

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk untuk mengetahui cara menentukan harga pokok produksi roti tahun 2014 di Perusahaan Roti Netral Bondowoso

Metode analisis data yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan cara mengidentifikasi laporan-laporan yang diberikan perusahaan. Langkah- langkah analisa kualitatif adalah 1) peramalan volume penjualan tiap jenis-jenis produk untuk periode yang akan datang 2) menghitung persediaan akhir 3) menentukan anggaran produksi 4) menentukan biaya produksi penjualan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisa data serta pembahasan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa 1) berdasarkan proses produksi yang dilakukan secara terus menerus, maka perusahaan menggunakan metode full costing untuk menghitung harga pokok produksi guna menentukan harga jual; 2) Perusahaan telah melakukan pengumpulan dan penghitungan unsur-unsur biaya produksi yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi dalam tiap periodenya. Dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah dilakukan secara tepat. Namun, dalam menghitung biaya overhead pabrik masih kurang tepat karena belum memasukkan beberapa unsur biaya overhead pabrik dalam perhitungan. Disamping itu, perusahaan tidak memperhitungkan tingkat penyelesaian barang dalam proses akhir produksi.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi.

ABSTRACT

This research is done to toto know the way of determining year bread cost of goods manufactured 2014 in Company Of Bread of Netral Bondowoso.

Method analyse data the used is descriptive research type qualitative by identifying given by reports is company. Step-step analyse qualitative is 1) forecasting of sale volume every product types for period to come 2) calculating final supply 3) determining production budget 4) determining sale production cost

Pursuant to result of analysis and research and also solution which have been done by hence can be concluded that 1) pursuant to done production full costing, hence company use cost of good sold method process to calculate cost of goods manufactured utilize to determine price sell 2) Company have done gathering and enumeration of production cost elements which is used in calculating cost of goods manufactured in every period. In calculating standard material cost and direct laborcost have been done precisely. But, in calculating factory overhead cost still less precise because not yet entered some factory overhead cost element in calculation. Beside that, company do not reckon storey;level of is solving of goods in course of is final of production.

Keyword : Cost Of Goods Manufactured.

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keberhasilan perusahaan umumnya ditentukan oleh kemampuan manajemen untuk melihat kemungkinan dan kesempatan yang akan terjadi pada masa datang. Perencanaan masa depan perusahaan merupakan tugas dan tanggung jawab manajemen, agar segala kemungkinan dan kesempatan yang akan terjadi tersebut dapat diketahui dari saat ini.

Perusahaan berusaha menggunakan sumber-sumber ekonomi yang dimilikinya dengan salah satu tujuan untuk berkembang dan tetap mampu untuk mempertahankan eksistensinya dimasa yang akan datang. Oleh karena itu dalam kesehariannya perusahaan haruslah dapat mengelola dan menempatkan sumber – sumber ekonomi dengan baik.

Perusahaan dalam melaksanakan proses produksi untuk menghasilkan suatu produk memerlukan biaya. Biaya dikeluarkan untuk mendapatkan manfaat dimasa depan. Sebelum berbicara dalam masalah biaya produksi, maka akan dikemukakan pengertian tentang biaya dan produksi itu sendiri.

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 1991).

Pengertian produksi secara umum adalah kegiatan organisasi/ perusahaan untuk memproses dan merubah bahan baku (*raw material*) menjadi barang jadi (*Finished Goods*) melalui penggunaan tenaga kerja dan fasilitas produksi lainnya (Rony dan Helmi, 1990). Biaya – biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual disebut biaya produksi.

Menurut obyek pengeluarannya, biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Biaya produksi merupakan komponen harga pokok produksi. Harga pokok produksi adalah jumlah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang dikeluarkan untuk menghasilkan atau memproduksi suatu produk.

Perusahaan yang telah berdiri tentunya ingin berkembang dan terus menjaga kelangsungan hidupnya, untuk itu pihak manajemen perusahaan perlu membuat kebijakan yang mengacu pada terciptanya efisiensi dan efektivitas kerja. Kebijakan tersebut dapat berupa penentuan harga pokok produksi, yaitu dengan cara menekan biaya produksi serendah mungkin dan tetap menjaga kualitas dari produk yang dihasilkan, sehingga harga pokok produk satuan yang dihasilkan perusahaan lebih rendah dari sebelumnya. Kebijakan ini sangat bermanfaat bagi perusahaan untuk menetapkan harga jual yang tepat dengan laba yang ingin diperoleh perusahaan, sehingga perusahaan tersebut dapat bersaing dengan perusahaan – perusahaan lain yang memproduksi produk sejenis.

Dewasa ini, persaingan bisnis yang terjadi antar perusahaan semakin ketat. Setiap perusahaan bersaing untuk mendapatkan konsumen sebanyak mungkin. Hal itu menuntut adanya manajemen yang baik yang mempunyai pandangan dan sikap profesional untuk memajukan serta meningkatkan usahanya. Salah satu usaha yang dilakukan adalah menetapkan harga jual produk dengan tepat, namun tetap menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Dengan adanya persaingan ini dapat membawa dampak negatif atau positif bagi perusahaan. Dampak positifnya adalah jika perusahaan mampu bersaing dan produk yang dihasilkan bisa bertahan dan menyaingi produk lain di pasar maka perusahaan di anggap mampu mempertahankan kelangsungan hidup dan produk yang dihasilkan akan lebih dikenal oleh masyarakat. Dampak negatifnya adalah jika perusahaan tidak mampu menyaingi perusahaan lain yang menghasilkan produk yang sejenis maka perusahaan akan kehilangan konsumen (Budiono, 2006: 1).

Apabila perusahaan mampu mengantisipasi dampak yang terjadi dalam persaingan ekonomi saat ini, maka perusahaan dapat mencapai tujuan perusahaan yang telah direncanakan. Secara umum tujuan perusahaan selain untuk

menghasilkan produk dan jasa yang dibutuhkan masyarakat, perusahaan juga bertujuan untuk dapat memaksimalkan nilai - nilai perusahaan dan dapat mempertahankan kelangsungan Hidup perusahaan di masa yang akan datang (Suad Husnan, 2004 : 5).

Dalam mencapai tujuan itu suatu perusahaan perlu meningkatkan produktifitas, kualitas produk dengan harga jual yang ideal dan terjangkau daya beli konsumen. Hal ini merupakan satu faktor keberhasilan perusahaan dalam peraturan ekonomi. Dalam menentukan kebijakan perusahaan salah satu yang penting adalah kebijakan penentuan harga jual yang dapat disebabkan penetapan harga jual sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan eksternal dan internal perusahaan. Penetapan harga jual bertujuan agar harga yang baru mencerminkan biaya saat ini atau masa depan, kondisi pasar, reaksi pesaing dan laba yang diinginkan. Oleh sebab itu perlu di tentukan metode yang ideal yang sesuai dengan kondisi pasar (Rofik, 2006 : 1).

Menurut Mulyadi (2010), dalam kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan suatu produksi yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP).

Penentuan pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat informasi harga pokok produksi menentukan harga jual produk serta menentukan nilai persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca. Didalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan oleh perusahaan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sehingga informasi harga pokok produksi yang dihasilkan dapat diandalkan baik untuk penentuan harga jual produk maupun untuk perhitungan laba rugi periodik. (Batubara, 2013).

Harga pokok produksi merupakan salah satu data yang dipertimbangkan perusahaan dalam menentukan harga jual produk. Perusahaan akan kesulitan

dalam menentukan harga jual produknya jika tidak mengetahui berapa harga pokok produksinya.

Dalam proses produksi, sebuah perusahaan manufaktur harus dapat menentukan pengeluaran berbagai macam biaya yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk. Biaya beraneka ragam inilah yang akan menjadi harga pokok produksi. Penentuan harga pokok produksi yang tepat akan menghasilkan harga jual yang tepat pula.

Untuk menentukan harga jual suatu produk tidak lepas dari perhitungan harga pokok produksi. Harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya produksi yang terserap ke dalam setiap unit produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Biaya produksi itu terdiri dari tiga elemen biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Ketepatan penghitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting bagi perusahaan karena harga pokok produksi mempengaruhi harga jual yang ditawarkan kepada konsumen. Penghitungan harga pokok produksi yang tidak tepat akan mengakibatkan harga pokok produksi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Hal tersebut akan berpengaruh pada laporan keuangan perusahaan pada periode yang bersangkutan.

Setiap perusahaan manufaktur yang mempunyai kegiatan pokok mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual memiliki kebijakan masing-masing dalam menentukan metode penentuan harga produksi. Hal itu dikarenakan setiap perusahaan manufaktur memiliki karakteristik tersendiri dalam menghasilkan produk maupun cara proses produksinya.

Secara garis besar, cara memproduksi produk dapat dibagi menjadi dua macam, yaitu produksi atas dasar pesanan dan produksi massa. Perusahaan yang memproduksi berdasar pesanan, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan

menggunakan metode harga pokok pesanan (*job order cost method*). Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksi per satuan produk yang dihasilkan pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan. Perusahaan yang memproduksi massa, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok proses (*process cost method*). Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan harga pokok produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan (Mulyadi, 2010:16).

Perusahaan Roti Netral merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang industri pembuatan roti. Tahun 2009 Ibu Eni mulai merintis bisnis roti bolu dengan modal awal sekitar Rp.1.500.000,00 Dengan modal usaha tersebut Ibu Eni (47) beserta ke dua anaknya Yanto (25), Lia Sari (23) membuat roti bolu dan proses produksinya masih sangat manual. Usaha ini didirikan oleh Ibu Eni yang berlokasi di Jalan PB Sudirman Bondowoso. Perusahaan Roti Netral menghasilkan berbagai macam produk roti yaitu roti kering, roti bolu gulung, dan katering. Dalam memproduksi roti kering dan katering dilakukan berdasarkan pesanan dari pembeli, sedangkan roti bolu diproduksi secara massa untuk memenuhi persediaan di gudang dan dijual ke konsumen. Dalam perhitungan harga pokok produksi untuk roti bolu menggunakan metode harga pokok full costing. Roti bolu merupakan obyek dari penelitian ini karena roti bolu adalah jenis roti yang paling banyak diproduksi dan menjadi produk unggulan perusahaan, Dibantu oleh 59 orang tenaga produksi, saat ini bisnis roti Netral kapasitas terpasang 24.000 roti perhari kapasitas terpakai sedikitnya 4.000 roti dalam sehari. “Sampai hari ini kendala kami adalah memproduksi dalam kapasitas besar untuk pasar yang lebih besar, target produksi adalah 24.000 per hari selama ini masih mampu terpakai 60% dari kapasitas terpasang. Dari bisnis Roti Netral

yang dijalankan Ibu Eni bersama ke dua anaknya setiap bulannya bisa mengantongi omzet sekitar Rp 300 juta. “Segmen pelanggan Roti Netral seperti misalnya beberapa instansi pemerintahan maupun BUMN, pondok pesantren, komunitas yang ada di sekitar Kabupaten Bondowoso. Jangkauan pemasaran masih di area bondowoso dan sekitarnya.

Berdasarkan survey di perusahaan Roti Netral, menunjukkan bahwa dalam penentuan harga pokok produknya menggunakan elemen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dalam penentuan biaya overhead pabrik tersebut perusahaan hanya memasukkan unsur biaya yang mudah ditelusur, yaitu biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya pengemasan, biaya listrik, biaya air, biaya telepon dan fax, biaya bahan bakar, dan biaya konsumsi karyawan. Untuk BOP yang lain seperti, pemeliharaan pabrik, biaya depresiasi, dan biaya asuransi pabrik tidak dibebankan ke dalam biaya produksi. Alasan perusahaan adalah kesulitan dalam pengalokasian biaya produksi tersebut, mengingat beragam jenis roti yang diproduksi dan jumlah produksinya tidak sama.

Adanya beberapa unsur BOP yang tidak dibebankan ke dalam harga pokok produksi menyebabkan jumlah BOP yang dibebankan menjadi rendah, sehingga jumlah harga pokok produksi yang ditentukan menjadi rendah. Kurang akuratnya pembebanan BOP menyebabkan biaya produksi terlalu rendah, demikian juga dengan harga pokok produksi roti per satuan kilogramnya. Hal tersebut juga akan mempengaruhi harga jual produk yang dihasilkan.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mengevaluasi harga pokok produksi Perusahaan Roti Netral karena perusahaan tersebut merupakan perusahaan *profit motive*, sehingga penentuan harga pokok produksi menjadi masalah yang sangat penting.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi roti pada perusahaan Roti Netral Bondowoso dengan menggunakan metode full costing?
2. Apakah perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok full costing pada perusahaan Roti Netral sudah dilakukan dengan tepat?

1.3 Batasan Masalah

Untuk mempersempit cakupan masalah dalam penelitian tentang penentuan harga pokok produksi roti pada Perusahaan Roti Netral Bondowoso . Maka penulis membatasi dengan mengambil data hasil laporan penjualan selama 4 periode antara tahun 2011 – 2014 .

Produk yang diteliti adalah produk sejenis yang dihasilkan oleh perusahaan yaitu berupa roti bolu

1.4 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi roti pada perusahaan Roti Netral dengan menggunakan metode full costing
2. Untuk mengevaluasi ketepatan perhitungan harga pokok produksi roti bolu gulung yang dilakukan perusahaan Roti Netral dengan perhitungan full costing.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis
Untuk menambah pengetahuan dalam hubungan dengan evaluasi penentuan harga pokok produksi.
2. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan evaluasi terhadap pelaksanaan dari kebijaksanaan yang telah di tentukan pemilik dalam menentukan harga pokok produksi.

3. Bagi Pembaca Informasi tentang hasil penelitian dapat digunakan sebagai tambahan pengetahuan dan hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan referensi dan acuan dalam melakukan penelitian berikutnya.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan langsung dengan studi deskriptif dan dengan secara langsung mendatangi objek penelitian yaitu PERUSAHAAN ROTI NETRAL untuk mendapatkan data dan informasi yang dibutuhkan. Penelitian ini dilakukan di Perusahaan Roti Netral, yang terletak di Jl. PB. Sudirman No.36-38 Telpon (0332) 422109, pelaksanaan penelitian ini dimulai pada tanggal 25 Agustus 2015 sampai selesai.

3.2 Data yang di Butuhkan (jenis data)

Jenis data yang dikumpulkan untuk penelitian ini adalah :

3.2.1. Data Primer

Menurut Margono (2004:158), data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya, ataupun yang diperoleh secara langsung dari pengamatan.

3.2.2 Data Sekunder

Menurut Margono (2004:158), data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung dari sumbernya. Data sekunder itu diperoleh dari data-data lain yang berhubungan, yang berupa sejarah berdirinya perusahaan, struktur organisasi perusahaan, kepersonaliaan, maupun literatur yang ada hubungannya dengan penelitian yang sifatnya melengkapi dan mendukung penelitian ini.

Dalam penelitian ini data sekunder diperoleh dari laporan keuangan atau catatan akuntansi perusahaan roti netral bondowoso. Data-data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah:

- a) Biaya bahan baku
- b) Biaya tenaga kerja langsung
- c) Biaya overhead pabrik

3.3 Metode Pengumpulan Data

Perolehan data primer tersebut dilakukan dengan cara :

1. Wawancara

yaitu metode/teknik yang digunakan dalam pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung pada pihak yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Wawancara dilakukan dengan bagian yang berkaitan dengan masalah penelitian yang sedang diteliti pada perusahaan roti Netral Bondowoso atau yang berwenang untuk memberikan data yang diperlukan dalam penelitian ini.

2. Pengamatan atau observasi

Menurut Margono (2004:158)

Observasi (pengamatan) suatu teknik pengumpulan data melalui pengamatan secara cermat terhadap obyek penelitian dan gejala serta peristiwa yang timbul dalam proses mekanisme yang berjalan.

3. Studi Pustaka

Adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan mempelajari buku-buku yang berhubungan langsung dengan teori yang menjelaskan masalah yang diteliti

4. Dokumentasi, adalah sebagai data dan informasi yang sifatnya telah tersimpan dalam bentuk surat-surat berharga atau dokumen serta buku-buku catatan yang tersedia pada objek penelitian.

3.4 Metode Analisis Data

1. Peramalan volume penjualan tiap jenis-jenis produk yang akan datang dengan menggunakan Trend Linier metode Least square dengan rumus (Mulyadi 2010 : 474)

$$Y = a + bx \qquad a = \frac{\sum y}{n} \qquad b = \frac{\sum xy}{\sum x^2}$$

Dimana : Y= Biaya

x=Volume kegiatan

a = Unsur biaya tetap dalam y

b = Unsur biaya variabel

n = Jumlah data

2. Dalam menghitung persediaan akhir di gunakan analisa perputaran persediaan (*Inventory Turn Over*), di mana untuk menentukan persediaan akhir di masa yang akan datang maka kita asumsikan terlebih dahulu ITO

$$\text{Tinggi perputaran persediaan} = \frac{\text{rencana penjualan}}{\text{Persediaan rata-rata}}$$

$$\text{Persediaan rata-rata} = \frac{\text{persediaan awal} + \text{persediaan akhir}}{2}$$

3. Menentukan rencana produksi yang dimaksudkan untuk mengestimasi seberapa banyak barang yang akan di produksi perusahaan pada masa yang akan datang.

Rencana penjualan	xxx
Persediaan akhir	xxx+
Jumlah tersedia	xxx
Persediaan awal	<u>xxx-</u>
Rencana produksi	xxx

4. Mengetahui besarnya biaya produksi

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja	xxx
Biaya overhead pabrik	<u>xxx+</u>

biaya produksi xxx

5. Penentuan Harga pokok produksi

Harga pokok produksi pendekatan *Full Costing* menurut Mulyadi Akuntansi keuangan edisi Lima 1993, terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut :

Persediaan produk dalam proses awal	xxx
Biaya bahan Baku sesungguhnya	xxx
Biaya Tenaga kerja langsung sesungguhnya	xxx
Biaya overhead pabrik sesungguhnya	<u>xxx +</u>
Total biaya produksi	<u>xxx+</u>
	xxx
Persediaan produk dalam proses akhir	<u>(xxx) -</u>
Harga pokok produksi	xxx

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan

4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan

Tahun 2009 Ibu Eni mulai merintis bisnis roti bolu dengan modal awal sekitar Rp.1.500.000,00 Dengan modal usaha tersebut Ibu Eni (47) beserta ke dua anaknya Yanto (25), Lia Sari (23) membuat roti bolu dan proses produksinya masih sangat manual menggunakan alat-alat seperti oven, loyang, baskom dan lain-lain. Ibu Eni beserta keluarga menggunakan modal awal sebesar Rp.1.500.000,00 tersebut untuk membeli bahan baku produksi. “Peralatan kami pinjam dari kakak ipar Ibu Eni dan dipasarkan secara door to door dan dijual ke pasar tradisional mulai jam 02.00 sampai jam 07.00. Kalau ada sisa dijual door to door, saat itu produksi pertama hanya 50 roti per hari.

Namun, dengan modal semangat dan kemauan yang kuat untuk bisa menjadi seorang pengusaha sukses, Ibu Eni beserta keluarga tetap optimis bila kedepannya roti yang saat itu baru bisa diproduksi 50 roti per hari pasti besok naik jadi 500 roti, 5.000 roti bahkan ribuan roti di masa datang. “Terbukti, Allah Maha Pengasih Penyayang selalu memberi atas doa hamba-Nya. Alhamdulillah setelah 4 tahun ini kami mampu memproduksi roti rata-rata diatas 4.000 boluper hari dan ribuan pelanggan tetap. Dipasarkan dengan mengusung perusahaan roti NETRAL Ibu Eni beserta keluarga ini menawarkan aneka jeni roti seperti misalnya roti bolu, donat, roti sus, roti brownis, dan kue tart dengan variasi isi yang beragam. “Awalnya kami memilih jenis-jenis roti di dunia melalui internet dimana tiap daerah memiliki keunikan *feature* (bentuk), *taste* (rasa), *tekstur* (kelembutan) dan varian yang beragam. Kami coba membuat beberapa jenis roti bolu seperti pandan cheese roll cake, dan chocolate roll cake untuk memenuhi kebutuhan harian keluarga. Dan setelah dilakukan penelitian melalui kuesioner, ternyata 94% pembeli perusahaan roti Netral mengaku puas,” tutur siti

Dibandingkan dengan roti bolu lainnya, Roti Netral bukan sekedar roti bolu karena didalamnya terkandung semangat dan kemauan yang kuat dari para pemiliknya untuk bisa berhasil menjadi pengusaha sukses. “Roti Netral akan menceriakan keluarga Indonesia sekaligus menceriakan hari-harimu di sekolah, serta dimanapun kamu berada.

Dibantu oleh 59 orang tenaga produksi, saat ini bisnis roti Netral kapasitas terpasang 24.000 roti perhari kapasitas terpakai sedikitnya 4.000 roti dalam sehari. “Sampai hari ini kendala kami adalah memproduksi dalam kapasitas besar untuk pasar yang lebih besar, target produksi adalah 24.000 per hari selama ini masih mampu terpakai 60% dari kapasitas terpasang,” ungkapnya.

Dari bisnis Roti Netral yang dijalankan Ibu Eni bersama ke dua anaknya setiap bulannya bisa mengantongi omzet sekitar Rp 300 juta. “Segmen pelanggan Roti Netral seperti misalnya beberapa instansi pemerintahan maupun BUMN, pondok pesantren, komunitas yang ada di sekitar Kabupaten Bondowoso. Jangkauan pemasaran masih di area bondowoso dan sekitarnya, kami bersyukur pelanggan merasa puas.

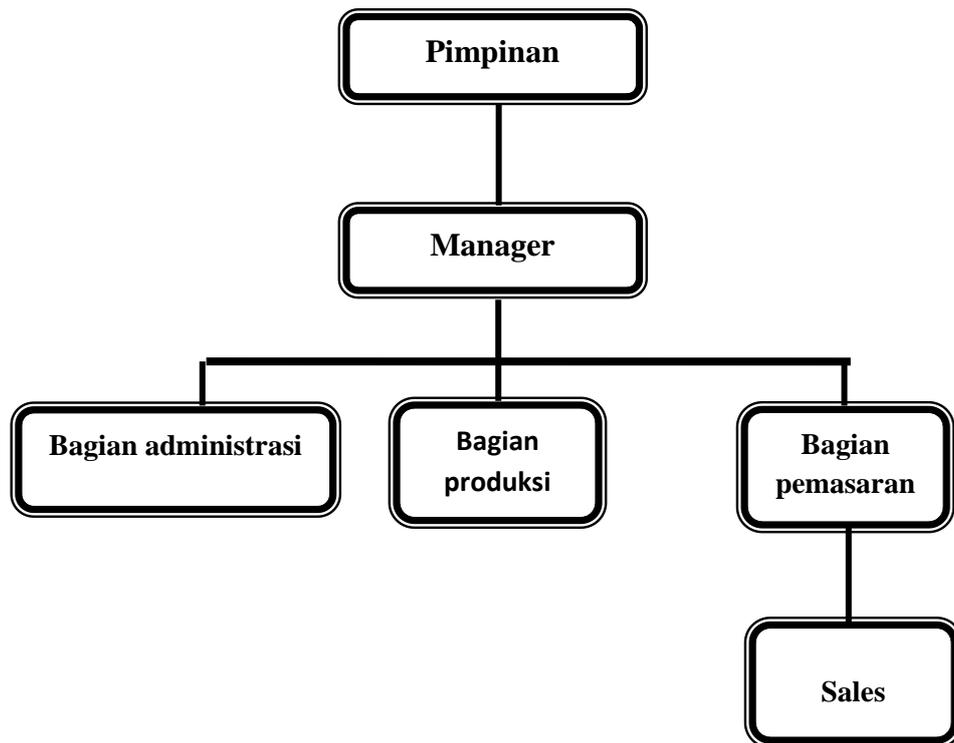
Bagi Ibu Eni yang terpenting dalam menjalankan bisnis roti Netral yaitu semangat dan memiliki kemauan yang kuat untuk berhasil dari tiap individu dalam organisasi, menjaga Brand Identity bersama shareholder (pelanggan, pekerja, partner, supplier), dan menentukan harga sesuai dengan mutu dan kemampuan konsumen.

4.1.2 Struktur Organisasi

Struktur organisasi dalam sebuah perusahaan sangat penting karena sangat membantu dalam kelancaran kegiatan produksi, tanpa adanya struktur organisasi yang baik maka terjadi kesimpang siuran pekerjaan. Struktur organisasi dalam sebuah perusahaan dapat menggambarkan hubungan antara fungsi serta pembagian wewenang dan tanggung jawab masing – masing individu yang ada didalamnya.

Struktur organisasi adalah gambaran secara skematis tentang hubungan – hubungan, kerja sama dan orang – orang yang terdapat didalamnya untuk mencapai suatu tujuan.

Secara skematis struktur organisasi “Perusahaan Roti Netral“ Bondowoso dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 4.1. Struktur Organisasi “Perusahaan Roti Netral“ Bondowoso

Tugas masing – masing bagian dalam organisasi perusahaan adalah sebagai berikut :

1. Pimpinan

Pimpinan sebagai pemilik usaha yaitu Ibu Eni yang mempunyai wewenang mengkoordinir semua unsur didalam perusahaan Bertanggung jawab menetapkan perusahaan.

2. Manager

- a. Bekerja sama dan memberikan masukan kepada pimpinan.
- b. Menetapkan rencana kerja, mengorganisir serta melaksanakan rencana serta pengawasannya.

3. Bagian Administrasi Keuangan

Administrasi keuangan mempunyai tugas mencatat seluruh transaksi yang ada dalam perusahaan, surat keluar dan surat masuk, tagihan keluar dan pencatatan kas masuk dan kas keluar, pembayaran upah/gaji karyawan dan membuat laporan keuangan secara periodik

Fungsi bagian administrasi keuangan antara lain :

- a. Memberikan laporan pada pimpinan perusahaan.
- b. Mencatat semua pembukuan yang menyangkut pada kegiatan perusahaan dengan baik.
- c. Perantara pemberian upah/gaji dan lembur dari pimpinan kepada karyawan
- d. Melakukan pembayaran kepada toko atau pemasok bahan baku

4. Bagian produksi

Bagian produksi adalah seluruh karyawan produksi beserta bahan baku dan seluruh alat-alat yang mana satu dengan yang lain adalah bagian yang tidak dapat dipisahkan. Dalam perusahaan ini, bagian produksi memegang peranan penting. Dengan produksi yang tepat waktu dan kualitas yang terjaga maka kepuasan konsumen akan terpenuhi sehingga keberadaan konsumen akan tetap terjaga. Tugas bagian produksi antara lain :

- a. Melakukan pengecekan bahan baku sebelum diproses.
- b. Membuat barang produk sesuai desain yang telah ditentukan.
- c. Menyelesaikan produk tepat waktu.
- d. Menjaga dan meneliti kualitas produk
- e. Melakukan pekerjaan sampai selesai dari bahan baku menjadi barang jadi

5. Bagian Marketing/pemasaran

- a. Bertanggung jawab akan barang hingga sampai ke tangan konsumen.
- b. Mempromosikan produk roti yang dihasilkan.
- c. Menerima dan melayani para konsumen
- d. Melaksanakan penjualan
- e. Membina hubungan baik diantara para pelanggan dan agen serta meningkatkan pelayanan yang diberikan perusahaan

6. Bagian Sales

- a. Mengirim dan menawarkan barang.
- b. Melaporkan setiap kondisi pasar pada bagian pemasaran.
- c. Memperluas area pemasaran.

4.1.3 Aspek Tenaga Kerja

Tenaga kerja adalah orang yang bekerja pada suatu perusahaan. Tenaga kerja merupakan komponen penting dalam perusahaan untuk menjalankan seluruh kegiatan perusahaan seperti pembelian atau pembelanjaan bahan baku, produksi, pemasaran dan administrasi. Tanpa adanya tenaga kerja maka kegiatan perusahaan tidak bisa dilaksanakan. Tenaga kerja membantu tujuan perusahaan dapat tercapai secara maksimal, oleh karena itu tenaga kerja harus selalu diperhatikan, baik itu kemampuannya maupun kemampuan perusahaan untuk memberikan upah tepat pada waktunya sehingga para pekerja dapat bekerja dengan baik.

Proses inovasi tidak hanya membutuhkan bahan baku dan bahan pembantu saja untuk memproduksi serta mesin-mesin penggerak tapi juga membutuhkan tenaga kerja manusia untuk menggerakkan untuk proses produksi

Dalam menjalankan aktifitas sehari-hari “Perusahaan Roti Netral” Bondowoso menggunakan tenaga kerja langsung. menurut Mulyadi (2010), tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang jasanya dapat diperhitungkan langsung. adapun klasifikasi tenaga kerja yang ada dalam Perusahaan Roti Netral Bondowoso dapat digolongkan sebagai berikut:

Tabel 4.1
Klasifikasi Karyawan Tahun 2014
Perusahaan Roti Netral Bondowoso

No	Jenis Tenaga Kerja	Jumlah (orang)
1.	Pimpinan Perusahaan	1
2	Manager	4
3.	Bagian administrasi & Keuangan	3
4.	Bagian Produksi	32
5.	Bagian Pemasaran	10
6.	Sales	9
J u m l a h		59

Sumber data : Perusahaan Roti Netral Bondowoso 2015

4.1.4 Aspek Produksi

4.1.4.1 Bahan Baku Dan Bahan Penolong

Proses produksi yang baik merupakan hal yang sangat diharapkan oleh setiap perusahaan. Untuk mendapatkan hasil yang baik dan bermutu dalam memproduksi roti bolu, disamping membutuhkan bahan baku yang bermutu juga perlu memperhatikan proses pembuatan roti bolu itu sendiri. Adapun bahan – bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah sebagai berikut :

1. Bahan baku utama dalam proses pembuatan roti bolu pada perusahaan roti netral adalah Tepung terigu, telur, gula, margarin, susu bubuk
2. Bahan tambahan yang digunakan ialah buttercream, cake emulsifier, vanila.

4.1.4.2 Peralatan Produksi

Sedangkan alat – alat yang digunakan oleh perusahaan untuk keperluan proses produksi antara lain :

Jenis	Jumlah Unit	Fungsi
Meja	16	Digunakan untuk meletakkan roti bolu yang

		sudah jadi.
Oven	10	Digunakan untuk memanggang roti
Loyang	110	Digunakan sebagai tempat untuk adonan roti sebelum dimasukkan ke oven.
Mixer	6	Digunakan untuk mencampur bahan-bahan untuk membuat adonan roti bolu gulung
Timbangan	4	Digunakan untuk menimbang bahan baku
Pisau	5	Di gunakanan untuk memotong bahan.
Baskom	4	Untuk mencampur bahan baku

4.1.4.3 Proses Produksi

Proses pembuatan produk pada perusahaan roti netral yaitu sebagai berikut :

1. Proses produksi dimulai dari jam 05.00 WIB, adapun bagian yang harus diproses yaitu mencampur bahan-bahan yang telah ditimbang sesuai dengan ukuran, dibutuhkan waktu 20 menit
2. Campur semua bahan jadi satu kecuali buttercream dan margarin. Mixer dengan speed tinggi sampai mengembang putih dan kental berjejak. Jika spatula atau mixer diangkat akan meninggalkan jejak pita di adonan.
3. Masukkan margarin cair, aduk rata jangan sampai ada margarin yang mengendap di dasar. Tuang ke loyang ukuran 24x24x4cm yang sudah dioles margarin dan diberi kertas roti dan dioles margarin lagi.
4. Proses pemanggangan atau pengovenan dengan suhu 200 derajat celsius membutuhkan waktu 10-15 menit. Lakukan tes sentuh, jika adonan disentuh sudah tidak lengket.
5. Siapkan kertas roti baru, letakkan diatas tempat yang datar, balikkan loyang cake diatas kertas roti baru, lepaskan kertas roti yg menempel pada cake. Kemudian balikkan lagi ke atas rak kawat atau tempat yg kering, lepaskan kertas rotinya perlahan agar tidak mengelupas kulitnya.

6. Dinginkan cake. Balikkan lagi cake ke tempat kertas roti yang baru. Beri filling sesuai selera. Kemudian gulung bersama kertas roti dengan cara menekuk cake perlahan sampai benar2 tertekuk. Selanjutnya ikuti gulungannya saja. Diamkan cake bersama kertas rotinya untuk beberapa menit. Baru lepas kertas rotinya.
7. Selanjutnya roti bolu di iris atau dipotong sesuai dengan ukuran yang akan dipasarkan.

4.1.5 Kegiatan Pemasaran

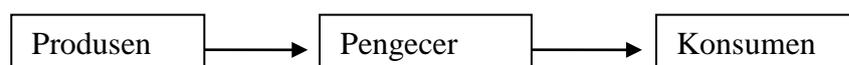
Kegiatan pemasaran adalah kegiatan yang cukup penting bagi perusahaan karena disinilah inti dari seluruh kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan. bila mana kegiatan pemasaran ini tidak ditangani dengan sungguh – sungguh, maka tidak mustahil bahwa komunitas usahanya akan terancam. dengan demikian peranan pemasaran tidak boleh diabaikan.

Dalam usaha untuk memasarkan hasil produksinya, perusahaan roti netral Bondowoso menggunakan saluran distribusi tidak langsung yaitu saluran distribusi dengan menggunakan pedagang besar, kemudian disalurkan ke agen – agen atau pengecer kedaerah lain.

4.1.6 Saluran Distribusi

Saluran distribusi roti netral termasuk dalam saluran distribusi barang konsumsi. penjualan barang konsumsi ditujukan untuk pasar konsumen, dimana umumnya dijual melalui perantara. Hal ini dimaksudkan untuk menekan biaya pencapaian pasar yang luas menyebar yang tidak mungkin dicapai produsen satu persatu.

Dalam hal ini roti netral menggunakan saluran distribusi langsung yaitu:



Gambar 4.2. Saluran Distribusi roti netral Bondowoso

4.2 Analisis Data Dan Pembahasan

4.2.1 Ramalan Penjualan

Ramalan penjualan merupakan landasan dari semua rencana dan kegiatan yang dilakukan pada perusahaan. Untuk meramalkan penjualan produk roti bolu yang diproduksi oleh perusahaan roti Netral Bondowoso tahun 2014 didasarkan pada data empiris perusahaan dari tahun 2009 – 2013.

Metode yang digunakan untuk menghitung ramalan volume penjualan adalah metode Last Square (Mulyadi, 2010 : 474) dengan rumus :

$$y = a + bx$$

Dimana :

y = besarnya penjualan yang diramalkan

x = Volume kegiatan

a = Biaya tetap

b = Biaya variabel

Data penjualan untuk tahun 2014 adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2
Data Penjualan
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2009 - 2014 (dalam biji)

Tahun	Jenis Produksi	Jumlah
2009	Roti Bolu	110.000
2010	Roti Bolu	210.000
2011	Roti Bolu	305.000
2012	Roti Bolu	320.000
2013	Roti Bolu	410.000
2014	Roti Bolu	484.000

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

4.2.2 Rencana Produksi

Rencana produksi adalah suatu kegiatan pendahuluan atas proses produksi yang akan dilaksanakan dalam usaha mencapai tujuan yang diinginkan perusahaan.

Rencana produksi sangat erat kaitannya dengan pengendalian persediaan sehingga sebagian besar perusahaan manufaktur menempatkan fungsi perencanaan dan pengendalian persediaan dalam satu kesatuan.

Tabel 4.3
Persediaan Awal Dan Persediaan Akhir
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014 (dalam biji)

Tahun	Persediaan Awal	Persediaan Akhir
2014	21000	27.400

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

4.2.3 Menentukan Anggaran Produksi

Anggaran produksi merupakan alat untuk merencanakan, mengkoordinir kegiatan-kegiatan produksi dan mengontrol kegiatan-kegiatan tersebut. Tujuan disusunnya anggaran produksi adalah :

1. Menunjang kegiatan penjualan, sehingga barang saat disediakan sesuai dengan yang telah direncanakan.
2. Menjaga tingkat persediaan yang memadai.
3. Mengatur produksi sedemikian rupa sehingga biaya produksi yang dihasilkan akan seminimal mungkin atau dengan menekan biaya-biaya produksi barang seminim mungkin.

Tabel 4.4
 Anggaran Produksi
 Perusahaan Roti Netral Bondowoso
 Tahun 2014 (dalam biji)

Tahun	Jenis Produksi	Jumlah
2014	Roti Bolu	490.400

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

4.2.4 Perhitungan Biaya Produksi

Perhitungan biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

1) Perhitungan Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan perusahaan untuk membuat roti bolu adalah Tepung terigu, telur, gula, margarin, susu bubuk, buttercream, vanila, dan cake emulsifier. Perhitungan biaya bahan baku pada perusahaan ditentukan dengan cara mengalikan jumlah bahan yang dipakai dengan harga pokok bahan. Total biaya bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan roti bolu oleh perusahaan selama tahun 2014 adalah sebagai berikut :

Tabel 4.5
 Kebutuhan Bahan Baku
 Perusahaan Roti Netral Bondowoso
 Tahun 2014

Jenis Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan	Biaya Bahan Baku
Tepung terigu	59.730	8000	477.840.000

Telur	11.952	15.000	179.280.000
		Total	657.120.000

Sumber data : Diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

2) Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada setiap perusahaan tentu ada biaya yang dikeluarkan untuk keperluan tenaga kerja langsung. Tenaga kerja langsung merupakan faktor produksi yang penting dan selalu ada pada perusahaan. Pada prinsipnya pengertian tenaga kerja adalah tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi dan biasanya dikaitkan pada produksi atau pada barang yang dihasilkan. Biaya tenaga kerja yang telah dikeluarkan perusahaan pada periode baru adalah sebagai berikut :

Tabel 4.6
Biaya Tenaga Kerja Langsung
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014

No	Jenis TKL	Jumlah Orang	Gaji/Orang/Hari	Total Biaya/Hari	Total Biaya TKL/Tahun
1	Bagian Penepungan	6	40.000	240.000	72.000.000
2	Bagian Pengolahan	6	40.000	240.000	72.000.000
3	Bagian Pengemasan	5	35.000	175.000	52.500.000
Total Biaya TKL					196.500.000

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

Keterangan :

Hari efektif = 25 hari/bln = 300 hari/thn

3) Perhitungan Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik dapat dilihat dari tabel berikut ini :

a) Biaya Bahan Penolong

Tabel 4.4
Perhitungan Biaya Bahan Penolong
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014

Jenis Bahan Penolong	Kebutuhan (Kg)	Harga Satuan	Biaya bahan Baku
Margarin	1.494	20.000	29.880.000
Susu bubuk	1.400	28.600	40.040.000
Buttercream	1.120,5	30.000	33.615.000
Cake emulsifier	149.4	11.500	1.718.100
Gula	3.735	10.000	37.350.000
Vanila	1.120,5	1000	1.120.500
TOTAL			143.723.600

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

b) Biaya Bahan Bakar

Tabel 4.5
Perhitungan Biaya Bahan Bakar
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014

Jenis bahan bakar	Kebutuhan bahan bakar per tahun	Harga satuan	Biaya bahan bakar
Gas LPG	3.060	16.000	48.960.000

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

c) Biaya Pemeliharaan Kendaraan

Tabel 4.6
Biaya Pemeliharaan Kendaraan
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014

Jenis Kendaraan	Jumlah Unit	Jenis Pemeliharaan	Biaya (Rp)
Roda 2	3	Service	1.162.500
		Olie	900.000
Roda 4	3	Service	1.950.000
		Olie	2.250.000
Jumlah			6.262.500

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

d) Biaya Penyusutan Bangunan

Tabel 4.7
Biaya Penyusutan Bangunan
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014

Perhitungan Penyusutan Bangunan Pabrik

Jenis aktiva	Jumlah unit	Umur ekonomis	Harga perolehan	Jumlah harga perolehan	Nilai penyusutan
Bangunan	1	40	1.500.000.000	1.500.000.000	37.500.000

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

e) Biaya Penyusutan Kendaraan

Tabel 4.8
Biaya Penyusutan Kendaraan
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014

Perhitungan Penyusutan Kendaraan

Jenis aktiva	Jumlah unit	Umur ekonomis	Harga perolehan	Jumlah harga perolehan	Nilai penyusutan
Kendaraan Roda 2	3	10	30.000.000	30.000.000	3.000.000
Kendaraan Roda 4	3	10	180.000.000	180.000.000	18.000.000
Jumlah					21.000.0000

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

f) Biaya Penyusutan Peralatan Produksi

Tabel 4.9
Biaya Penyusutan Peralatan Produksi
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014

Perhitungan Nilai Penyusutan Peralatan Produksi

Jenis aktiva	Jumlah unit	Umur ekonomis	Harga perolehan	Jumlah harga perolehan	Nilai penyusutan
---------------------	--------------------	----------------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------

Meja	16	10	250.000	4000.000	400.000
Oven	10	4	5.000.000	50.000.000	12.500.000
Loyang	110	4	50.000	5.500.000	1.375.000
Pisau	5	1	1500	7.500	7.500
Mixer	6	4	250.000	1.500.000	375.000
Timbangan	4	1	60.000	240.000	240.000
Baskom Besar	4	1	45.000	180.000	180.000
Jumlah					15.077.500

Sumber : diolah dari data primer Perusahaan Roti Netral Bondowoso

g) Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Tabel 4.10
Biaya Overhead Pabrik
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014

No	Jenis BOP	Jumlah
1	Biaya bahan penolong	143.723.600
2	Biaya bahan bakar pabrik	48.960.000
3	Biaya pemeliharaan kendaraan	6.262.500
4	Biaya penyusutan bangunan	37.500.000
5	Biaya penyusutan kendaraan	21.000.000
6	Biaya penyusutan peralatan produksi	15.077.500
Total		272.523.600

4.2.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Berikut ini adalah tabel perhitungan harga pokok produksi roti Netral selama tahun 2014 :

Tabel 4.8
Perhitungan Harga Pokok Produksi
Perusahaan Roti Netral Bondowoso
Tahun 2014 (dalam rupiah)

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan baku	Rp. 657.120.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 196.500.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 272.523.600
4	Total Biaya Produksi	Rp. 1.126.143.600
5	Jumlah roti yang dihasilkan	Rp. 490.400
6	Harga Pokok Produksi/roti	Rp. 2.296,37

Sumber data : Lampiran 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Tabel 4.8 menunjukkan bahwa total biaya produksi roti bolu gulung pada Perusahaan Roti Netral selama tahun 2014 adalah Rp 1.126.143.600- dengan jumlah roti bolu gulung yang dihasilkan adalah 490.400buah. Biaya produksi roti bolu per buah adalah Rp 2.300

Setelah penulis melakukan evaluasi terhadap penentuan harga pokok produksi roti bolu berdasarkan metode harga pokok full costing yang dilakukan oleh Perusahaan Roti Netral Bondowoso, penulis menemukan adanya beberapa hal yaitu: perusahaan dalam memproduksi roti bolu selama tahun 2014 adalah 1.126.143.600; dengan jumlah roti bolu yang dihasilkan adalah 490.400 buah. Biaya produksi roti bolu per buah adalah Rp. 2.300

1. Perusahaan telah melakukan pengumpulan penghitungan unsur-unsur biaya produksi untuk menentukan harga pokok produksi roti bolu gulung dengan

menggunakan metode harga pokok proses. Unsur-unsur tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

2. Perusahaan telah mengumpulkan dan menghitung biaya bahan baku secara tepat yaitu dengan mengalikan jumlah bahan baku yang dipakai dengan harga pokok bahan baku.

3. Perusahaan telah mengumpulkan dan menghitung biaya tenaga kerja langsung secara tepat yaitu dengan mengalikan jumlah tenaga kerja yang terkait dengan jumlah hari kerja serta tarif upah harian yang telah ditetapkan.

4. Perusahaan telah membuat laporan biaya produksi setiap periode akuntansi

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh penulis dalam melakukan evaluasi penentuan harga pokok produksi roti bolu pada Perusahaan Roti Netral Bondowoso dengan menggunakan metode harga pokok full costing maka penulis dapat mengambil kesimpulan

Perusahaan Roti Netral merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam industri pembuatan roti. Hasil produksinya sangat beraneka ragam, salah satunya adalah roti bolu yang menjadi produk unggulan perusahaan. Perusahaan dalam memproduksi roti bolu dilakukan secara terus menerus untuk memenuhi persediaan barang di gudang. Berdasarkan proses produksi yang dilakukan secara terus menerus, maka perusahaan menggunakan metode harga pokok full costing untuk menghitung harga pokok produksi guna menentukan harga jual.

Perusahaan telah melakukan pengumpulan dan penghitungan unsur-unsur biaya produksi yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi dalam tiap periodenya. Dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah dilakukan secara tepat. Namun, dalam menghitung biaya overhead pabrik masih kurang tepat karena belum memasukkan beberapa unsur biaya overhead pabrik dalam perhitungan. Disamping itu, perusahaan tidak memperhitungkan tingkat penyelesaian barang dalam proses akhir produksi.

5.2 Saran – saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Bagi pihak perusahaan diharapkan selalu memperhatikan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual, karena penentuan harga jual merupakan sesuatu yang tidak boleh diabaikan yang nantinya akan berpengaruh pada laba yang diinginkan. Dalam menetapkan harga jual, sebaiknya perusahaan mengikuti analisis penetapan harga jual yang telah diuraikan di atas.

2. Perusahaan seharusnya memperhitungkan tingkat penyelesaian barang dalam proses akhir produksi. Agar barang jadi dan barang dalam proses dapat dihitung (dijumlahkan), maka unit barang dalam proses diekuivalenkan (disetarakan) dengan unit barang jadi yang dinilai berdasarkan tingkat penyelesaian. Maka dari itu, dapat diketahui berapa besar biaya produksi dan produk yang dihasilkan sesungguhnya, sehingga , sehingga harga pokok produksinya menjadi tepat.

3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk memperluas cakupan penelitian tentang penentuan harga jual dengan menggunakan metode-metode lain selain metode yang telah digunakan pada penelitian ini tentunya untuk tahun yang telah di teliti maupun tahun yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Arum Budi Lestari 2012. **Evaluasi Penetapan Harga Pokok Produk Roti pada Ukm Roti Saudara di BANYUMANIK**. Skripsi Fakultas Ekonomi, Universitas Semarang
- Bustami, Bastian, Nurlela, 2008, *“akuntansi biaya”* Jakarta : mitra wacana media
- Batubara, Helmina. 2013. **Penentuan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode *Full Costing* pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium di UD ISTANA ALUMUNIUM MANADO**. Jurnal. Vol 1 No 3 September 2013. ISSN 2303-1174. Fakultas Ekonomi. Universitas Sam Ratulangu, Manado.
- Budiono Tri Wahyudi. 2006. *Penetapan Harga Jual Dengan Metode Full Cost Pricing Pada Perusahaan Tape Kuning Sari Madu Jember*. Skripsi, Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Jember
- Carter, william, milton Ursy. 2006 . *Cost Accounting*. 13 tahun Editin. Jakarta : salemba Empat
- Carter, Ursy, 2002. *Akuntansi Biaya*, Edisi Tiga Belas, Jakarta : Salemba Empat.
- Carter, William and Milton Ursy. 2006. **Cost Accounting**. 13 th Edition. Jakarta: Salemba Empat
- Dewi Amorita, 2009. *Penerapan Metode Process Costing System Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Ban Vulkanisir Sistem Dingin Pada PT. Alkarin Marendal*. Skripsi Fakultas Ekonomi, Universitas Sumatra Utara.
- Efendy S, 2005, *Metode Penelitian*. CV. Radjawali, Jakarta.
- Hanggono, sri. 2008. *Modul akuntansi biaya*. Surakarta: Universitas sebelas maret.
- Harmanto, *“Akuntansi biaya “* (1992 : 24).

- Harmanto, M. Soc., Akt., Drs., 1992, "*Akuntansi Biaya untuk perhitungan biaya produksi (sistem biaya Historis)*", Yogyakarta : BPFE-UGM.
- Halim, Abdul, 2007. "*Dasar-dasar akuntansi biaya*", edisi ke empat, BPFE. Yogyakarta.
- Hanggana, Sri. 2008. **Modul Akuntansi Biaya**. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hansen & Mowen. 2001. *Manajemen Biaya*. Buku II. Terjemahan Benyamin Molan, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Indrianto dan Supomo, Bambang 1999. "*metodologi penelitian bisnis untuk akuntansi dan manajemen*". Yogyakarta BPFE.
- Ilham, 2013. *Penentuan Pokok Produksi Percetakan Sablon Otakanan Production Yogyakarta*. Skripsi Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro Semarang.
- Jurusan Akuntansi, 2015, *Buku petunjuk penulisan Proposal Penelitian dan Penulisan Skripsi*, Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Jember.
- Kholmi, Masiyah dan Yuningsih, 2007, *Akuntansi Biaya*, Jakarta : UMM Press
- Kardinata, (2000 : 80) "*Dasar-dasar Akuntansi biaya*"
- Laoly Yulifati, 2004, *Akuntansi Biaya, Diklat Kuliah*, Medan
- Mulyadi, 2009 *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta : UPP STIE YKPN.
- Mulyadi, 1993 *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : UPP STIE YKPN.
- Mulyadi, 2007 *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta : UPP STIE YKPN
- Margono. 2004. *Metodologi Penelitian*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Mulyadi. 2010. *Akuntansi Manajemen Konsep, Manfaat & Rekayasa*. Edisi 3. Penerbit Salemba Empat, Jakarta
- Nur Hasanah Hidayati, 2010. *Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi Roti Kecil Dengan Metode Harga Pokok Proses Pada Perusahaan Roti Ganep's Tradisi Solo*. Skripsi Fakultas Ekonomi, Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Rofiq Muhammad, 2006. *Analisis Penggunaan Metode Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada PT. Lekong Ledokombo Jember*. Skripsi Fakultas Ekonomi, Universitas Muhammadiyah Jember.
- Supranto , 2002 Edisi ke Empat “*akuntansi biaya*”
- Soemarso,S R 2004. “*Revisi Akuntansi suatu pengantar*” Edisi kelima. Jakarta : salemba Empat.
- Supriyono , 2000 “*Akuntansi biaya,pengumpulan biaya dan penentuan harga pokok*”. Edisi dua, BPFE yogyakarta.
- San usi , anwar. 2011, “*Metodologi penelitian bisnis*” Salemba empat. Jakarta
- Supriyono. 2006. *Akuntansi Manajemen: Struktur Pengendalian Manajemen*. BPFE, Jakarta
- Sugiyono.2003. *Metode Penelitian Administrasi*. Alfabeta, Bandung
- Suad Husnan, Pudjiastuti, Enny. 2004. *Dasar-dasar Manajemen Keuangan*. UPP AMP YKPM, Yogyakarta.
- Tresno Lesmono, MSPA.,Akt.,Drs.,1998, “*Akuntansi biaya,cetakan pertama*” Yogyakarta : pusat penerbitan Akademi YKPN.