnis, dan kreatifitas.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Laporan Keuangan Biaya Produksi Dan Biaya Tenaga Kerja (BTK) Di Toko Roti Ivanna Bakery Banjarmasin**”

METODE

Metode Penelitian

Untuk memecahkan permasalahan yang telah dikemukakan sebelumnya, maka penulisan menggunakan metode analisis untuk membuktikan hipotesis yang dikemukakan. Metode analisis yang akan dilakukan oleh penulis, yaitu:

1. Metode analisis rasio keuangan, yaitu menjelaskan/menghitung tingkat likuiditasi laporan keuangan neraca perusahaan pada Bulan Januari – Maret Tahun 2020.
2. Metode analisis komparatif, yaitu membandingkan tingkat likuiditasi pada Toko Roti Ivanna Bakery Banjarmasin dengan melihat hasil perhitungan likuiditasi perusahaan antara Bulan Januari – Maret Tahun 2020.

Berdasarkan kedua metode analisis di atas, maka data-data yang akan di bahas diperoleh melalui:

1. Penelitian Lapangan (*Field Research*)

Dalam penelitian lapangan, peninjauan di lakukan dengan cara melihat langsung laporan keuangan Toko Roti

Ivanna Bakery Banjarmasin, penelitian lapangan di lakukan dengan 2 cara, yaitu:

1). Observasi

Penelitian dilakukan dengan cara observasi, yaitu mengamati secara langsung objek penelitian secara lebih fokus dan relevan. Melakukan pengamatan langsung terhadap laporan keuangan Toko Roti Ivanna Bakery Banjarmasin.

2). Pengumpulan Data

Data-data yang di butuhkan berupa laporan keuangan perusahaan berupa yang diperoleh pada Bulan Januari – Maret Tahun 2020.

2. Penelitian kepustakaan

Dalam penulisan kepustakaan akan di lakukan pencarian, pengumpulan dan pembelajaran melalui buku-buku yang bersifat teoritis, literatur-literatur, skripsi dan bacaan-bacaan lain termasuk melalui internet yang relevan dengan sistem akuntansi dan prosedur serta pencatatan penjualan sehingga di peroleh teori-teori yang dapat di gunakan sebagai landasan teori dan referensi yang di jadikan dasar yang akan diterapkan pada pemecahan masalah.

3. Pengumpulan data

Pengumpulan data merupakan salah satu tahapan sangat penting dalam penelitian. Teknik pengumpulan data yang benar akan menghasilkan data yang memiliki kredibilitas tinggi, dan sebaliknya. Oleh karena itu, tahap ini tidak boleh salah dan harus dilakukan dengan cermat sesuai prosedur dan ciri-ciri penelitian. Sebab, kesalahan atau ketidaksempurnaan dalam metode pengumpulan data akan berakibat fatal, yakni berupa data yang tidak credible, sehingga hasil penelitiannya tidak bisa dipertanggung jawab kan. Hasil penelitian demikian sangat berbahaya, lebih-lebih jika di pakai sebagai dasar pertimbangan untuk mengambil kebijakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. Bidang Usaha

Ivanna Bakery Banjarmasin bergerak di bidang produksi dan penjualan roti dengan sistem penjualan tunai dan kredit. Kegiatan produksi roti dilakukan secara terus menerus setiap harinya, karena roti yang diproduksi akan di jual untuk satu hari saja. Ivanna Bakery Banjarmasin dapat memproduksi berbagai macam roti setiap hari, dalam pembahasan ini saya sebagai penulis mengambil 3 sampel produk yaitu Roti Tawar Susu, Roti Tawar Gandum, Roll Gulung untuk perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok proses.

2. Bahan-bahan dan Peralatan yang Digunakan Dalam Proses Produksi

Bahan-bahan yang digunakan oleh Ivanna Bakery Banjarmasin merupakan bahan-bahan yang sangat diperhatikan kualitasnya untuk cita rasa yang dihasilkan agar hasil yang diproduksi tidak berubah tekstur dan rasanya, juga untuk mengurangi kesalahan dalam produksi yang menyebabkan produksi gagal.

Adapun jumlah pemakaian bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan Roti Tawar Susu, Roti Tawar Gandum, Roll Gulung adalah :

1). Bahan Baku Roti Tawar Susu: (Jadi 56 bungkus)

Tepung Cakra	25 kg
Gula	50 kg
Telur	3 kg
Margarin Blue Band	15 kg
Garam	250 gr
Susu Nutriland	25 kg
Susu Kaleng	10 Kaleng
Susu Bubuk	25 kg
Baker's Bonus	500 gr

Plastik Kemasan 56 lembar
Clip 56 biji

2). Bahan Baku Roti Tawar Gandum: (jadi 56 bungkus)

Tepung cakra 15 kg
Tepung gandum 50 kg
Gula 25 kg
Telur 3 kg
Margarin Blue Band 15 kg
Garam 250 gr
Susu Bubuk 25 kg
Baker's Bonus 500 gr
Pelastik Kemasan 56 lembar
Clip 56 biji

3). Bahan Baku Roll Gulung: (Jadi 20 Buah Roll Gulung)

Tepung Cakra 30 kg
Gula 25 kg
Telur 5 kg
Margarin Blue Band 15 kg
Garam 250 gr
Susu Nutriland 25 kg
Susu Kaleng 8 kaleng
Susu Bubuk 20 kg
Baker's bonus 250 gr
Selai Blurberry 5 kg
Selai Nanas 5 kg
Selai Kelapa 5 kg
Selai Coklat 5 kg
Selai Pandan 5 kg
Mika 20 buah

Dalam melakukan proses produksi perusahaan menggunakan peralatan-peralatan sebagai berikut:

Tabel 1

Jenis Peralatan Digunakan Dalam Proses Produksi Ivanna Bakery Banjarmasin

No	Jenis Alat	Kegunaan/Fungsi
1	Timbangan Digital	Digunakan untuk menimbang bahan baku sesuai takarannya.

2	Planetary Mixer	Digunakan untuk mengaduk adonan hingga tercampur rata.
3	Gas Deck Oven	Digunakan untuk memanggang adonan roti maupun kue.
4	Dough Moulder	Digunakan untuk penggulung sebuah adonan roti dan menghilangkan gelembung udara yang ada di dalam roti.
5	Bread Slicer	Digunakan untuk mengiris atau memotong roti agar mendapatkan irisan roti dengan ukuran yang sama.
6	Spatula	Digunakan untuk mengaduk adonan setelah dikocok dengan mixer dan untuk memindahkan adonan.
7	Standard Proofer	Digunakan untuk mengembangkan adonan.
8	Kuas	Digunakan untuk mengoles loyang dengan margarin atau minyak.
9	Loyang	Digunakan untuk mencetak bentuk aneka kue.

Sumber: data primer, 2020

3. Perhitungan Biaya Produksi yang Disarankan Penulis

Berikut adalah hasil perhitungan biaya produksi roti tawar susu yang dilakukan penulis, disajikan dalam tabel berikut ini:

Tabel 2
Perhitungan Biaya Produksi Roti Tawar Susu
Disarankan Penulis
Periode Januari – Maret 2020

No	Unsur Biaya	Elemen	Jumlah Biaya	Total
1	Biaya Bahan Baku	Tepung Cakra	Rp 6.455.400	
		Gula	Rp 1.740.000	
		Telur	Rp 3.045.000	
		Margarin blue band	Rp 2.102.500	
		Garam	Rp 362.500	
		Susu nutriland	Rp 6.380.000	
		Susu kaleng	Rp 3.262.500	
		Susu bubuk	Rp 1.957.500	
		Baker's bonus	Rp 2.523.000	
	Jumlah Biaya Bahan Baku			Rp 27.828.400
2	Biaya Bahan Penolong	Plastik Kemasan	Rp 4.872.000	
		Clip	Rp 730.800	
	Jumlah Biaya Bahan Penolong			Rp 5.602.800
3	Biaya Tenaga Kerja	Kepala Baker	Rp 2.637.048,58	
		Assisten Baker	Rp 1.845.934,01	
		Baker	Rp 3.375.422,19	
	Jumlah Biaya Tenaga Kerja			Rp 7.858.404,78
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Biaya Listrik	Rp 4.570.005,20	
		Biaya Air	Rp 2.309.154,80	
		Biaya Telepon	Rp 1.344.894,78	
		Biaya Gas Elpiji	Rp 3.923.928,29	
		Biaya Penyusutan	Rp 1.742.649,61	
	Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 13.890.632,67
	Total Biaya Produksi			Rp 55.180.237,45

Tabel 3
Perhitungan Biaya Produksi Roti Tawar Gandum
Disarankan Penulis
Periode Januari – Maret 2020

No	Unsur Biaya	Elemen	Jumlah Biaya	Total
1	Biaya Bahan Baku	Tepung Cakra	Rp 4.719.120	
		Tepung Gandum	Rp 22.472.000	
		Gula	Rp 1.272.000	
		Telur	Rp 2.226.000	
		Margarin blue band	Rp 1.537.000	
		Garam	Rp 265.000	
		Susu Bubuk	Rp 1.431.000	
		Baker's bonus	Rp 1.844.400	
	Jumlah Biaya Bahan Baku			Rp 35.766.520
2	Biaya Bahan Penolong	Plastik Kemasan	Rp 3.561.600	
		Clip	Rp 534.240	
	Jumlah Biaya Bahan Penolong			Rp 4.095.840
3	Biaya Tenaga Kerja	Kepala Baker	Rp 1.927.773,45	
		Assisten Baker	Rp 1.349.441,41	
		Baker	Rp 2.467.550,01	
	Jumlah Biaya Tenaga Kerja			Rp 5.744.764,87
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Biaya listrik	Rp 3.340.831,38	
		Biaya air	Rp 1.688.071,78	
		Biaya Telepon	Rp 983.164,46	
		Biaya gas elpiji	Rp 2.868.527,89	
		Biaya penyusutan	Rp 1.273.936,95	
	Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 10.154.531,47
	Total Biaya Produksi			Rp 55.761.656,34

Tabel 4
Perhitungan Biaya Produksi Roll Gulung
Disarankan Penulis
Periode Januari – Maret 2020

No	Unsur Biaya	Elemen	Jumlah Biaya	Total
1	Biaya Bahan Baku	Tepung Cakra	Rp 3.953.000	
		Gula	Rp 804.000	
		Telur	Rp 3.752.000	
		Margarin blue band	Rp 971.500	
		Garam	Rp 167.500	
		Susu Nutriland	Rp 2.948.000	
		Susu Kaleng	Rp 2.512.500	
		Susu Bubuk	Rp 904.500	
		Baker's bonus	Rp 790.600	
		Selai Blueberry	Rp 1.072.000	
		Selai Nanas	Rp 1.072.000	
		Selai Kelapa	Rp 1.072.000	
		Selai Coklat	Rp 1.072.000	
		Selai Pandan	Rp 1.072.000	
	Jumlah Biaya bahan Baku			Rp 22.163.600
2	Biaya Bahan Penolong	Plastik Kemasan		Rp 636.500
3	Biaya Tenaga Kerja	Kepala Baker	Rp 435.177,97	
		Assisten Baker	Rp 304.624,58	
		Baker	Rp 557.027,80	
	Jumlah Biaya Tenaga Kerja			Rp 1.296.830,35
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Biaya Listrik	Rp 754.163,42	
		Biaya Air	Rp 381.067,42	
		Biaya Telepon	Rp 221.940,76	
		Biaya Gas Elpiji	Rp 647.544,82	
		Biaya Penyusutan	Rp 287.580,11	
	Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			Rp 2.292.296,52
	Total Biaya Produksi			Rp 26.389.226,87

Untuk menghitung biaya persatuan yang dikeluarkan Ivanna Bakery Banjarmasin perlu dihitung unit ekuivalen untuk periode bulan Januari – Maret 2020 dengan perhitungan sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

- 1). Biaya bahan baku roti tawar susu yang dikeluarkan pada bulan Januari – Maret 2020 dapat menghasilkan 8.120 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan baku sebesar Rp 27.828.400 tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 8.120 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan baku roti tawar susu adalah $8.120 \text{ bungkus} + (0 \times 100\%) = 8.120 \text{ bungkus}$.
- 2). Biaya bahan baku roti tawar gandum yang dikeluarkan pada bulan Januari – Maret 2020 dapat menghasilkan 5.936 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan baku sebesar Rp 35.766.520 tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 5.936 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan baku roti tawar gandum adalah $5.936 \text{ bungkus} + (0 \times 100\%) = 5.936 \text{ bungkus}$.
- 3). Biaya bahan baku roll gulung yang dikeluarkan pada bulan Januari – Maret 2020 dapat menghasilkan 1.340 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan baku sebesar Rp 22.163.600 tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 1.340 bungkus

dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan baku roll gulung adalah $1.340 \text{ bungkus} + (0 \times 100\%) = 1.340 \text{ bungkus}$.

2. Biaya Bahan Penolong

- 1). Biaya bahan penolong roti tawar susu yang dikeluarkan dalam bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 5.602.800 tersebut dapat menghasilkan 8.120 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya bahan penolong sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan penolong tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 8.120 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan penolong roti tawar susu adalah $8.120 + (0 \times 100\%) = 8.120$.
- 2). Biaya bahan penolong roti tawar gandum yang dikeluarkan dalam bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 4.095.840 tersebut dapat menghasilkan 5.936 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya bahan penolong sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan penolong tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 5.936 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan penolong roti tawar gandum adalah $5.936 + (0 \times 100\%) = 5.936$.
- 3). Biaya bahan penolong roll gulung yang dikeluarkan dalam bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 636.500 tersebut dapat menghasilkan 1.340 bungkus

produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya bahan penolong sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan penolong tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 1.340 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan penolong roll gulung adalah $1.340 + (0 \times 100\%) = 1.340$.

3. Biaya Tenaga Kerja

1). Biaya tenaga kerja roti tawar susu yang dikeluarkan dalam bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 7.858.404,78 tersebut dapat menghasilkan 8.120 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya bahan penolong sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan penolong tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 8.120 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan penolong roti tawar susu adalah $8.120 + (0 \times 100\%) = 8.120$.

2). Biaya tenaga kerja roti tawar gandum yang dikeluarkan dalam bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 5.744.764,87 tersebut dapat menghasilkan 5.936 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya bahan penolong sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan penolong tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 5.937 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan

penolong roti tawar gandum adalah $5.936 + (0 \times 100\%) = 5.936$.

3). Biaya tenaga kerja roll gulung yang dikeluarkan dalam bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 1.296.830,35 tersebut dapat menghasilkan 1.340 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya bahan penolong sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya bahan penolong tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 1.340 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya bahan penolong roll gulung adalah $1.340 + (0 \times 100\%) = 1.340$.

4. Biaya Overhead Pabrik

1). Biaya overhead pabrik roti tawar susu yang dikeluarkan dalam bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 13.890.632,67 tersebut dapat dihasilkan 8.120 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya bahan penolong sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya overhead pabrik tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 8.120 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya overhead pabrik roti tawar susu adalah $8.120 + (0 \times 100\%) = 8.120$.

2). Biaya overhead pabrik roti tawar gandum yang dikeluarkan pada bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 10.154.531,47 tersebut dapat menghasilkan 5.936 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya overhead pabrik

sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya overhead pabrik tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 5.936 bungkus dan 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya overhead pabrik roti tawar gandum adalah $5.936 + (0 \times 100\%) = 5.936$.

- 3). Biaya overhead pabrik roll gulung yang dikeluarkan dalam bulan Januari – Maret 2020 sebesar Rp 2.292.296,52 tersebut dapat menghasilkan 1.340 bungkus produk jadi dan tidak ada persediaan dalam proses dengan tingkat penyelesaian biaya overhead pabrik sebesar 100%. Hal ini berarti bahwa biaya overhead pabrik tersebut telah digunakan untuk menyelesaikan produk jadi sebesar 1.340 bungkus 0 buah ($100\% \times 0$) persediaan produk dalam proses. Dengan demikian unit ekuivalen biaya overhead pabrik roll gulung adalah $1.340 + (0 \times 100\%) = 1.340$.

4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Persatuan

Perhitungan biaya produksi per satuan yang diproduksi Ivanna Bakery Banjarmasin dalam bulan Januari – Maret 2020 dilakukan dengan membagi tiap unsur biaya produksi (biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik) disajikan sebagai berikut:

Tabel 5
Perhitungan Harga Pokok Produksi Per satuan Roti Tawar Susu

Unsur Biaya Produksi	Total Biaya	Unit Ekuivalen	Biaya Produksi Per satuan
Biaya Bahan Baku	Rp 27.828.400,00	8.120	Rp 3.427,15

Biaya Bahan Penolong	Rp 5.602.800,00	8.120	Rp 690,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 7.858.404,78	8.120	Rp 967,78
Biaya Overhead Pabrik	Rp 13.890.632,67	8.120	Rp 1.710,67
Total Biaya	Rp 55.180.237,45		Rp 6.795,6

Sumber: Data diolah Penulis

Tabel 6
Perhitungan Harga Pokok Produksi Per satuan Roti Tawar Gandum

Unsur Biaya Produksi	Total Biaya	Unit Ekuivalen	Biaya Produksi Per Satuan
Biaya Bahan Baku	Rp 35.766.520,00	5.936	Rp 6.025,36
Biaya Bahan Penolong	Rp 4.095.840,00	5.936	Rp 690,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 5.744.764,87	5.936	Rp 967,78
Biaya Overhead Pabrik	Rp 10.154.531,47	5.936	Rp 1.710,67
Total Biaya	Rp 55.761.656,34		Rp 9.393,81

Sumber: Data diolah Penulis

Tabel 7
Perhitungan Harga Pokok Produksi Per satuan Roll Gulung

Unsur Biaya Produksi	Total Biaya	Unit Ekuivalen	Biaya Produksi Per satuan
Biaya Bahan Baku	Rp 22.163.600,00	1.340	Rp 16.540,00
Biaya Bahan Penolong	Rp 636.500,00	1.340	Rp 475,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.296.830,35	1.340	Rp 967,78
Biaya Overhead Pabrik	Rp 2.292.296,52	1.340	Rp 1.710,67
Total Biaya	Rp 26.389.226,87		Rp 19.693,45

Sumber: Data diolah Penulis

5. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Menurut Penulis

Setelah diteliti dan dibandingkan, terdapat perbedaan jumlah harga pokok produksi antara perhitungan yang dilakukan oleh Ivanna Bakery Banjarmasin dengan perhitungan penulis (berdasarkan konsep akuntansi biaya), perbedaan tersebut dapat dilihat dari tabel berikut ini:

Tabel 8
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Susu Menurut Perusahaan dan yang Disarankan Penulis

Keterangan	Menurut Perusahaan	Menurut Penulis
Biaya Bahan Baku	Rp 33.431.200,00	Rp 27.828.400,00
Biaya Bahan Penolong	-	Rp 5.602.800,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 12.130.423,49	Rp 7.858.404,78
Biaya lain-lain	Rp 12.147.983,07	-
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	-	Rp 13.890.632,67
Jumlah Biaya Produksi	Rp 57.709.606,55	Rp 55.180.237,45
Harga Pokok Produksi	Rp 7.107,09	Rp 6.795,6

Sumber: Data diolah Penulis

Tabel 9
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Gandum Menurut Perusahaan dan yang Disarankan Penulis

Keterangan	Menurut Perusahaan	Menurut Penulis
Biaya Bahan Baku	Rp 39.862.360,00	Rp 35.766.520,00
Biaya Bahan Penolong	-	Rp 4.095.840,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 8.867.757,86	Rp 5.744.764,78
Biaya lain-lain	Rp 8.880.594,52	-
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	-	Rp 10.154.531,47
Jumlah Biaya Produksi	Rp 57.610.712,38	Rp 55.761.656,34
Harga Pokok Produksi	Rp 9.705,31	Rp 9.393,81

Sumber: Data diolah Penulis

Tabel 10
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Roll Gulung Menurut Perusahaan dan yang Disarankan Penulis

Keterangan	Menurut Perusahaan	Menurut Penulis
Biaya Bahan Baku	Rp 22.800.100,00	Rp 22.163.600,00
Biaya Bahan Penolong	-	Rp 636.500,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 2.001.818,65	Rp 1.296.830,35
Biaya lain-lain	Rp 2.004.716,42	-
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	-	Rp 2.292.296,52
Jumlah Biaya Produksi	Rp 26.806.635,07	Rp 26.389.226,87
Harga Pokok Produksi	Rp 20.004,95	Rp 19.693,45

Sumber: Data diolah Penulis

Terdapat perbedaan di mana perhitungan harga pokok produksi roti tawar susu, roti tawar gandum, dan roll gulung menurut perusahaan lebih kecil perhitungan harga pokok produksi roti tawar susu menurut perusahaan sebesar Rp 7.107,09 sedangkan menurut penulis sebesar Rp 6.795,6. Perhitungan roti tawar gandum menurut perusahaan sebesar Rp 9.705,31 sedangkan menurut penulis Rp 9.393,81 dan perhitungan roll gulung menurut perusahaan sebesar Rp 20.004,95 sedangkan menurut penulis Rp 19.693,45 Hal ini dikarenakan perusahaan masih salah dalam melakukan penggolongan biaya produksi karena unsur biaya bahan penolong digolongkan ke dalam biaya bahan baku, adapun demikian perusahaan tidak melakukan perhitungan penyusutan aktiva tetap yang seharusnya dimasukkan dalam biaya overhead pabrik.

Dengan demikian maka dapat diketahui selisih perhitungan harga pokok produksi menurut Ivanna Bakery Banjarmasin dengan penulis pada roti tawar susu sebesar Rp 311,49, Pada roti tawar gandum sebesar Rp 311,50 dan pada roll gulung sebesar Rp 311,50.

PENUTUP

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada Toko Roti Ivanna Bakery Banjarmasin dengan didukung oleh teori yang diperoleh melalui referensi yang ada dapat di ambil kesimpulan sebagai berikut:

Dari penelitian yang telah dilakukan, penggolongan biaya yang dilakukan perusahaan masih kurang tepat, karena masih tidak sesuai dengan konsep akutansi biaya, yang mana perusahaan masih salah dalam memasukkan biaya bahan penolong ke dalam biaya bahan baku dan memasukkan biaya tenaga kerja nonproduksi kedalam biaya tenaga kerja bagian produksi serta tidak memperhitungkan adanya biaya overhead pabrik, sedangkan menurut konsep akutansi biaya adalah biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

SARAN

1. Bagi Perusahaan

Ke depannya perusahaan hendaknya agar memperhatikan perhitungan biaya yang dilakukan agar tidak terjadi kesalahan lagi, karena kesalahan tersebut mempengaruhi laba yang didapatkan

2. Bagi Pembaca

Untuk penelitian yang akan datang hendaknya lebih mendalami penelitian dengan variabel lainnya yang tidak ada dalam penelitian ini

REFERENSI

Komarudin, (2001). Pengertian Analisis : zonareferensi.com. (diakses tanggal 17 Mei 2020)

Machfoedz dan Mahmudi, (2008). Pengertian Laporan Keuangan Menurut Para Ahli : seputarpengetahuan.com. (diakses tanggal 26 Mei 2020)

Hansen dan Mowen, (2002). Pengertian, Unsur dan Tujuan Biaya Produksi : kompasiana.com (diakses tanggal 2 April 2020)

M. Nafarin, (2009). Pengertian, Unsur dan Tujuan Biaya Produksi : kompasiana.com (diakses tanggal 3 April 2020)

Sutrisno, (2009). Fungsi Manajemen Keuangan : hestanto.web.id (diakses tanggal 9 April 2020)

Arief Sugiono dan Edy Untung. (2016). Panduan Praktis Dasar Analisa Laporan Keuangan Edisi Revisi. Jakarta : Grasindo. (diakses tanggal 13 April 2020)

Carter dan Usry, (2009). Pengertian Biaya Produksi : Universitas Medan Area (diakses tanggal 20 April 2020)

Dr. Asnaini, M.A, (2012) Manajemen Keuangan : repo.iain-tulungagung.ac.id (diakses tanggal 5 Mei 2020)

James C Van Horne, (2008). Pengertian Analisis Rasio Keuangan Menurut Para Ahli : pelajaran.co.id (diakses tanggal 10 Mei 2020)