

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tahu yaitu makanan yang dibuat dari kacang kedelai, di fermentasikan dan diambil sari patinya. Tahu adalah alternatif di Indonesia, dan dikategorikan sebagai makanan pedoman gizi seimbang. Dalam pembuatan tahu bahan yang diperlukan adalah kacang kedelai. Jenis usaha ini termasuk ke dalam jenis usaha bidang manufaktur. Manufaktur adalah kegiatan produksi dengan memproses bahan mentah menjadi produk siap dipasarkan oleh pemilik usaha (Hanggana, 2006). Pada umumnya, hal yang sulit teridentifikasi dalam kegiatan produksi yaitu alokasi biaya yang dipakai saat produksi berlangsung. Biaya yang digunakan perajin dalam kegiatan proses produksi ini dinamakan biaya produksi. Biaya Produksi ada tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Untuk mendapatkan data biaya produksi dibutuhkan proses olah data sesuai dengan teori yang ada dan perhitungan akuntansi, yang nantinya bisa dipakai dalam perhitungan dan penentuan Harga Pokok Produksi yang tepat dan akurat.

Perhitungan biaya pembuatan sangat penting karena manfaat data biaya produksi adalah untuk menetapkan harga penawaran barang yang nantinya disajikan pada laporan keuangan. Setiap organisasi harus menghitung biaya barang dagangan yang dibuat secara efektif dan tepat. Dalam menghitung biaya pembuatan, data yang dibutuhkan adalah data biaya bahan mentah, biaya pekerjaan, dan biaya *overhead* lini produksi. Ketiga macam biaya itu masih perlu ditetapkan secara tepat, baik dalam pembukuan ataupun pengalokasiannya. Kesimpulan dari nilai jual yang punya tingkat keyakinan yang secara umum signifikan adalah biaya pokok produksi. Dalam menentukan ukuran biaya yang dipakai harus tepat agar biaya harga pokok produksi dapat menunjukkan biaya produk yang tepat. Penentuan biaya pokok produksi juga harus sesuai dengan metodologi yang ada. Hal ini karena biaya pokok produksi sangat berharga untuk menentukan harga jual suatu barang, menentukan strategi transaksi, pembelian alat, serta menentukan biaya persediaan barang jadi, barang dalam proses, dan bahan mentah yang digunakan dan akan ditampilkan dalam neraca

Harga Pokok Produksi merupakan kebutuhan untuk mengimbangi persaingan dengan unit khusus lainnya, hal ini untuk menyesuaikan perbedaan antara biaya pokok dan penjualan untuk menambah serta memaksimalkan laba. Kesalahan dalam menghitung biaya produksi dikarenakan tidak adanya perincian untuk memastikan biaya yang ditimbulkan pada siklus tertentu. Harga pokok produksi harus selalu mempertimbangkan setiap biaya yang digunakan pada setiap produksi barang, hal tersebut dilakukan supaya perajin tidak mendapatkan kerugian di setiap proses pembuatan. Kemampuan dalam mengidentifikasi kegiatan produksi perusahaan seperti ini tidak hanya memperhatikan perincian biaya-biaya produksi penjualan yang mengikuti biaya pasar atau daya beli pembeli, akan tetapi ditentukan pula oleh seberapa besar biaya yang mencakup biaya bahan baku, biaya pekerja dan biaya overhead. Dengan demikian sangat penting untuk perusahaan agar mengidentifikasi dan menghitung dengan cermat kegiatan produksi dengan menghitung dan menentukan biaya pokok produksi yang tepat. (Mulyadi, 2010)

Letak pabrik perajin pembuatan tahu bertempat di jalan Lingkar Tanjungpura, Kabupaten Karawang. Proses pembuatan tahu masih dengan cara cukup sederhana sehingga peran manusia masih sangat besar dalam proses pembuatan tahu. Pabrik CV Sumber Hurip berdiri sejak tahun 1998 didirikan oleh Bapak Tatang S.E. Pembuatannya pun dibangun dipinggir Jalan Raya Lingkar Tanjung Pura. Proses pembuatan tahu ini berlangsung di sebuah ruangan. Di dalam ruangan ini terdapat sepuluh orang karyawan dengan pembagian tugas masing-masing. Pabrik ini dibangun oleh Bapak Tatang S.E dengan keluarga dan merupakan usaha yang telah dirintis sejak masih muda. Dalam sehari Bapak Tatang S.E membutuhkan \pm 1 kwintal kacang kedelai untuk memenuhi produksinya. Kacang kedelai ini didapat dari pedagang. Berdasarkan hasil data di atas Pabrik Tahu CV Sumber hurip mengalami penurunan karena harga yang dijual terlalu rendah, tidak menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan. Pabrik Tahu CV Sumber Hurip tersebut memiliki masalah alokasi biaya yang tidak terperinci yang mengakibatkan Pabrik Tahu CV Sumber Hurip tidak mengalami perkembangan yang signifikan. Untuk terhindar dari kesalahan penghitungan biaya produksi dan untuk mendapatkan biaya yang efisien dibutuhkan metode

penentuan harga pokok produksi yang tepat serta mudah untuk nantinya bisa digunakan oleh pemilik perusahaan dalam menjalankan produksinya, mengingat latar belakang usaha yang masih sederhana. Metode yang tepat dan cukup mudah untuk dipakai pada penghitungan biaya produksi itu adalah dengan memakai metode *full costing* dan *variable costing*.

Penggunaan teknik *Full Costing* dianggap cocok, mengingat *full costing* merupakan strategi penetapan biaya produksi yang mempertimbangkan seluruh komponen biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya pekerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Dan juga menggunakan metode *Variabel Costing* selanjutnya memakai teknik penetapan biaya *variabel* yang pada umumnya akan menyaring biaya periode dengan cara yang lebih baik. *Variabel Costing* adalah perkiraan biaya item yang cuma memakai biaya produksi variabel. Teknik penetapan biaya *Variabel Costing* mencakup biaya bahan mentah, biaya pekerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Oleh karena itu perusahaan akan memperoleh biaya akurat.

Biaya kalkulasi penuh (*full costing*) adalah penebusan biaya aset untuk mengirimkan tenaga kerja dan produk di mana komponennya yaitu biaya bahan baku, gaji langsung dan semua biaya *overhead* pabrik, baik tetap ataupun variabel, dimasukkan ke barang yang telah jadi. sebab semua biaya *overhead* tetap dan variabel diasimilasi ke biaya barang yang diproduksi. Sebab semua biaya *overhead* tetap dan variabel dimasukkan kedalam harga pokok produksi dikenal dengan *absorption costing*.

Kegunaan *Full Costing* yaitu sebagai penyajian penghitungan laba-rugi, penentuan prestasi pabrik, penjualan, serta administrasi. Membedakan pengeluaran (*expenses*) sesuai dengan fungsi manajemen.

Dari latar belakang di atas yang telah dibuat, penulis tertarik untuk menelaah mengenai kegiatan proses produksi pembuatan tahu yang dilakukan oleh pabrik tahu CV Sumber Hurip.

1.2. Rumusan Masalah

Melihat latar belakang diatas, permasalahan yang akan diangkat dalam tugas akhir ini ini adalah :

1. Bagaimana perhitungan harga jual tahu di CV Sumber Hurip.
2. Biaya apa saja yang digunakan dalam setiap proses pembuatan tahu di CV Sumber Hurip
3. Bagaimana penentuan harga pokok produksi tahu di CV Sumber hurip dengan metode *Full Costing*

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui cara perhitungan harga jual tahu di CV Sumber Hurip.
2. Untuk mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi tahu.
3. Untuk mengetahui berapa harga pokok produksi tahu di CV Sumber Hurip dengan menggunakan metode *Full Costing*.

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian ini hanya dilakukan pada perajin tahu CV Sumber Hurip.
2. Topik yang dibahas hanya perhitungan mengenai harga dasar tahu dan proses produksi tahu.
3. Tahu yang dibahas hanya meliputi tahu putih saja.

1.5. Asumsi

1. Harga bahan baku tahu dan biaya lain dianggap tetap selama penelitian
2. Hal lain yang mempengaruhi hasil penelitian dianggap tidak ada

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan mempunyai kegunaan :

1. Sebagai sumber pemikiran dan saran bagi perkembangan CV Sumber Hurip sebagai objek penelitian
2. Bagi CV Sumber Hurip, diharapkan penelitian ini sebagai masukan atau

pertimbangan untuk menentukan harga jual tahu.

3. Sebagai bahan informasi atau studi perbandingan bagi peneliti lain yang berminat, khususnya berkaitan dengan analisis biaya produksi.

