

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Secara mendasar setiap perusahaan didirikan untuk meningkatkan daya operasional dan sebagai bentuk memaksimalkan pendapatan bagi perusahaan tersebut. Tujuan pencapaian profit tentunya tidak mudah, dan sesuai rencana yang diharapkan, karena dalam pelaksanaannya banyak hambatan dan kendala yang dihadapi oleh perusahaan. Kendala tersebut berkaitan dengan tingginya persaingan yang ada, dimana setiap perusahaan harus memiliki efisiensi dan efektivitas yang tinggi agar dapat menghasilkan lebih banyak produk dengan kualitas yang baik.

Perusahaan yang bergerak dibidang produksi tujuan utama dari perusahaan tersebut adalah mencari laba. Untuk bisa mendapatkan laba yang optimal perusahaan harus memperhatikan setiap unit usaha yang dikerjakan. Oleh karena itu, setiap perusahaan membutuhkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya Overhead pabrik.

Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik sangat penting kerana merupakan salah satu teknik untuk menerapkan kebijakan-kebijakan dalam pembebanan oleh suatu produk. Merupakan bagian dari proses perencanaan untuk menentukan tindakan bagi kegiatan produksi dimasa yang akan datang, memberikan informasi untuk menentukan tindakan bagi kegiatan produksi, memberikan gambaran bagi suatu perusahaan, disamping itu juga perusahaan membutuhkan analisis selisih.

Dalam dunia bisnis, analisis biaya produksi sangat penting untuk membuat keputusan yang efisien dan berkelanjutan. Ini juga berlaku dalam industri layanan katering, seperti yang dilakukan oleh perusahaan Rumah makan bu ani. Mereka harus dengan hati-hati mengelola biaya produksi mereka guna menjaga keuntungan dan memenuhi harapan pelanggan. Salah satu metode yang digunakan untuk menghitung biaya produksi adalah metode pesanan. Metode ini lebih terperinci karena setiap pesanan atau proyek dianalisis secara individual. Oleh karena itu, pemahaman yang tepat tentang biaya produksi sangat penting bagi mereka.

Menurut Sjahrial,dkk (2020:2-3) "Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan,peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan

biaya penjualan produk dan atau jasa dengan cara tertentu serta penafsiran hasilnya". Tujuan utama akuntansi biaya secara mendasar adalah merencanakan, mengendalikan, dan mendukung pengambilan keputusan. Rencana melibatkan pembuatan serta pemeliharaan rencana operasional yang terintegrasi dan sejalan dengan tujuan perusahaan serta mematuhi prosedur yang relevan. Proses pengendalian melibatkan langkah-langkah untuk memastikan bahwa pelaksanaan sesuai dengan rencana, dengan asumsi bahwa rencana tersebut telah disusun dengan benar. Sementara itu, pengambilan keputusan terfokus pada penyediaan informasi kepada para pemimpin perusahaan agar mereka dapat membuat keputusan yang tepat.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Bustami Bastian dan Nuriela (2019), unsur unsur seperti bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dianggap sebagai bagian dari biaya produksi yang harus dikeluarkan saat menciptakan produk. Pada awalnya, hal ini akan meningkatkan nilai persediaan barang, tetapi pada akhirnya akan menurunkan nilai persediaan tersebut.

Dalam perhitungan biaya produksi seperti yang diteliti oleh Hartoyo (2016), semua biaya yang terkait dengan produksi, baik tetap maupun berubah, dijumlahkan secara keseluruhan tanpa membedakannya. Metode pesanan merupakan pendekatan yang digunakan untuk menghitung biaya produksi secara spesifik dengan mempertimbangkan setiap pesanan atau proyek secara individual. Dalam bisnis catering seperti Rumah makan bu ani, tiap pesanan catering cenderung memiliki perbedaan dalam hal ukuran, komposisi makanan, jumlah tamu yang dilayani, dan lokasi acara.

Dengan menganalisis biaya produksi secara rinci, dapat diidentifikasi dimana penghematan dapat dilakukan atau peningkatan efisiensi dapat diterapkan. Hal ini membantu menjaga daya saing mereka di pasar yang kompetitif dengan mengetahui biaya produksi, perusahaan dapat menentukan harga jual yang tepat agar mendapatkan keuntungan maksimal. Penentuan harga produk sangat penting karena dapat mempengaruhi kesuksesan perusahaan. Jika harga terlalu tinggi, mungkin sulit terjual, dan jika terlalu rendah, keuntungan berkurang. Oleh karena itu, perusahaan harus menghitung biaya produksi dengan teliti untuk menjual produk dengan harga yang sesuai. Ini berarti mencoba mendapatkan keuntungan sekaligus memastikan produk berkualitas agar konsumen merasa puas. Ketika menetapkan harga untuk

produk, hal yang penting adalah mempertimbangkan semua biaya yang dikeluarkan saat membuatnya. Ini termasuk biaya bahan baku yang digunakan, upah para pekerja yang langsung terlibat dalam produksi, dan biaya lainnya yang terkait dengan operasional pabrik. Bahan baku dan upah langsung pekerja dianggap sebagai bagian utama dari biaya produksi, sementara biaya lain seperti biaya operasional pabrik dianggap sebagai bagian tidak langsung dari biaya produksi.

Usaha Kripik Pisang Sulastrilampung, merupakan industri rumahan yang bergerak dalam bidang usaha pembuatan kripik pisang dengan berbagai varian rasa yang berlokasi di Kelurahan Mohopahit. Berikut merupakan daftar produk yang dihasilkan dan jumlah produksinya selalu berubah setiap bulannya tergantung dari pesananan dan stok.

Table 1.1. Daftar Produk yang dihasilkan bulan Februari-Maret 2024

No	Varian Rasa	Jumlah Produksi	
		Februari	Maret
1	Original	10 Kg	7 Kg
2	Manis	10 Kg	8 Kg
3	Asin	10 Kg	8 Kg
4	Coklat	15 Kg	10 Kg
Jumlah		45 kg	23 kg

Sumber: Data Produksi Usaha Keripik Pisang Sulastrilampung

Menurut prasurvey yang telah dilakukan, permasalahan terjadi karena tidak adanya pencatatan yang baik oleh pemilik usaha. Melihat pentingnya perhitungan Biaya Bahan Baku (BBB) dan Harga Pokok Produksi (HPP) pada usaha keripik pisang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Dalam Menentukan Tingkat Laba Pada Usaha Keripik Pisang (Studi Kasus Pada Usaha Keripik Pisang Sulastrilampung Di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penulis merumuskan masalah sebagai berikut: “Bagaimana Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Dalam Menentukan Tingkat Laba Pada Usaha Keripik Pisang (Studi Kasus Pada Usaha Keripik Pisang Sulastri Di Kecamatan Punggur Kabupaten Lampung Tengah)?“

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada diatas maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dan harga jual menggunakan metode full costing dalam menentukan tingkat laba pada usaha keripik pisang (studi kasus pada usaha keripik pisang sulastri di kecamatan punggur kabupaten lampung tengah).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Perusahaan

Diharapkan dapat membantu perusahaan dalam meningkatkan kinerja manajemennya dan dijadikan bahan pertimbangan dalam usaha perbaikan dan peyempurnaan sehubungan dengan penentuan harga pokok produksi.

2. Bagi mahasiswa dan akademik

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan atau pertimbangan untuk bisa dikembangkan dalam ilmu pengetahuan khususnya mengenai penentuan harga pokok produksi.

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan dan bahan masukan tentang harga pokok produksi bagi peneliti-peneliti yang melakukan penelitian terhadap masalah yang sama dimasa yang akan datang

4. Bagi Penulis

Sebagai bahan praktek langsung dari materi dan teori yang pernah di dapat semasa kuliah dan dapat di pergunakan langsung di dunia nyata.

1.5 Sistematika Penelitian

BAB I Pendahuluan

Bab ini berisi penjabaran tentang latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian dan sistematika penelitian.

BAB II Kajian Teori

Bab ini menyajikan beberapa kajian teori yang digunakan peneliti sebagai dasar untuk memecahkan rumusan masalah dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual menggunakan metode full costing dalam menentukan tingkat laba pada usaha keripik pisang (studi kasus pada usaha keripik pisang sulastri di kecamatan punggur kabupaten lampung tengah)

BAB III Metodologi penelitian

Bab ini berisi tentang metodologi yang digunakan peneliti antara lain: jenis penelitian, tempat dan waktu penentuan, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.

Bab IV hasil dan pembahasan

Bab ini menyajikan hasil data yang telah dilakukan peneliti dimana perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan dibandingkan dengan perhitungan yang sesuai dengan kajian teori.

BAB V kesimpulan dan saran

Bab ini menyajikan kesimpulan dari hasil data dan saran untuk perusahaan serta penelitian selanjutnya.