ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ROTI PIA "AYU" PALEMBANG

SKRIPSI

Nama : Aris Munandar

NIM : 22 2011 056

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
2015

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ROTI PIA "AYU" PALEMBANG

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi

Nama : **Aris Munandar**

NIM : **22 2011 056**

Mata Kuliah Pokok : **Akuntansi Biaya**

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
2015

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Aris Munandar

Nim : 22 2011 056

Program Studi : Akuntansi

Menyatakan bahwa skripsi ini telah ditulis dengan sungguh-sungguh dan tidak ada bagian yang merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan skripsi dan konsekuensinya.

Palembang, 2015

Yang membuat pernyataan,

Aris Munandar

Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah
Palembang

TANDA PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Roti Pia "AYU" Palembang**

Nama : **Aris Munandar**
Nim : **22 2011 056**
Fakultas : **Ekonomi dan Bisnis**
Program Studi : **Akuntansi**
Mata Kuliah Pokok : **Akuntansi Biaya**

Diterima dan Disahkan
Pada tanggal,

Pembimbing

(H.M. Basyaruddin R, S.E, Ak., M.Si, CA)
NIDN/NBM : 0003055605/784024

Mengetahui
Dekan
u.b. Ketua Program Studi Akuntansi

(Rosalina Ghazali, S.E, Ak., M.Si)
NIDN/NBM : 0228115802/1021961

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

- *Tidak ada seorangpun yang tidak pernah jatuh/gagal, namun mereka yang kembali bangkitlah yang akan berhasil*
- *Percaya lah dengan kebaikan yang ALLAH tetapkan dan tak akan tertukar dengan orang lain.*

(Aris Munandar)

Ku persembahkan kepada :

- *Bapak dan Ibu tercinta*
- *Kakak dan Adik tersayang*
- *Seseorang yang akan mendampingiku kelak*
- *Sahabat-sahabatku*
- *Almamater tercinta*

3. Ibu Rosalina Ghazali, S.E., Ak., M.Si dan ibu Welly, S.E., M.Si., selaku ketua Program Studi Akuntansi dan sekretaris Program Studi Akuntansi Universitas Muhammadiyah Palembang.
4. Ibu Rosalina Ghazali, S.E., Ak., M.Si selaku Pembimbing Akademik.
5. Bapak dan Ibu Dosen serta staf pengajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Palembang.
6. Pimpinan beserta Staf dan karyawan-karyawati Kantor Akuntan Publik di Kota Palembang dan Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia Paerwakilan Sumatera Selatan.
7. Pihak yang telah memberikan bantuan kepada penulis berupa materiil dan spiritual yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhirul kalam dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang seikhlas-ikhlasnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini, semoga amal dan ibadah yang dilakukan mendapat balasan dari Allah SWT.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Palembang, Desember 2015

Penulis

Aris Munandar

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN DEPAN/COVER i

HALAMAN JUDUL ii

HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT iii

HALAMAN PENGESAHAN iv

HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN v

HALAMAN PRAKATA vi

HALAMAN DAFTAR ISI viii

HALAMAN DAFTAR TABEL xi

HALAMAN DAFTAR GAMBAR xii

HALAMAN DAFTAR LAMPIRAN xiii

ABSTRAK xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan Masalah 6

C. Tujuan Penelitian 6

D. Manfaat Penelitian 7

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian Sebelumnya 8

B. Landasan Teori 12

1. Akuntansi Biaya 12

2. Tujuan Akuntansi Biaya 13

3. Biaya 14

4. Harga Pokok Produksi 15

5. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi 17

a. Biaya Bahan Baku 18

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung 21

c. Biaya Overhad Pabrik 23

6. Metode Pengumpulan Data Harga Pokok Prduksi 26

7. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi 28

8. Harga Jual 30

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian..... 32

B. Tempat Penelitian..... 32

C. Operasionalisasi Variabel 33

D. Data Yang Diperlukan..... 33

E. Metode Pengumpulan Data 34

F. Analisis Data dan Teknik Analisis 35

1. Analisis Data..... 35

2. Teknik Analisis..... 36

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian..... 37

1. Sejarah Singkat Perusahaan 37

2. Siruktur Organisasi 38

3. Aktivitas Perusahaan 41

B. Pembahasan 45

1. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi 45

a. Analisis Terhadap Biaya Bahan Baku 46

b. Analisis Terhadap Biaya Bahan Penolong 48

c. Analisis Terhadap Biaya Tenaga Kerja Langsung 49

d. Analisis Terhadap Biaya Overhead Pabrik 51

1). Analisis Biaya Penggunaan Listrik 51

2). Analisis Biaya Penyusutan Gedung dan Mesin 52

2. Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi 58

3. Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi terhadap Harga Jual dan Laba Kotor 60

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan 62

Saran 63

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel I.1	Daftar Bahan Baku	3
Tabel I.2	Daftar Biaya Tenaga Kerja Langsung	3
Tabel I.3	Laporan Harga Pokok Produksi Roti Pia "AYU"	4
Tabel II.1	Penelitian Sebelumnya	11
Tabel III.1	Operasionalisasi Variabel	33
Tabel IV.1	Perbandingan Biaya Bahan Baku	47
Tabel IV.2	Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Langsung	50
Tabel IV.3	Daftar Penyusutan Gedung	53
Tabel IV.4	Daftar Penyusutan Mesin/Tahun	54
Tabel IV.5	Daftar Penyusutan Loyang Pemaggang	55
Tabel IV.6	Daftar Penyusutan Oven	56
Tabel IV.7	Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi	58
Tabel IV.8	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi	60
Tabel IV.9	Perhitungan Harga Jual dan Laba	60

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar IV.1 Struktur Organisasi 39

Gambar IV.2 Proses Produksi 43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Fotokopi Lembar Persetujuan Perbaikan Skripsi

Lampiran 2 : Fotokopi Kartu Aktivitas Bimbingan Skripsi

Lampiran 3 : Fotokopi Surat Keterangan Riset Dari Tempat Penelitian

Lampiran 4 : Fotokopi Sertifikat Membaca dan Menghapal Al-Qur'an

Lampiran 5 : Fotokopi Sertifikat TOEFL

Lampiran 6 : Biodata Penulis

ABSTRAK

Aris Munandar/222011056/2015/Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Roti Pia "AYU" Palembang/Akuntansi Biaya.

Rumusan masalah dalam penelitian adalah Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada Roti Pia "AYU" Palembang ?, Berapa besar perbedaan harga pokok produksi yang ditetapkan perusahaan dengan harga pokok produksi yang seharusnya ? dan Bagaimana pengaruh perbedaan harga pokok produksi terhadap harga jual dan laba bruto ?. Tujuan penelitian ini yaitu Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi pada Roti Pia "AYU" Palembang, Untuk mengetahui berapa besar perbedaan harga pokok produksi yang ditetapkan perusahaan dengan harga pokok produksi yang seharusnya, dan Untuk mengetahui pengaruh perbedaan harga pokok produksi terhadap harga jual dan laba bruto. Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, diantaranya Bagi penulis, Bagi Roti Pia "AYU" Palembang dan Bagi almamater. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Data yang digunakan yaitu data primer. Meode pengumpulan data yaitu dengan metode wawancara observasi dan dokumentasi. Analisis data dan teknik analisis yang digunakan yaitu analisis kualitatif dan kuantitatif komparatif. Hasil penelitian menunjukkan Penentuan harga pokok produksi yang seharusnya menurut standar umum adalah dengan menghitung unsur-unsur harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 30.326.400, biaya bahan penolong sebesar Rp. 540.600, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 5.100.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp. 6.745.600. Total biaya produksi untuk 128.100 buah roti sebesar Rp. 42.712.600 atau Rp. 333,43/unit roti. Perbedaan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan standar umum untuk produksi 128.100 buah roti pia lapis adalah harga pokok produksi menurut perusahaan sebesar Rp. 327,9/unit sedangkan harga pokok produksi menurut hasil analisis sebesar Rp. 333,43/unit. Maka perbedaan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan hasil analisis adalah sebesar Rp. 5,53/unit. Pengaruh perbedaan harga pokok produksi terhadap harga jual dan laba bruto adalah harga jual, bila perusahaan ingin mendapatkan margin sebesar 15%, maka harga jual menurut perusahaan adalah 115% x HPP/unit = 115% x Rp. 327,9/unit = 377,08/unit dan harga jual menurut analisis = 115% x HPP/unit = 115% x Rp. 333,43 = Rp. 383,44. Sehingga laba bruto yang diharapkan sebesar Rp. 6.406.064 belum tercapai.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Pengklasifikasian.

ABSTRACT

Aris Munandar/222011056/2015/ *Analysis Calculation of Cost of Production at Bread Pia "AYU" Palembang / Cost Accounting.*

Formulation of the problem in research is How determining the cost of production in bread Pia "AYU" Palembang?, How large difference in cost of production is determined by the company with the cost of production should be? and How does the difference in the cost of production to the selling price and gross profit?. The purpose of this research is to know the determination of the cost of production at Bread Pia "AYU" Palembang, To know how much difference the cost of production set by the company with the cost of production should be, and to determine the effect of different cost of production to the selling price and gross profit , The benefits of this research are expected to provide benefits to all parties, including those authors, Bread For Pia "AYU" Palembang and Share alma mater. This type of research is a descriptive study. The data used are primary data. Meode data collection is by interview observation and documentation. Analysis of the data and analysis techniques used are qualitative and quantitative comparative analysis. The results showed determination of cost of production is supposed to according to the general standard is to calculate the elements of the cost of production includes the cost of raw materials amounting to Rp. 30.3264 million, auxiliary materials costs Rp. 540 600, direct labor costs Rp. 5.1 million, and factory overhead costs Rp. 6.7456 million. The total cost of production to 128 100 loaves of Rp. 42.7126 million or Rp. 333.43 / unit of bread. The difference in price of goods manufactured by a company with common standards for the production of 128 100 loaves of bread pia layers is the cost of production according to the company amounted to Rp. 327.9 / unit while the cost of production according to the results of the analysis of Rp. 333.43 / unit. Then the difference in the cost of production according to the company with the results of the analysis is Rp. 5.53 / unit. The effect of different cost of production to the selling price and gross profit is the sale price, if the company wants to get a margin of 15%, then the selling price according to the company is 115% x HPP / unit = 115% x Rp. 327.9 / unit = 377.08 / unit and the selling price according to the analysis = 115% x HPP / unit = 115% x Rp. 333.43 = Rp. 383.44. So that the expected gross profit of Rp. 6406064 has not been reached.

Keyword : *Cost of Production, classification.*

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di masa 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 mengontrol biaya-biaya yang seharusnya dapat diminimalisir.

Berbagai jenis perusahaan banyak terdapat di Indonesia baik itu perusahaan yang bergerak di bidang jasa, dagang, ataupun manufaktur dan industrial. Perusahaan manufaktur yang berskala besar maupun industri yang berskala kecil juga harus menghitung harga pokok produksi suatu barang yang dihasilkan untuk mengetahui berapa banyak biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan juga untuk mengetahui harga jual yang tepat. Jika harga pokok produksi yang ada telah diperhitungkan dan harga jual yang ditetapkan telah sesuai, maka laba yang akan diperoleh sesuai dengan yang diharapkan. Apabila hal tersebut telah dilakukan dengan tepat dalam suatu perusahaan dan sudah berjalan dengan baik, maka perusahaan tersebut bisa berkembang dengan baik.

Banyak industri maupun perusahaan yang bergerak dalam bidang usaha kuliner. Terutama makanan ringan yang cukup mengenyangkan, salah satu jenis makanan ringan tersebut adalah roti. Roti merupakan salah satu makanan yang sangat diminati di Indonesia, mulai dari anak kecil hingga orang tua. Berkat hasil inovasi dan kreativitas penduduk, sudah beragam jenis roti yang dapat ditemui di berbagai wilayah di Indonesia. Salah satu dari bermacam jenis roti yang ada yaitu Roti Pia.

Roti pia "AYU" Palembang merupakan salah satu industri kecil dan menengah yang beralamat di Jl. Lukman Idris No.1764 KM 12 Palembang. Industri ini memproduksi beberapa jenis roti seperti Roti Isi, Roti Pia Cetak, Roti Pia Manis, Roti Pia Lapis dan Roti Goreng. Roti-roti yang telah jadi siap untuk langsung dipasarkan ke beberapa pasar tradisional di wilayah kota

Palembang. Permasalahan yang timbul pada industri pembuatan Roti ini adalah harga pokok produksi yang dihitung belum tepat sehingga menyebabkan harga jual pun tidak tepat dan laba yang diharapkan belum tercapai.

Temuan di lapangan pada perhitungan harga pokok produksi adalah sebagai berikut :

Tabel I.1
Daftar Bahan Baku untuk 128.100 Roti Pia Lapis
Januari, Februari, Maret 2014

No	Bahan	Banyak	Harga	Jumlah
	Bahan Kulit			
1	Tepung Terigu	72 karung	Rp. 138.000/karung	Rp. 9.936.000
2	Minyak Sayur	234 kg	Rp. 9.000/kg	Rp. 2.106.000
3	Gula Pasir	163,8 kg	Rp. 12.000/kg	Rp. 1.965.600
4	Air	540 liter	-	-
5	Telur	23,4 kg	Rp. 19.000/kg	Rp. 444.600
	Bahan isi			
1	Kacang Hijau	561 kg	Rp. 18.000/kg	Rp. 10.098.000
2	Minyak Sayur	192 kg	Rp. 9.000/kg	Rp. 1.728.000
3	Gula Pasir	374,4 kg	Rp. 12.000/kg	Rp. 4.492.800
Total				**Rp. 30.771.000**

Sumber : *Roti Pia "AYU" Palembang*, 2015

Tabel I.2
Daftar Biaya Tenaga Kerja Langsung Roti Pia Lapis
Roti Pia "AYU" Palembang
Tahun 2014
(Upah untuk 1 Jenis Roti/ 3 bulan)

Keterangan	Tahun 2014/ 3 bulan		
	Jumlah Pekerja	Upah (Rp)	Total (Rp)
Seksi Pencetakan	6	Rp. 300.000	Rp. 1.800.000
Seksi Pemanggangan	5	Rp. 300.000	Rp. 1.500.000
Seksi Pembungkusan	4	Rp. 300.000	Rp. 1.200.000
Total	**15**	**Rp. 300.000**	**Rp. 4.500.000**

Sumber : *Roti Pia "AYU" Palembang*, 2015

Tabel I.3
ROTI PIA "AYU"
Laporan Harga Pokok Produksi
Roti Pia Lapis Bulan Januari, Februari, Maret
Tahun 2014
(Produksi Januari, Februari, Maret Sebanyak 128.100 Buah)

Biaya Bahan Baku :		
Bahan Kulit		
Tepung Terigu	Rp. 9.936.000	
Minyak Sayur	Rp. 2.106.000	
Gula Pasir	Rp. 1.965.600	
Telur	-	
Air	Rp. 444.600	
Bahan isi		
Kacang Hijau	Rp. 10.098.000	
Minyak Sayur	Rp. 1.728.000	
Gula Pasir	Rp. 4.492.800	
		Rp. 30.771.000
Biaya Tenaga Kerja :		
Upah Karyawan		Rp. 4.500.000
Biaya Overhead Pabrik :		
Plastik Pembungkus	Rp. 2.440.000	
Gas	Rp. 4.305.600	
		Rp. 6.745.600
Harga Pokok Produksi		Rp. 42.016.600

Sumber : *Roti Pia "AYU" Palembang*, 2015

Banyak biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi Roti Pia Lapis mulai dari memproses bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dijual ke pasaran. Proses pembuatan roti pia berawal dari pembuatan adonan roti yaitu seluruh bahan yang diperlukan ditakar terlebih dahulu sesuai dengan jumlah roti yang akan dibuat. Setelah ditakar, bahan-bahan tersebut dimasukkan kedalam mesin pengadon. Setelah proses pengadonan selesai, seksi pencetakan akan melanjutkan untuk mencetak adonan roti tersebut. Proses selanjutnya adalah pengisian roti. Adonan isi roti yang digunakan

adalah kacang hijau yang sebelumnya telah diolah terlebuh dahulu. Setelah melakukan pencetakan dan pengisian adonan roti, roti terlebih dahulu dioles menggunakan kuning telur yang telah dikocok, 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 Roti Pia 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, telur seharusnya dimasukkan ke bahan penolong karena pada proses pembuatan roti, telur hanya digunakan untuk mengolesi bagian atas roti yang telah dicetak. Air yang digunakan sebagai salah satu bahan untuk memproduksi roti pia lapis 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 pencetakan, seksi pemanggangan dan seksi pembungkusan. 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 Pia "AYU" Palembang".**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang di atas, permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian adalah :

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada Roti Pia "AYU" Palembang 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 ?

C. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi pada Roti Pia "AYU" Palembang 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.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan di atas, maka penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi semua pihak diantaranya :

1. Bagi Penulis

   Untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang penentuan harga pokok produksi.

2. Bagi Roti Pia "AYU" Palembang

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

3. Bagi Almamater

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

Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Yevinda Daud (2014) dengan judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kacang Sangrai S.B. Kawangkoan Kabupaten Minahasa. Berdasarkan latar belakang masalah, maka rumusan masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah mengetahui harga pokok produksi dikaitkan dengan laba usaha dengan menggunakan metode *full costing*. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah analisis deskriptif, teknik analisis yang digunakan adalah teknik perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yang mencakup biaya-biaya baik langsung maupun biaya tak langsung.

Hasil penelitian diketahui bahwa dalam menghitung harga pokok produksi, pemilik usaha Kacang Sangrai S. B. belum memperhatikan unsur-unsur biaya yang melekat pada suatu produk. Namun, setelah menggunakan metode *full costing* maka diperoleh informasi bahwa harga pokok produksi untuk 8 karung Kacang Sangrai selama satu bulan proses produksi Rp. 5.845.000, sedangkan pihak Kacang Sangrai S.B. menetapkan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp. 6.667.500. Sementara untuk harga jual per karung sebesar Rp. 1.200.000, sehingga harga penjualan 8 Karung yaitu Rp. 9.600.000. Dengan demikian laba usaha 8 Karung yaitu Rp. 9.600.000 – Rp. 5.845.000 mendapat laba usaha sebesar Rp. 822.500. Sedangkan laba yang diperoleh menurut perhitungan perusahan yaitu Rp.9.600.000 – Rp 6.667.500 yaitu sebesar Rp. 2.932.500, dengan demikian harga pokok produksi kacang sesuai perhitungan peneliti

berdasarkan teori adalah Rp. 5.845.000. Sementara perhitungan harga pokok produksi kacang menurut kacang sangrai S.B adalah Rp. 6.667.500.

Penelitian sebelumnya juga dilakukan oleh Emi Rosiani Salindeho (2014) dengan judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD. *The Sweetets Cookie* Manado. Berdasarkan latar belakang masalah, maka rumusan masalah yang dibahas dalam penelitian ini adalah mengetahui dan mengenalkan penentuan harga pokok produksi UD. *The Sweetets Cookie*. Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu dengan penelitian deskriptif.Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif.

Hasil penelitian menunjukan bahwa UD. *The Sweetest Cookie* menetapkan metode *full costing* dalam penetuan harga pokok produksi. Menggunakan *variabel costing* di peroleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan menggunakan *variabel costing*. Perbedaan utama antara metode perhintungan *full costing* yaitu digunakan perusahaan dengan metode *variabel costing* terletak pada perlakuan biaya overhead pabrik. Metode *full costing* menggunakan biaya overhead tetap dan biaya variabel, sedangkan metode *variabel costing* hanya menggunakan biaya overhead variabel saja. Oleh karena itu sebaiknya perusahaan menggunakan metode *variabel costing* dan menghitung harga pokok produksi, karena dalam variabel costing dihitung semua biaya yang hanya berkaitan dalam proses produksi. Sedangkan dalam *full costing* terdapat biaya-biaya tetap seperti overhead pabrik tetap

yang tidak berubah dengan adanya perubahan dalam proses produksi, sehingga hanya biaya variabel yang dipertimbangkan oleh perusahaan.

Tabel II.1
Penelitian Sebelumnya

No	Judul, Nama, Tahun Penelitian	Hasil	Persamaan dan Perbedaan
1	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro (Sitty Rahmi Lasena, 2013)	PT. Dimembe Nyiur Agripro menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi. Dengan menggunakan *variabel costing* diperoleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* yaitu Rp. 21.666.362.600 dan dengan menggunakan *variabel costing* Rp. 21.620.268.600.	Persamaan dengan penelitian sekarang adalah sama-sama meneliti tentang harga pokok produksi. Perbedaanya terletak pada objek penelitian.
2	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kacang Sangrai S.B. Kawangkoan Kabupaten Minahasa (Yevinda Daud, 2014)	Dalam menghitung harga pokok produksi, pemilik usaha Kacang Sangrai S. B. belum memperhatikan unsur-unsur biaya yang melekat pada suatu produk. Namun, setelah menggunakan metode *full costing* maka diperoleh informasi bahwa harga pokok produksi untuk 8 karung Kacang Sangrai selama satu bulan proses produksi Rp. 5.845.000, sedangkan pihak Kacang Sangrai S.B. menetapkan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp. 6.667.500.	Persamaan dengan penelitian sekarang adalah sama-sama meneliti tentang harga pokok produksi. Perbedaanya terletak pada objek penelitian.
3	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD. *The Sweetets Cookie* Manado (Emi Rosiani Salindeho, 2014)	UD. *The Sweetest Cookie* menetapkan metode *full costing* dalam penetuan harga pokok produksi. Menggunakan *variabel costing* di peroleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan menggunakan *variabel costing*.	Persamaan dengan penelitian sekarang adalah sama-sama meneliti tentang harga pokok produksi. Perbedaanya terletak pada objek penelitian.

Sumber : *Penulis*, 2015

B. Landasan Teori

1. Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen. Akuntansi biaya menyajikan secara lebih terperinci mengenai suatu barang atau jasa yang dihasilkan, yang berguna bagi manajemen untuk mengendalikan operasional perusahaan dan untuk perencanaan perusahaan di masa yang akan datang.

Firdaus dan Wasilah (2009:4) akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen di mana merupakan salah satu bidang khusus akuntansi yang menekankan pada penentuan dan pengendalian biaya.

Hanggana (2009:4) akuntansi biaya adalah proses mengumpulkan dan menganalisa biaya untuk membuat suatu barang atau jasa, sehingga dihasilkan informasi biaya produksi mengenai suatu barang atau jasa tertentu.

Irawati (2009:1) akuntansi biaya didefinisikan sebagai proses pencatatan, pengklasifikasian, peringkasan, dan pelaporan biaya-biaya untuk pembuatan produk dan jasa dengan cara tertentu, serta penafsiran terhadap biaya tersebut.

Bustami dan Nurlela (2010:4) akuntansi biaya adalah bidang ilmu akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur dan pelaporan informasi biaya yang digunakan. Disamping itu akuntansi biaya juga membahas tentang penentuan harga pokok dari

suatu produk yang diproduksi dan dijual kepada pemesan maupun untuk pasar, serta untuk persediaan produk yang akan dijual.

Mulyadi (2012:7) akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

Carter (2009:11) akuntansi biaya adalah melengkapi manajemen dengan alat yang diperlukan untuk aktivitas-aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas dan efisien, serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun strategis.

2. Tujuan Akuntansi Biaya

Irawati (2009:2) ada tiga tujuan dari akuntansi biaya. Tujuan-tujuan tersebut yaitu :

a. Menghitung harga pokok produksi secara wajar atas penetapan harga. Jika biaya produksi naik, maka harga jual akan naik, demikian sebaliknya. Dengan adanya penetapan harga pokok ini, maka diharapkan penentuan harga pokok produksi yang wajar akan diperoleh.
b. Pengendalian biaya, yang bertujuan bagi perusahaan agar dapat mengendalikan biaya yang paling *liquid* yaitu yang paling mudah dicairkan seperti kas.

c. Akuntansi biaya dapat digunakan oleh pihak manajemen untuk melakukan pengambilan keputusan. Dengan adanya akuntansi biaya, maka keputusan yang dilakukan tidak berdasarkan estimasi belaka melainkan harus dipertanggung jawabkan secara riil maupun secara tertulis dalam bentuk teoritis.

Mulyadi (2012:7) akuntansi biaya berfungsi untuk mengukur pengorbanan nilai masukan tertentu guna menghasilkan informasi bagi manajemen yang salah satu manfaatnya adalah untuk mengukur apakah kegiatannya menghasilkan laba atau sisa hasil usaha tersebut.

3. Biaya

Biaya merupakan objek yang paling penting di dalam membahas harga pokok produksi, masalah biaya merupakan unsur yang paling penting. Hal ini dikarenakan apabila suatu perusahaan ingin menghasilkan laba sesuai dengan yang di inginkan maka perusahaan tersebut harus dapat mengalokasikan biaya yang dikeluarkannya.

Carter (2009:30) biaya adalah suatu nilai tukar, pengeluaran, atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat. Dalam akuntansi keuangan, pengeluaran atau pengorbanan pada tanggal akuisisi dicerminkan oleh penyusutan atas kas atau aset lain yang terjadi pada saat ini atau di masa yang akan datang.

Mursyidi (2008:14) biaya *(cost)* diartikan sebagai suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lain untuk

mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan saat ini maupun di masa yang akan datang. Beban *(expense)* adalah biaya yang terjadi *(expired cost)* yang dikurangi dari penghasilan atau dibebankan pada periode yang bersangkutan dimana pengorbanan terjadi.

Bustami dan Nurlela (2009:7) biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya ini belum habis masa pakainya, dan digolongkan sebagai aktiva yang dimasukkan dalam neraca.

Mulyadi (2012:8-9) definisikan biaya yaitu:

a. Biaya dalam arti luas

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

b. Biaya dalam arti sempit

   Biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva.

4. Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi sangat mempengaruhi penentuan harga jual suatu produk sekaligus penetapan laba yang diinginkan. Dengan demikian ketepatan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi benar-benar diperhatikan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi

perusahaan. Pada umumnya, sebagian besar dari perusahaan yang menghasilkan barang-barang dan jasa-jasa masih menghadapi persoalan dalam menentukan harga pokok produksi.

Bustami dan Nurlela (2009:49) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Carter (2009:40) harga pokok produksi adalah biaya produksi atau biaya pabrik, biasanya didefinisikan sebagai jumlah dari tiga elemen biaya: biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Hansen dan Mowen (2009:60) harga pokok produksi adalah mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead.

Mulyadi (2012:14) harga pokok produksi adalah total biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap dijual.

5. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Dalam menghasilkan suatu produk, perusahaan industri biasanya mengeluarkan berbagai macam biaya. Harga pokok produksi yang sering disebut juga biaya pabrikasi atau biaya manufaktur merupakan gabungan dari seluruh biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi.

Carter (2009 : 40-41) unsur-unsur harga pokok produksi adalah sebagai berikut :

a. Biaya bahan baku langsung (*direct material*)

   Biaya bahan baku langsung adalah semua biaya bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk.

b. Tenaga kerja langsung (*direct labor*)

   Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu.

c. Biaya overhead pabrik (*factory overhead*)

   Biaya overhead disebut juga overhead manufaktur, beban manufaktur, atau beban yang terdiri atas semua biaya manufaktur yang tidak ditelusuri secara langsung ke output tertentu. Overhead pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

Mulyadi (2012:65) biaya produksi terdiri dari unsur-unsur dalam harga pokok produk diklasifikasikan atas tiga biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah semua biaya yang terjadi untuk memperoleh bahan baku dan menempatkannya dalam keadaan siap untuk diolah dimana biaya bahan baku ini tidak hanya berupa harga tercantum dalam faktor pembelian saja. Tetapi ditambah dengan biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan bahan baku tersebut dalam keadaan siap untuk diolah.

1) Bahan Baku Langsung (*direct material cost*)

Biaya bahan baku langsung merupakan biaya yang terjadi dari semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produksi jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produksi. Untuk menentukkan harga pokok dari bahan baku yang dipakai atau diproduksi dan penentuan persediaan.

Mulyadi (2012:298) dalam biaya bahan baku, masalah khusus yang berhubungan dengan bahan baku adalah sebagai berikut :

a) Sisa Bahan (*scrap materials*)

Didalam proses produksi, tidak semua bahan baku dapat menjadi bagian produk jadi. Bahan yang mengalami

kerusakan didalam proses pengerjaannya disebut sisa bahan. Jika didalam proses produksi terdapat sisa bahan, masalah yang timbul adalah bagaimana memperlakukan hasil penjualan sisa bahan tersebut. Hasil penjualan sisa bahan dapat diperlakukan sebagai :

(1) Pengurangan biaya bahan baku yang dipakai dalam pesanan yang menghasilkan sisa bahan tersebut.

(2) Pengurangan terhadap biaya overhead pabrik yang sesungguhnya terjadi.

(3) Penghasilan diluar usaha (*other income*).

b) Produk Rusak (*Spoiled Goods*)

Produk rusak adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan, yang secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk yang baik. Masalah akuntansi yang timbul dari adanya produk adalah bagaimana memperlakukan kerugian yang timbul dari adanya produk rusak tersebut. Kerugian adanya produk rusak dapat dibebankan kepada pesanan yang menghasilkannya atau diperhitungkan sebagai elemen biaya overhead pabrik.

c) Produk cacat (*Defective Goods*)

Produk cacat adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditentukan, namun dengan mengeluarkan biaya pengerjaan kembali untuk memperbaikinya, produk tersebut secara ekonomis dapat disempurnakan lagi menjadi produk jadi yang baik. Masalah akun tansi yang timbul dari adanya produk cacat adalah bagaimana memperlakukan biaya pengerjaan kembali produk cacat tersebut. Biaya pengerjaan kembali produk cacat dapat dibebankan kepada pesanan yang menghasilkan produk cacat tersebut atau diperlakukan sebagai elemen biaya produksi.

Adapun Faktor-faktor yang mempengaruhi biaya bahan baku yaitu :

(1) Potongan pembelian, diperlakukan sebagai pengurangan terhadap harga pokok bahan baku yang dibeli.

(2) Biaya angkut pembelian, memiliki dua perlakuan yaitu :

(a) Sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli dialokasikan kepada masing-masing jenis bahan baku yang dibeli berdasarkan perbandingan kuantitas tiap jenis bahan baku yang dibeli perbandingan harga faktur tiap jenis bahan baku yang dibeli dan tarif yang ditentukan dimuka.

(b) Sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli, namun diperlakukan sebagai unsur biaya overhead pabrik yaitu taksiran jumlah biaya angkutan selama satu tahun.

(3) Biaya penyimpanan dan pengolahan bahan baku, terjadi apabila bahan yang dibeli oleh perusahaan banyak sehingga bahan tersebut tidak habis mencakup banyak kegiatan dan bagian yang terkait sehingga terjadi kesulitan dalam melakukan alokasi biaya-biaya yang terjadi sehingga diperhitungkan sebagai biaya overhead pabrik yang dibebankan berdasarkan tarif ditentukan dimuka.

2) Bahan Baku Tidak Langsung atau Penolong

Bahan baku tidak langsung atau penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dibayarkan kepada pekerja yang jasanya dapat diperhitungkan langsung dalam pembuatan produk tertentu dan dapat ditelusuri langsung terhadap produk, misalnya upah karyawan dan upah

mandor. Biaya tenaga kerja dapat dikelompokkan kedalam tiga kelompok yaitu gaji dan upah reguler, premi lembur dan biaya-biaya yang berhubungan dengan tenaga kerja.

Sofia dan Septian (2013:27) tiga kegiatan dalam biaya tenaga kerja yaitu :

1) Pencatatan waktu kerja

   Pencatatan waktu kerja merupakan pengumpulan data mengenai jumlah jam kerja karyawan. Dokumen yang digunakan dalam pencatatan waktu kerja yaitu kartu hadir yang digunakan untuk mencatat jumlah jam kerja karyawan dalam satu hari dan kartu jam kerja yang dibuat setiap hari untuk setiap karyawan menurut pekerjaan yang dilaksanakan.

2) Perhitungan jumlah gaji dan upah

   Perhitungan jumlah gaji dan upah merupakan tugas departemen personalia.

3) Alokasi biaya tenaga kerja

   Alokasi biaya tenaga kerja dibukukan atas dasar kartu hadir dan kartu jam kerja yang merupakan dokumen sumber untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja kepada setiap pesanan, departemen atau produk.

c. Biaya Overhead Pabrik

Firdaus dan Wasillah (2012:42) biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya yang harus terjadi meskipun biaya tersebut secara langsung tidak mempunyai hubungan yang dapat diukur dan diamati terhadap satuan-satuan aktivitas tertentu.

Carter (2009:438) Overhead pabrik pada umumnya didefinisikan sebagai bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan semua biaya pabrik lainnya yang tidak dapat dengan mudah diidentifikasikan dengan atau dibebankan langsung ke pesanan, produk atau obyek biaya lain tertentu. Istilah lain overhead pabrik adalah beban pabrik, overhead produksi, biaya produksi tidak langsung, beban produksi, beban pabrik dan biaya manufaktur tidak langsung.

Biaya Overhead Pabrik Yang Dikeluarkan

Biaya overhead dibebankan kesemua pekerjaan yang dilakukan selama suatu periode tertentu. Masalahnya adalah bagaimana cara untuk melakukan pembebanan tersebut adalah mungkin untuk mengalokasikan biaya overhead aktual ke semua pekerjaan yang diselesaikan selama bulan tersebut. Jika volume produksi tetap dari bulan ke bulan dan besarnya biaya overhead merata dari bulan ke bulan, metode ini menghasilkan pembebanan yang wajar atas produksi pada setiap periode.

Tarif Overhead

Faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam pemilihan tarif biaya overhead :

(1) Dasar yang digunakan

(a) Output fisik

(b) Biaya bahan baku langsung

(c) Biaya tenaga kerja langsung

(d) Jam tenaga kerja langsung

(e) Jam mesin

(f) Transaksi atau aktivitas

(2) Pemilihan tingkat aktivitas

(a) Kapasitas teoritis

(b) Kapasitas praktis

(c) Kapasitas aktual yang diperkirakan

(d) Kapasitas normal

(e) Dampak kapasitas terhadap tarif overhead

(f) Kapasitas menganggur versus kelebihan kapasitas

(3) Memasukkan atau tidak memasukkan overhead tetap

(a) Perhitungan biaya penyerapan penuh

(b) Perhitungan biaya langsung

(4) Menggunakan tarif tunggal atau beberapa tarif

(a) Tarif tingkat pabrik

(b) Tarif deepartemental

(c) Tarif subdepartemental dan aktivitas.

(5) Menggunakan tarif yang berbeda untuk aktivitas jasa

Memasukan atau mengeluarkan biaya overhead tetap

Biasanya akuntansi biaya membebankan semua biaya pabrik ke output dari suatu periode. Dalam pendekatan ini yang disebut perhitungan biaya penyerapan penuh (*absorption costing*), perhitungan biaya konvesional (*conventional costing*) atau penghitungan biaya penuh (*full costing*), baik biaya tetap maupun variabel dimasukkan dalam tarif overhead pabrik. Metode perhitungan biaya lain disebut perhitungan biaya langsung (*direct costing*) atau perhitungan biaya variabel (*variabel costing*), tidak diperbolehkan untuk pelaporan eksternal tetapi kadang-kadang digunakan untuk keperluan manajemen internal.

Perhitungan Tarif Biaya Overhead

Langkah pertama dalam menghitung tarif biaya overhead adalah menentukan tingkat aktifitas yang akan digunakan untuk dasar yang dipilih. Kemudian setiap item biaya overhead diestimasikan atau dianggarkan pada tingkat aktifitas tersebut, sehingga menghasilkan estimasi total overhead pabrik.

Total biaya variabel merupakan fungsi dari volume yaitu bahwa jumlah biaya variabel per unit adalah konstan dalam rentang yang relevan, sehingga biaya per unitnya berbeda untuk setiap tingkatan produksi.

6. Metode Pengumpulan Data Harga Pokok Produksi

Menentukan biaya produk dan jasa adalah dasar dari penetapan harga jual serta menentukan besarnya laba yang diinginkan. Dalam menentukan harga pokok produksi digunakan metode-metode tertentu sesuai dengan sifat produksi dari produk yang dihasilkan, apakah bersifat terus-menerus atau terputus-putus.

Mulyadi (2012:17) metode pengumpulan harga pokok produksi dapat dibagi menjadi dua yaitu metode harga harga pokok pesanan (*Job order cost method*) dan metode harga pokok proses (*process cost method*).

Mulyadi (2012:64) menjelaskan 4 perbedaan dari metode-metode tersebut yaitu :

a. Pengumpulan Biaya Produksi

Metode harga pokok pesanan mengumpulkan biaya produksi menurut pesanan, sedangkan metode harga pokok proses mengumpulkan biaya produksi per departemen produksi per periode akuntansi.

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Satuan

Metode harga pokok pesanan menghitung harga pokok produksi per satuan dengan cara membagi total biaya yang dikeluarkan untuk pesanan tertentu dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan. Perhitungan ini dilakukan pada saat pesanan telah selesai diproduksi. Metode harga pokok proses menghitung harga pokok produksi per satuan dengan cara membagi total biaya produksi yang dikeluarkan selama periode tertentu dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan selama periode yang bersangkutan. Perhitungan ini dilakukan setiap akhir periode akuntansi (biasanya akhir bulan).

c. Penggolongan Biaya Produksi

Di dalam metode harga pokok pesanan, biaya produksi harus dipisahkan menjadi biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung. Didalam metode harga pokok proses, pembedaaan biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung seringkali tidak diperlukan, terutama jika perusahaan hanya menghasilkan satu macam produk. Karena harga pokok per satuan produk dihitung setiap akhir bulan, maka umumnya biaya overhead pabrik debebankan kepada produk atas dasar biaya yang sesungguhnya terjadi.

Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan *Fullcosting* terdiri dari unsur-unsur harga pokok produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Harga pokok produksi menurut metode *Full Costing* terdiri dari :

Biaya bahan baku	Rp x x
Biaya tenaga kerja langsung	Rp x x
Biaya overhead pabrik tetap	Rp x x
Biaya overhead pabrik variabel	Rp x x
Harga Pokok produksi	Rp x x

b. Metode kalkulasi biaya variabel (*Variable Costing)*

Variable Costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel, keadaan harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur-unsur harga pokok variabel (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, dan biaya administrasi tetap).

Biaya bahan baku	Rp x x
Biaya tenaga kerja langsung	Rp x x
Biaya overhead pabrik variabel	Rp x x
Harga Pokok produksi	Rp x x

8. Harga Jual

Hansen dan Mowen (2009:633) mendefinisikan harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan.

Mulyadi (2012:78) pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah *mark-up*.

Lovelock dan Patterson dalam Tjiptono (2005:193) tujuan umum penetapan harga adalah untuk mendukung strategi bauran pemasaran secara keseluruhan. Setiap keputusan mengenai strategi penetapan harga harus didasarkan pada pemahaman secara mendalam atas tujuan sepesifik yang ingin perusahaan capai. Ada tiga kategori tujuan spesifik penetapan harga jasa, yakni :

a. Tujuan berorientasi pendapatan
    1) Mengejar profit :
        a) Menghasilkan surplus sebesar mungkin
        b) Mencapai tingkat target spesifik, tetapi tidak berusaha memaksimalkan laba
    2) Menutup biaya :
        a) Menutup biaya teralokasi secara penuh (termasuk biaya overhead institusional)

b) Menutup biaya penyediaan satu kategori jasa atau produk tertentu (setelah dikurangi biaya overhead institusional dan segala macam hibah spesifik).

c) Menutup biaya penjualan inkremental kepada satu pelanggan ekstra.

b. Tujuan berorientasi kapasitas

Yaitu dengan mengubah harga sepanjang waktu untuk memastikan bahwa permintaan sesuai dengan penawaran yang tersedia pada setiap waktu tertentu (sehingga bisa mengoptimalkan kapasitas produktif).

c. Tujuan berorientasi pelanggan

1) Memaksimumkan permintaan (apabila kapasitasnya tidak terbatas) dalam rangka mencapai tingkat pendapatan minimum tertentu.

2) Menetapkan harga sesuai dengan perbedaan kemampuan membayar berbagai segmen pasar yang menjadi target pemasaran organisasi.

3) Menawarkan metode pembayaran (termasuk fasilitas kredit) yang bisa meningkatkan kemungkinan membeli.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Sugiyono (2009:53-55) jenis-jenis penelitian berdasarkan tingkat eksplanasinya terdiri dari tiga macam, yaitu:

1. Penelitian Deskriptif

   Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain.

2. Penelitian Komparatif

   Penelitian komparatif adalah penelitian yang membandingkan, yang variabelnya masih sama dengan variabel yang lebih dari satu atau dalam waktu yang berbeda.

3. Penelitian Asosiatif

   Penelitian asosiatif adalah penelitian yang bertujuan untuk mengetahui hubungan antara dua variabel atau lebih.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian deskriptif, yaitu untuk menentukan harga pokok produksi yang seharusnya.

B. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Roti pia "AYU" Palembang yang berlokasi di Jl. Lukman Idris No.1764 KM 12 Palembang.

C. Operasionalisasi Variabel

Tabel III.1
Operasionalisasi Variabel

Variabel	Definisi	Indikator
Harga Pokok Produksi Roti	biaya produksi atau biaya pabrik, biasanya didefinisikan sebagai jumlah dari tiga elemen biaya: biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.	- Biaya bahan baku - Biaya tenaga kerja langsung - Biaya overhead pabrik
Harga Jual	jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan.	- Harga pokok produksi + Margin laba

Sumber : *Penulis*, 2015

D. Data yang Diperlukan

Nur dan Bambang (2009:146-147) data yang diperlukan terdiri dari:

1. Data Primer

   Data primer yaitu sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumbernya (tidak melalui perantara).

2. Data Sekunder

   Data sekunder yaitu sumber data penelitian yang diperoleh penelitian secara tidak langsung/melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain).

penelitian ini. Dokumentasi yaitu berupa data sejarah singkat, struktur organisasi, harga pokok produksi roti dalam perusahaan yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

F. Analisis Data dan Teknik Analisis

1. Analisis Data

Sugiyono (2009:13-14), menyatakan ada dua jenis metode analisis yang digunakan dalam penelitian, yaitu:

a. Analisis Kualitatif

Analisis Kualitatif adalah suatu metode analisis dengan menggunakan data dengan menggunakan data yang berbentuk kata, kalimat, skema, dan gambar.

b. Analisis Kuantitatif

Analisis Kuantitatif adalah suatu metode analisis dengan menggunakan data berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan.

Dalam penelitian ini analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif dan kuantitatif komparatif yaitu melakukan analisis untuk mencari dan menemukan persamaan-persamaan dan perbedaan-perbedaan harga pokok produksi perusahaan dengan harga pokok produksi secara teori.

2. Teknik Analisis

Teknik analisis dalam penelitian ini yaitu mengklasifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik untuk menentukan harga pokok produksi.

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Sejarah Singkat Perusahaan

Roti Pia "AYU" adalah sebuah industri kecil menengah yang bergerak di bidang industri makanan yang melakukan kegiatan operasional dengan hasil produksi berupa roti. Roti Pia "AYU" yang berlokasi di Jln. Lukman Idris KM 12 Palembang yang didirikan oleh Bapak Ayen dan Ibu Wahyuni pada bulan Desember 1999. Industri ini telah memiliki Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dengan nomor terdaftar 503/SITU.8/4262/KPPT/2010 dari Kementerian Perindustrian dan Perdagangan. Berawal dari pengalaman bekerja di pabrik roti pia, namun ketika tempat mereka bekerja mengalami kebangkrutan yang menyebabkan pabrik roti tersebut harus melakukan pemberhentian karyawan. Maka mereka memutuskan untuk mencoba mempraktekkan sendiri pengalaman membuat roti pia yang didapatkan selama bekerja di pabrik tersebut dengan cara mencoba memproduksi roti pia, yang dimulai dengan modal yang sangat sedikit sampai akhirnya bisa bertahan dan berkembang menjadi industri pembuatan roti pia yang cukup berkembang. Industri pembuatan roti ini pada mulanya hanya memproduksi roti pia saja, akan tetapi seiring dengan berjalannya waktu dan permintaan pasar yang semakin beraneka ragam, maka Roti Pia "AYU" juga memproduksi beraneka ragam jenis mulai dari Roti Pia Lapis, Roti Pia Cetak, Roti Pia Basah, Roti Isi, dan Roti Goreng.

Industri ini telah membuka kesempatan lapangan kerja dengan mempekerjakan masyarakat sekitar. Industri ini memiliki 15 orang karyawan dengan hari kerja Senin-Kamis, dan Sabtu mulai pukul 07.30-17.00. Masing-masing karyawan memiliki tugas sendiri dalam proses produksi. Roti- roti yang telah selesai diproduksi akan dijual ke pasar-pasar yang ada di kota Palembang. Bapak Ayen sebagai pimpinan Roti Pia "AYU" ini turun tangan untuk mengantarkan Roti hasil produksi ke pasar. Namun, selain mengantarkan sendiri ke pasar-pasar mereka juga sering melayani orang-orang yang mengambil langsung untuk dijual ke warung-warung kecil yang ada di kota Palembang.

Visi perusahaan :

Memproduksi roti dengan kualitas baik dan di sukai para konsumen.

Misi Perusahaan :

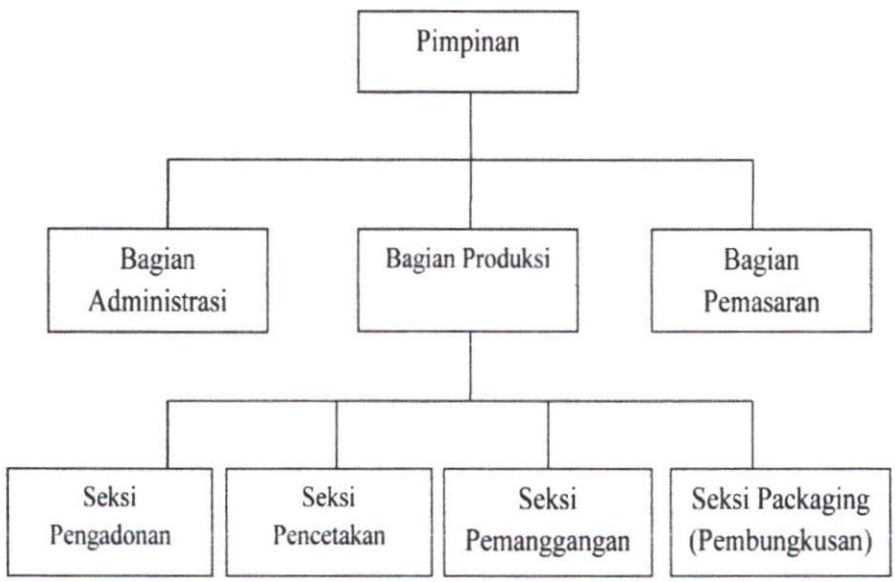
Mengembangkan usaha roti menjadi lebih maju, baik dalam jenis roti maupun wilayah pemasaran yang lebih besar.

2. Struktur Organisasi

Seluruh perusahaan besar maupun perusahaan yang relatif kecil mempunyai struktur organisasi. Struktur organisasi yang ada di dalam suatu perusahaan berbeda antara suatu perusahaan dengan perusahaan yang lain. Struktur organisasi dibuat bertujuan untuk memudahkan dan mengawasi jalannya kegiatan operasional perusahaan agar tidak terjadi fungsi ganda, maka perlu dibuat struktur organisasi untuk memisahkan dan

mengelompokkan fungsi-fungsi yang ada di dalam perusahaan. Setiap fungsi yang ada harus menjalankan tugas sesuai dengan kewajiban yang telah ditetapkan. Berikut di bawah ini merupakan struktur organisasi Roti Pia "AYU" Palembang :

Gambar IV.1
Struktur Organisasi
Roti Pia "AYU" Palembang



Sumber : Roti Pia "AYU" Palembang, 2015

Pembagian Tugas

Berikut di bawah ini adalah pembagian tugas dari masing-masing bagian atau fungsi yang ada di dalam struktur organisasi Roti Pia "AYU" Palembang :

a. Pimpinan

Pemilik yang sekaligus merangkap sebagai pimpinan mempunyai tugas yaitu :

1) Membuat adonan untuk semua jenis roti yang diproduksi setiap harinya.
2) Menentukan tugas bagi masing-masing karyawan.
3) Menentukan daerah pemasaran dan juga turun langsung melakukan pemasaran roti.
4) Mengatur kegiatan-kegiatan operasional yang berkaitan dengan proses produksi roti.

b. Bagian Administrasi

Dalam hal ini, bagian administrasi mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk :

1) Membayar upah pekerja.
2) Melakukan pengeluaran uang untuk kebutuhan operasional proses produksi.

c. Bagian Produksi

Dalam struktur organisasi, bagian produksi adalah bagian terpenting karena pada bagian inilah dilakukan kegiatan produksi roti. Pada bagian produksi ini, terdapat empat seksi, yaitu :

1) Seksi Pengadon

Pemilik sekaligus pimpinan industri turun langsung untuk melakukan proses pengadonan ini.

(a) Melakukan penakaran bahan baku.

(b) Melakukan proses pengadonan roti.

2) Seksi Pencetakan

(a) Mencetak adonan yang sudah siap.

(b) Melakukan proses pengisian roti.

d. Seksi Pemanggangan

1) Melakukan proses pemanggangan roti yang telah selesai dicetak.

2) Mengeluarkan roti dari pemanggangan.

e. Seksi Pembungkusan

1) Membungkus roti yang telah didinginkan satu per satu ke dalam plastik kecil pembungkus roti.

2) Melakukan pengepakan roti.

f. Seksi Pemasaran

Tanggung jawab bagian pemasaran yang merangkap tugas sebagai pimpinan adalah :

1) Melakukan distribusi (pemasaran) roti-roti pia yang telah diproduksi.

2) Menagih piutang kepada pelanggan atas roti yang dititipkan.

3. Aktivitas Perusahaan

Roti Pia "AYU" Palembang adalah salah satu dari beberapa industri pembuatan roti pia yang ada di kota Palembang. Berdasarkan pengalaman dan jenis kegiatan industri yang telah berdiri sejak Desember

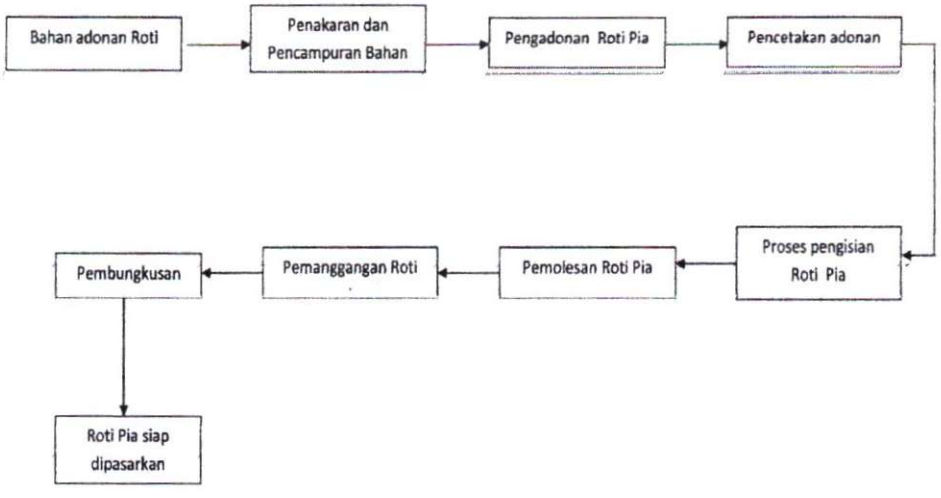
1999 ini dilakukan kegiatan operasional perusahaan yaitu pembuatan roti. Ada berbagai jenis roti yang ditawarkan oleh Roti Pia "AYU" ini mulai dari Roti Pia Lapis, Roti Pia Cetak, Roti Pia Basah, Roti Isi dan juga Roti Goreng.

Industri ini membidik masyarakat luas sebagai pangsa pasar dari mulai dari anak kecil hingga orang tua. Roti hasil produksi Industri ini sudah tersebar di beberapa pasar-pasar tradisional yang ada di kota Palembang. Adapun agen-agen yang ingin menjual ke warung-warung kecil biasanya datang langsung untuk mengambil roti yang telah diproduksi.

Proses Produksi

Pada awal mulanya industri ini hanya memproduksi roti pia lapis, akan tetapi melihat peluang yang besar ketika minat pembeli jauh meningkat. Industri ini memutuskan untuk memproduksi berbagai jenis roti lainnya yaitu Roti Pia Cetak, Roti Pia Basah, Roti Isi, dan juga Roti Goreng. Roti pia Lapis, Roti Pia Basah, dan Roti Pia Cetak menggunakan adonan yang hampir sama. Akan tetapi berbeda pada cara pencetakan dan juga ada beberapa bahan yang tidak sama antara satu jenis roti dengan roti lainnya. Untuk mengetahui proses pembuatan roti pia lapis ini, dapat dilihat pada gambar di bawah ini :

Gambar IV.2
Proses Produksi
Roti Pia "AYU" Palembang



Sumber : Roti Pia "AYU" Palembang, 2015

Berikut di bawah ini, akan dijabarkan penjelasan mengenai gambar di atas tentang proses pembuatan roti pia lapis pada Industri Pembuatan Roti Pia "AYU" Palembang :

a. Pengadonan Roti Pia Lapis

Seluruh bahan yang diperlukan untuk proses pembuatan roti pia lapis ditakar terlebih dahulu sesuai dengan berapa banyak roti yang dibuat. Setelah seluruh bahan ditakar, masukkan bahan-bahan tersebut satu per satu ke dalam mesin pengadon roti. Kemudian setelah adonan sesuai dengan yang diinginkan, adonan tersebut diambil untuk selanjutnya diteruskan oleh bagian pencetakan roti.

b. Pencetakan adonan Roti Pia Lapis

Setelah seluruh proses pengadonan roti selesai, Seksi Pencetakan adonan yang akan melanjutkan untuk mencetak adonan roti pia lapis tersebut. Adonan roti dibagi kedalam adonan bagian-bagian kecil yang besarnya sama rata.

c. Pengisian Roti Pia Lapis

Proses selanjutnya adalah adonan dibagi ke dalam bagian-bagian kecil yang sama besarnya, maka selanjutnya adalah tugas karyawan bagian pengisian roti. Untuk roti pia lapis, adonan isi yang digunakan adalah kacang hijau yang sebelumnya telah diolah terlebih dahulu. Bahan isi dimasukkan ke dalam adonan roti yang sebelumnya telah dicetak.

d. Pemolesan Roti Pia Lapis

Setelah melakukan pencetakan dan pengisian adonan roti pia, ada satu tugas lagi yang harus dikerjakan oleh bagian pencetakan yaitu, mengolesi roti yang telah diisi dan dicetak dengan kuning telur yang telah dikocok, agar ketika proses pemanggangan dilakukan warna yang didapatkan akan lebih bagus. Setelah diolesi, roti pia lapis kemudian disusun ke dalam loyang-loyang yang telah diolesi minyak sayur.

e. Pemanggangan Roti Pia Lapis

Roti yang telah ada disusun di loyang, siap untuk dipanggang. Untuk mengawasi pemanggangan roti ini, maka ada beberapa karyawan seksi pemanggangan yang bertugas untuk memanggang roti ini. Selama

proses pemanggangan roti harus selalu diawasi, agar pada saat roti pia lapis dipanggang tidak gosong.

f. Pembungkusan *(Packaging)*

Roti Pia Lapis yang telah dipanggang harus didinginkan terlebih dahulu agar pada saat dilakukan proses pembungkusan roti tidak menguap pada kemasan. Setelah roti dingin, kemudian roti dimasukkan dalam kemasan plastik kecil, setelah dikemas dalam plastik kecil, masukkan dalam kemasan plastik besar yang berisi 50 buah roti pia lapis.

B. Pembahasan

1. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi

Harga jual suatu produk dapat ditetapkan dengan tepat jika harga pokok produksi telah dihitung dengan sesuai dan benar. Seluruh biaya yang terkait dalam proses produksi harus diperhitungkan dan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting, karena dengan adanya perhitungan harga pokok produksi dapat ditetapkan harga jual untuk suatu produk. Harga jual yang tepat adalah jika harga jual yang ditetapkan tidak terlalu tinggi dan juga tidak terlalu rendah yang dapat mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian. Unsur-unsur harga pokok produksi adalah bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Contoh biaya overhead pabrik adalah biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan gedung dan

peralatan kantor, biaya listrik dan air, dan biaya overhead lainnya. Bedasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis dapat dilihat bahwa industri ini belum menghitung harga pokok produksi dengan tepat, dimana biaya-biaya belum diklasifikasikan dengan tepat, biaya-biaya yang belum dialokasikan dengan benar sehingga akan mempengaruhi perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan. Berikut di bawah ini unsur-unsur yang membentuk perrhitungan harga pokok produksi Roti Pia Lapis pada Industri Pembuatan Roti Pia "AYU" Palembang.

a. Analisis Terhadap Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Biaya bahan baku dikelompokkan menjadi dua yaitu, biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Berdasarkan hasil analisis terhadap pengklasifikasian biaya bahan baku, ditemukan ketidaktepatan dalam pengklasifikasian biaya bahan baku. Hal ini mengakibatkan terjadinya selisih antara biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Seperti terlihat pada tabel berikut :

Tabel IV.1
Perbandingan Biaya Bahan Baku
Untuk 128.100 Buah Roti Pia Lapis
Januari, Februari, Maret Tahun 2014

No	Menurut Perusahaan		Hasil Analisis	
	Bahan Baku	**Jumlah**	**Bahan Baku**	**Bahan Penolong**
	Bahan Kulit			
1	Tepung Terigu	Rp. 9.936.000	Rp. 9.936.000	-
2	Minyak Sayur	Rp. 2.106.000	Rp. 2.106.000	-
3	Gula Pasir	Rp. 1.965.600	Rp. 1.965.600	-
4	Telur	Rp. 444.600	-	Rp. 444.600
5	Air	-		Rp. 96.000
	Bahan Isi			
1	Kacang Hijau	Rp. 10.098.000	Rp. 10.098.000	-
2	Minyak Sayur	Rp. 1.728.000	Rp. 1.728.000	-
3	Gula Pasir	Rp. 4.492.800	Rp. 4.492.800	-
	Total	**Rp. 30.771.000**	**Rp. 30.326.400**	**Rp. 540.600**

Sumber : *Diolah dari data Roti Pia "AYU" Palembang, 2015*

Berdasarkan fakta perhitungan bahan baku yang ditetapkan perusahaan (Tabel IV.1) dan perhitungan berdasarkan teori dalam akuntansi biaya, maka dari hasil analisis yang telah dilakukan terdapat selisih biaya bahan baku dimana perhitungan perusahaan lebih besar dari hasil analisis. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum memperhitungkan komponen biaya yang tepat terhadap bahan baku dan bahan penolong, telur seharusnya dimasukkan ke bahan penolong karena pada proses pembuatan roti, telur hanya digunakan untuk mengolesi bagian atas roti yang telah dicetak. Namun pada perusahaan, telur dimasukkan dan dihitung sebagai biaya bahan baku. Air yang digunakan sebagai salah satu bahan untuk memproduksi roti pia lapis tidak diperhitungkan sebagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Seharusnya biaya penggunaan air ini harus diperhitungkan sebagai biaya

Perhitungan biaya air untuk 5 jenis roti :

$$= \frac{160.000}{5}$$

$$= 32.000/\text{roti}$$

Maka biaya penggunaan air untuk produksi 128.100 buah roti pia lapis pada Januari, Februari, Maret Tahun 2014 yaitu :

= Rp. 32.000 x 3

= Rp. 96.000

c. Analisis Terhadap Biaya Tenaga Kerja Langsung

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

Pada Industri Roti Pia "AYU" Palembang, perhitungan biaya tenaga kerja langsung belum tepat, hal ini terlihat karena belum diperhitungkannya pemilik industri yang ikut serta secara rutin dalam proses produksi. Selain itu, Seksi Pembungkusan *(Packaging)* yang seharusnya diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja tidak langsung,

pada perusahaan diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Seperti terlihat pada tabel berikut :

Tabel IV.2
Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Langsung
Untuk Produksi 128.100 Buah Roti Pia Lapis
Januari, Februari, Maret Tahun 2014
(Upah untuk 1 Jenis Roti)

No	Menurut Perusahaan			Hasil Analisis			Keterangan
	Tenaga kerja	Jml	Upah	Tenaga kerja	Jml	Upah	
1	Seksi pengadonan	-	-	Seksi pengadonan	2	Rp. 600.000	Tenaga kerja langsung
2	Seksi pencetakan	6	Rp. 1.800.000	Seksi pencetakan	6	Rp. 1.800.000	Tenaga kerja langsung
3	Seksi pemanggangan	5	Rp. 1.500.000	Seksi pemanggangan	5	Rp. 1.500.000	Tenaga kerja langsung
4	Seksi pembungkusan	4	Rp. 1.200.000	Seksi pembungkusan	4	Rp. 1.200.000	Tenaga kerja langsung
	Total	**15**	**Rp. 4.500.000**	**Total**	**17**	**Rp. 5.100.000**	

Sumber : *Diolah dari data Roti Pia "AYU" Palembang, 2015*

Berdasarkan fakta perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang ditetapkan perusahaan (Tabel IV.2) dan perhitungan berdasarkan teori dalam akuntansi biaya, maka dari hasil analisis ditemukan bahwa biaya seksi pengadonan belum diperhitungkan sebagai tenaga kerja langsung oleh perusahaan. Biaya seksi perngadonan seharusnya dimasukkan dan dihitung sebagai biaya tenaga kerja langsung karena merupakan proses awal dalam proses produksi. Maka hasil perhitungan biaya tenaga kerja langsung adalah sebagai berikut :

- Seksi Pengadonan Rp. 600.000
- Seksi Pencetakan Rp. 1.800.000
- Seksi Pemanggangan Rp. 1.500.000
- Seksi Pembungkusan Rp. 1.200.000

Total **Rp. 5.100.000**

d. Analisis Terhadap Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik pada umumnya didefinisikan sebagai bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan semua biaya pabrik lainnya yang tidak dapat dengan mudah diidentifikasikan dengan atau dibebankan langsung ke pesanan, produk atau obyek biaya lain tertentu. Pada Roti Pia "AYU" Palembang, perhitungan biaya overhead pabrik belum tepat, hal ini disebabkan karena belum diperhitungkannya biaya penggunaan listrik, dan biaya penyusutan. Untuk mendapatkan perhitungan yang tepat, maka dilakukan analisis sebagai berikut :

1) Analisis Biaya Penggunaan Listrik

Biaya pemakaian listrik yang digunakan dalam Industri ini adalah untuk menghidupkan dan menggerakkan mesin pengadon roti. Biaya listrik yang dikeluarkan oleh industri ini Rp. 600.000. Biaya listrik ini juga tidak dimasukkan industri dalam perhitungan harga pokok produksi. Seperti penjelasan sebelumnya, bahwa industri ini memproduksi lima jenis roti yang masing-masing menggunakan mesin pengadon untuk mengadon roti tersebut. Biaya yang seharusnya dihitung dan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi roti pia lapis adalah sebagai berikut :

Januari, Februari, Maret Tahun 2014

$$= \frac{600.000}{3}$$

$$= 200.000$$

Perhtungan biaya listrik untuk 5 jenis roti :

$$= \frac{200.000}{5}$$
$$= 40.000$$

Maka biaya penggunaan listrik untuk produksi 128.100 buah roti pia lapis pada Januari, Februari, Maret Tahun 2014 yaitu :

= Rp. 40.000 x 3

= Rp. 120.000

2) Analisis Biaya Penyusutan Gedung dan Mesin

Roti Pia "AYU" Palembang belum melakukan perhitungan biaya penyusutan gedung dan mesin dalam perhitungan harga pokok produksi sebagai biaya overhead pabrik. Dalam menghitung penyusutan gedung dan peralatan mesin sebaiknya Roti Pia "AYU" Palembang melakukan perhitungan dengan menggunakan metode garis lurus.

a) Gedung

Umur ekonomis = 15 tahun

Harga perolehan = Rp. 20.000.000

$$\text{Penyusutan per tahun} = \frac{\text{harga perolehan} - \text{nilai sisa}}{\text{umur ekonomis}}$$

$$= \frac{20.000.000 - 5.000.000}{15}$$

$$= \text{Rp.}1.000.000/\text{Tahun}$$

Tabel IV.3
Daftar Penyusutan Gedung/Tahun

Tahun	Depresiasi	Total Akumulasi Depresiasi	Nilai Buku Aktiva
			Rp. 20.000.000
2005	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000	Rp. 19.000.000
2006	Rp. 1.000.000	Rp. 2.000.000	Rp. 18.000.000
2007	Rp. 1.000.000	Rp. 3.000.000	Rp. 17.000.000
2008	Rp. 1.000.000	Rp. 4.000.000	Rp. 16.000.000
2009	Rp. 1.000.000	Rp. 5.000.000	Rp. 15.000.000
2010	Rp. 1.000.000	Rp. 6.000.000	Rp. 14.000.000
2011	Rp. 1.000.000	Rp. 7.000.000	Rp. 13.000.000
2012	Rp. 1.000.000	Rp. 8.000.000	Rp. 12.000.000
2013	Rp. 1.000.000	Rp. 9.000.000	Rp. 11.000.000
2014	Rp. 1.000.000	Rp. 10.000.000	Rp. 10.000.000

Sumber : *Diolah dari data Roti Pia "AYU" Palembang, 2015*

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan beban penyusutan gedung perusahaan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus sebesar Rp. 1.000.000/Tahun.

b) Mesin Pengadon

Umur ekonomis = 10 tahun

Harga perolehan = Rp. 1.500.000

$$\text{Penyusutan per tahun} = \frac{\text{harga perolehan} - \text{nilai sisa}}{\text{umur ekonomis}}$$

$$= \frac{1.500.000 - 200.000}{10}$$

$$= \text{Rp. } 130.000/\text{Tahun}$$

Tabel IV.4
Daftar Penyusutan Mesin/Tahun

Tahun	Depresiasi	Total Akumulasi Depresiasi	Nilai Buku Aktiva
			Rp. 1.500.000
2006	Rp. 130.000	Rp. 130.000	Rp. 1.370.000
2007	Rp. 130.000	Rp. 260.000	Rp. 1.240.000
2008	Rp. 130.000	Rp. 390.000	Rp. 1.110.000
2009	Rp. 130.000	Rp. 520.000	Rp. 980.000
2010	Rp. 130.000	Rp. 650.000	Rp. 850.000
2011	Rp. 130.000	Rp. 780.000	Rp. 720.000
2012	Rp. 130.000	Rp. 910.000	Rp. 590.000
2013	Rp. 130.000	Rp. 1.040.000	Rp. 460.000
2014	Rp. 130.000	Rp. 1.170.000	Rp. 330.000

Sumber : *Diolah dari data Roti Pia "AYU" Palembang, 2015*

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan beban penyusutan mesin pengadon perusahaan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus sebesar Rp. 130.000/Tahun.

c) Loyang Pemanggang

Umur ekonomis = 5 tahun

Harga perolehan = Rp. 13.750.000

$$\text{Penyusutan per tahun} = \frac{\text{harga perolehan - nilai sisa}}{\text{umur ekonomis}}$$

$$= \frac{13.750.000 - 250.000}{5}$$

$$= \text{Rp. } 2.700.000$$

Tabel IV.5
Daftar Penyusutan Loyang Pemanggang/Tahun

Tahun	Depresiasi	Total Akumulasi Depresiasi	Nilai Buku Aktiva
			Rp. 13.750.000
2010	Rp. 2.700.000	Rp. 2.700.000	Rp. 11.050.000
2011	Rp. 2.700.000	Rp. 5.400.000	Rp. 8.350.000
2012	Rp. 2.700.000	Rp. 8.100.000	Rp. 5.650.000
2013	Rp. 2.700.000	Rp. 10.800.000	Rp. 2.950.000
2014	Rp. 2.700.000	Rp. 13.500.000	Rp. 250.000

Sumber : *Diolah dari data Roti Pia "AYU" Palembang, 2015*

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan beban penyusutan loyang pemanggang perusahaan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus sebesar Rp. 2.700.000/Tahun.

d) Oven

Umur ekonomis = 5 Tahun

Harga perolehan = Rp. 7.000.000

$$\text{Penyusutan per tahun} = \frac{\text{harga perolehan} - \text{nilai sisa}}{\text{umur ekonomis}}$$

$$= \frac{7.000.000 - 300.000}{5}$$

$$= \text{Rp. } 1.340.000$$

c. Loyang Pemanggang

Penyusutan loyang pemanggang pada Roti Pia "AYU" Palembang dapat dihitung sebagai berikut :

$$= \frac{3}{12} \times 2.700.000$$

$$= 675.000$$

d. Oven

Penyusutan oven pada Roti Pia "AYU" Palembang dapat dihitung sebagai berikut :

$$= \frac{3}{12} \times 1.340.000$$

$$= 335.000$$

Total biaya penyusutan untuk Januari, Februari, Maret Tahun 2014 adalah :

$$= (250.000 + 32.500 + 675.000 + 335.000)$$

$$= 1.292.500$$

2. Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi

Tabel IV.7
ROTI PIA "AYU"
Laporan Harga Pokok Produksi
Roti Pia Bulan Januari, Februari, Maret
Tahun 2014
(Produksi Januari, Februari, Maret Sebanyak 128.100 Buah)

Menurut Perusahaan			Hasil Analisis		
Biaya Bahan Baku :			**Biaya Bahan Baku :**		
Bahan Kulit			**Bahan Kulit**		
Tepung Terigu	Rp. 9.936.000		Tepung Terigu	Rp. 9.936.000	
Minyak Sayur	Rp. 2.106.000		Minyak Sayur	Rp. 2.106.000	
Gula Pasir	Rp. 1.965.600		Gula Pasir	Rp. 1.965.600	
Telur	Rp. 444.600		**Bahan isi**		
Air	-		Kacang Hijau	Rp. 10.098.000	
Bahan isi			Minyak Sayur	Rp. 1.728.000	
Kacang Hijau	Rp. 10.098.000		Gula Pasir	Rp. 4.492.800	
Minyak Sayur	Rp. 1.728.000		**Jumlah Biaya Bahan Baku**		Rp. 30.326.400
Gula Pasir	Rp. 4.492.800		**Biaya Bahan Penolong :**		
		Rp. 30.771.000	Air	Rp. 96.000	
Biaya Tenaga Kerja :			Telur	Rp. 444.600	
Upah Karyawan		Rp. 4.500.000	**Jumlah Biaya Bahan Penolong**		Rp. 540.600
B O P :			**Biaya TKL :**		
Plastik Pembungkus	Rp. 2.440.000		Upah Karyawan		Rp. 5.100.000
Gas	Rp. 4.305.600		**B O P :**		
		Rp. 6.745.600	Plastik Pembungkus	Rp. 2.440.000	
			Gas	Rp. 4.305.600	
			Jumlah B O P		Rp. 6.745.600
Harga Pokok Produksi		Rp. 42.016.600	**Harga Pokok Produksi**		Rp. 42.712.600

Sumber : *Diolah dari data Roti Pia "AYU" Palembang, 2015*

Harga per unit roti menurut perusahaan :

$$\text{Harga / unit roti} = \frac{\text{Rp. } 42.016.600}{128.100}$$

$$= 327{,}9 \text{ / unit roti}$$

Pada perusahaan penjualan per unit roti sebesar Rp. 350/Unit.

Harga per unit menurut hasil analisis :

Dalam menentukan harga jual yaitu harga pokok produksi ditambah dengan persentase laba yang diinginkan. Laba yang diinginkan perusahaan yaitu sebesar 15% dari harga pokok produksi. Maka perhitungan harga per unit menurut hasil analisis yaitu :

$$\text{Harga pokok produksi per unit} = \frac{42.712.600}{128.100}$$

$$= 333{,}43 \text{ /unit}$$

Harga jual = harga pokok produksi + laba yang diinginkan

= Rp. 333,43 + 15% (333,43)

= Rp. 383,44

Dari hasil analisis mengenai perhitungan harga pokok produksi, diketahui bahwa terdapat selisih antara perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan hasil analisis berdasarkan teori yang ada, dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel IV.8
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi
Menurut Perusahaan Dan Hasil Analisis

Keterangan	Januari, Februari, Maret 2014	HPP / Unit
Menurut Perusahaan	Rp. 42.016.600	Rp. 327,9 / Unit
Hasil Analisis	Rp. 42.712.600	Rp. 333,43 / Unit
Selisih	**(Rp. 696.000)**	**(Rp. 5,53 / Unit)**

Sumber : *Diolah dari data Roti Pia "AYU" Palembang, 2015*

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan perhitungan harga pokok produksi menurut hasil analisis lebih besar dibandingkan dengan perhitungan menurut perusahaan. Dimana selisih perhitungan harga pokok produksi menurut hasil analisis dan menurut perusahaan sebesar Rp.696.000. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum menghitung biaya air sebagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sebesar Rp. 96.000 dan biaya seksi pengadonan sebagai biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 600.000.

3. Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi terhadap Harga Jual dan Laba Bruto

Tabel IV.9
Perbandingan Harga Jual dan Laba
Menurut Perusahaan dan Hasil Analisis

Menurut Perusahaan			Hasil Analisis		
Penjualan		Rp. 44.835.000	Penjualan		Rp. 49.118.664
Harga Pokok Produksi		Rp. 42.016.600	Harga Pokok Produksi		Rp. 42.712.600
Laba Kotor		Rp. 2.818.400	Laba Kotor		Rp. 6.406.064
Biaya Operasional :			Biaya Operasional :		
Biaya Listrik	Rp. 120.000		Biaya Listrik	Rp. 120.000	
		Rp. 120.000	Biaya Penyusutan	Rp. 1.292.500	
					Rp. 1.412.500
Laba Bersih		Rp. 2.698.400	**Laba Bersih**		Rp. 4.993.564

Sumber : *Diolah dari data Roti Pia "AYU" Palembang, 2015*

Dari hasil analisis, harga pokok produksi yang dihitung perusahaan seharusnya sebesar Rp. 42.712.600. Terdapat selisih perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp. 696.000, sehingga perusahaan dalam menentukan harga jual terlalu kecil. Penjualan yang ditetapkan perusahaan sebesar Rp. 44.835.000 dan laba bersih yang didapatkan sebesar Rp. 2.698.400. Sedangkan dari hasil analisis, penjualan yang ditetapkan sebesar Rp. 49.118.664 dan laba bersih yang didapatkan sebesar Rp. 4.993.564.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Simpulan dari pembahasan yang telah penulis lakukan pada bab sebelumnya adalah sebagai berikut :

1. Penentuan harga pokok produksi yang seharusnya menurut standar umum adalah dengan menghitung unsur-unsur harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku sebesar Rp. 30.326.400, biaya bahan penolong sebesar Rp. 540.600, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 5.100.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp. 6.745.600. Total biaya produksi untuk 128.100 buah roti sebesar Rp. 42.712.600 atau Rp. 333,43/unit roti.
2. Perbedaan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan standar umum untuk produksi 128.100 buah roti pia lapis adalah harga pokok produksi menurut perusahaan sebesar Rp. 327,9/unit sedangkan harga pokok produksi menurut hasil analisis sebesar Rp. 333,43/unit. Maka perbedaan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan hasil analisis adalah sebesar Rp. 5,53/unit.
3. Pengaruh perbedaan harga pokok produksi terhadap harga jual dan laba bruto adalah harga jual, bila perusahaan ingin mendapatkan margin sebesar 15%, maka harga jual menurut perusahaan adalah 115% x HPP/unit = 115% x Rp. 327,9/unit = 377,08/unit dan harga jual

menurut analisis = 115% x HPP/unit = 115% x Rp. 333,43 = Rp. 383,44. Sehingga laba bruto yang diharapkan sebesar Rp. 6.406.064 belum tercapai.

B. Saran

Berdasarkan simpulan tersebut, maka penulis memberikan saran yang mungkin dapat bermanfaat bagi perusahaan di masa yang akan datang. Berikut ini saran yang dapat penulis berikan, antara lain :

1. Perusahaan seharusnya melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan standar umum karena laporan ini dapat membantu pihak perusahaan dalam pengambilan keputusan untuk menentukan harga pokok produksi dan harga jual dari produk yang dihasilkan dengan tepat.
2. Perusahaan seharusnya menambah pengetahuan mereka tentang perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan standar umum yang berlaku agar tidak terjadi perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan, yang dapat mengakibatkan kerugian bagi perusahaan.
3. Akibat selisih tersebut, berdampak pada harga jual maupun margin penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

Bastian, Bustami dan Nurlela, 2010, *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta: Mitra Wacana Media.

Bustami, Bastian dan Nurlela. 2009. *Akuntansi Biaya.* Edisi Pertama. Jakarta: Mitra Wacana Media.

Carter, William K. 2009. *Akuntansi Biaya.* Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat dan UNS Press

Dunia, Firdaus & Abdullah Wasilah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba empat.

Firdaus, Wasilah. 2009. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat

Hanggana Sri. 2009. *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi*. Surakarta: LPP UNS

Hansen, Don R dan Mowen, Maryanne M. 2009. *Akuntansi Manajerial (Managerial Accounting)*. Diterjemahkan oleh Deny Arnos Kwary. Edisi Kedelapan. Buku Satu. Jakarta: Salemba Empat.

Irawati. 2009. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Bumi Aksara

Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya.* Edisi ke-5. Cetakan Kesebelas. Yogyakarta: STIM YKPN.

Mursyidi. 2008. *Akuntansi Biaya*. Bandung: Aditama

Nur Indriantoro dan Bambang Supomo. 2009. *Metodologi Penelitian Bisnis untuk Akuntansi dan Manajemen*, Edisi Pertama. Yogyakarta : BPFE Yogyakarta.

Sofia Prima Dewi & Septian Bayu Kristanto. 2013. *Akuntansi Biaya*, Penerbit: Inmedia

Sugiyono. 2009. *Statistik untuk Penelitian.* Bandung: Alfabeta

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

AKREDITASI
INSTITUSI PERGURUAN TINGGI — Nomor : 017/SK/BAN PT/Akred/PT/VI/2014
PROGRAM STUDI MANAJEMEN (S1) — Nomor : 044/SK/BAN PT/Akred/S/I/2014
PROGRAM STUDI AKUNTANSI (S1) — Nomor : 044/SK/BAN PT/Ak-X/III/I/2011
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PEMASARAN (D3) — Nomor : 005/BAN PT/Ak X/Dpl III/VI/2010

e: umpalembang.net/feump — Email : feumplg@gmail.com
Alamat : Jalan Jenderal Ahmad Yani 13 Ulu Palembang 30263 Telp. (0711) 511433 Faximile (0711) 518018

بسم الله الرحمن الرحيم

LEMBAR PERSETUJUAN PERBAIKAN SKRIPSI

Hari / Tanggal	: Senin, 11 Januari 2016
Waktu	: 08.00 s/d 12.00 WIB
Nama	: Aris Munandar
NIM	: 22 2011 056
Program Studi	: Akuntansi
Mata Kuliah Pokok	: Akuntansi Biaya
Judul Skripsi	: ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ROTI "PIA" AYU PALEMBANG

TELAH DIPERBAIKI DAN DISETUJUI OLEH TIM PENGUJI DAN PEMBIMBING SKRIPSI DAN DIPERKENANKAN UNTUK MENGIKUTI WISUDA

NO	NAMA DOSEN	JABATAN	TGL PERSETUJUAN	TANDA TANGAN
1	H.M. Basyaruddin R, S.E, Ak., M.Si, CA	Pembimbing	15/01/2016	
2	H.M. Basyaruddin R, S.E, Ak., M.Si, CA	Ketua Penguji	17/01/2016	
3	Lis Djuniar, S.E, M.Si	Penguji I	14 Jan 2016	
4	M. Fahmi, S.E, M.Si	Penguji II	14 Jan 2016	

Palembang, Januari 2016
Dekan
u.b.Ketua Program Studi Akuntansi

Rosalina Ghozali,SE.Ak.M.Si
NIDN/NBM : 0228115802/1021960

بسم الله الرحمن الرحيم

KARTU AKTIVITAS BIMBINGAN SKRIPSI

MA MAHASISWA	: Aris Munandar	PEMBIMBING	
M	: 22 2011 056	KETUA	: H.M. Basyaruddin R, S.E., Ak., M.Si. CA
OGRAM STUDI	: Akuntansi	ANGGOTA	:

DUL SKRIPSI : **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Roti "AYU" Palembang**

).	TGL/BL/TH KONSULTASI	MATERI YANG DIBAHAS	PARAF PEMBIMBING		KETERANGAN
			KETUA	ANGGOTA	
	23/7-15	Bab I.	[signature]		Perbaiki pd
					Lbg
	27/7-15	Bab I-III	[signature]		Perbaiki sesuai
					Koreksi
	28/7-15	Bab 4 & 5	[signature]		Perbaiki Pembahasan
					dan Kupal
	11/11-15	Bab 4 & 5	[signature]		Perbaiki pada
	23/11-15	Bab 4 & 5	[signature]		Pembahasan.
					Perbaik
	1/12-15	Bab 4 & V.	[signature]		Perbaik kopi
	21/12-15	Bab I-V	[signature]		Ke. Untuk
					daftar Uji
					Komprehensif.

TATAN :

Mahasiswa diberikan waktu menyelesaikan skripsi, 6 bulan terhitung sejak tanggal ditetapkan

Dikeluarkan di : Palembang

Pada tanggal : / /

a.n. Dekan

Program Studi :

Rosalina Ghazali, S.E, Ak., M.Si

ROTI PIA "AYU"

Jalan Lukman Idris No. 1764 KM 12 Palembang

Palembang, 27 Juli 2015

omor : 010/RPA/VII/2015

al : Surat Balasan

epada Yth,

ekan Universitas Muhammadiyah Palembang

ıkultas Ekonomi dan Bisnis

i

Palembang

ngan Hormat,

rihal pengambilan data untuk penyusunan skripsi mahasiswa dibawah ini :

ıma : Aris Munandar

M : 22 2011 056

usan : Akuntansi

berikan izin untuk melakukan pengambilan data di Roti Pia "AYU" Palembang dengan catatan ak mengganggu kegiatan dan hal yang menyangkut rahasia perusahaan.

mikianlah atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

ROTI PIA "AYU" PALEMBANG

Ayen

Pimpinan

MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG

STATUS TERAKREDITASI

بسم الله الرحمن الرحيم

PIAGAM

No.509/H-4/LPKKN/UMP/III/2015

Lembaga Pengelola Kuliah Kerja Nyata (LPKKN) Universitas Muhammadiyah Palembang menerangkan bahwa:

Nama	: Aris Munandar
Nomor Pokok Mahasiswa	: 222011056
Fakultas	: Ekonomi
Tempat Tgl. Lahir	: Muara Enim, 7-Aug-93

Telah mengikuti Kuliah Kerja Nyata Tematik Posdaya Angkatan ke-8 yang dilaksanakan dari tanggal 21 Januari sampai dengan 5 Maret 2015 bertempat di:

Kelurahan/Desa	: Ulak Balam
Kecamatan	: Tanjung Lubuk
Kota/Kabupaten	: Ogan Komering Ilir
Dinyatakan	: LULUS

Palembang, 30 Maret 2015

Mengetahui
Rektor

Dr. H. M. Idris, S.E., M.Si.

Ketua LPKKN,

Ir. Athanannasir, M.Si.

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG

Unggul dan Islami

Sertifikat

437/J-10/FEB-UMP/SHA/VII/2015

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

DIBERIKAN KEPADA :

NAMA	:	**ARIS MUNANDAR**
NIM	:	**222011056**
PROGRAM STUDI	:	**Akuntansi**

Yang dinyatakan **HAFAL / TAHFIDZ** (22) Surat Juz Amma
di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Palembang

Palembang, 28 Juli 2015
an. Dekan
Wakil Dekan IV

Drs. Antoni, M.H.I.

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
LEMBAGA BAHASA
Jalan Jenderal Ahmad Yani 13 Ulu Palembang 30263
Telp. (0711) 512637 - Fax. (0711) 512637
email. lembagabahasaump@yahoo.co.id

TEST OF ENGLISH ABILITY SCORE RECORD

Name	:	Aris Munandar
Place/Date of Birth	:	July, 08th 1993
Test Times Taken	:	+1
Test Date	:	July 26th, 2015

Scaled Score

Listening Comprehension	:	43
Structure Grammar	:	37
Reading Comprehension	:	37
OVERALL SCORE	:	390

Palembang, July 26th, 2015
Head of Language Institute

Rini Susanti, S.Pd.,M.A
NBM/NIDN. 1164932/0210096402

No. 172/TEA FE/LB/UMP/VII/2015

123certificates

BIODATA PENULIS

Nama	:	Aris Munandar
NIM	:	22 2011 056
Tempat/Tanggal Lahir	:	Muara Enim, 8 Juli 1993
Fakultas	:	Ekonomi dan Bisnis
Program Studi	:	Akuntansi
Jenis Kelamin	:	Laki-laki
Alamat	:	Jl. Serma Samsudin No. 235, RT 001 RW 005, Kelurahan Pasar II, Kecamatan Muara Enim, Kabupaten Muara Enim.
No. Handphone	:	+6285764640025
Email	:	ariss_munandarr@yahoo.com
Nama Orang Tua		
Bapak	:	Rapani
Ibu	:	Wariyam
Pekerjaan Orang Tua		
Bapak	:	PNS
Ibu	:	Ibu Rumah Tangga
Alamat Orang Tua	:	Jl. Serma Samsudin No. 235, RT 001 RW 005, Kelurahan Pasar II, Kecamatan Muara Enim, Kabupaten Muara Enim.

Palembang, Desember 2015

Penulis,

(Aris Munandar)