

TUGAS AKHIR

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI LAPIS NANGKA PADA PO. RAFITA'S CAKE

**Untuk Memenuhi Syarat Penyelesaian Program D-IV Program Studi
Manajemen Bisnis Industri di Sekolah Tinggi Manajemen Industri**

Disusun Oleh :

DESSY MAYANG SARI

1711064



**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INDUSTRI
JAKARTA
2015**

**SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI**

TANDA PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

JUDUL TUGAS AKHIR :

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI LAPIS NANGKA
PADA PO. RAFITA'S CAKE**

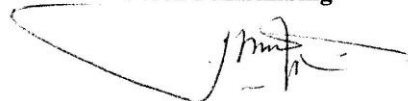
DISUSUN OLEH :

**NAMA : DESSY MAYANG SARI
NIM : 1711064
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN BISNIS INDUSTRI**

**Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Diajukan dan
Dipertahankan dalam Ujian Tugas Akhir
Sekolah Tinggi Manajemen Industri**

Jakarta, 21 Agustus 2015

Dosen Pembimbing



Drs. Mulyono, MM

NIP. 195309011983031001

**SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN R.I**

LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI

JUDUL TUGAS AKHIR :
**“ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI LAPIS NANGKA
PADA PO. RAFITA’S CAKE”**

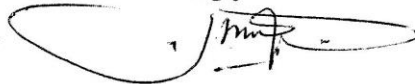
DISUSUN OLEH

NAMA : DESSY MAYANG SARI
NIM : 1711064
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN BISNIS INDUSTRI

Telah diuji Oleh Tim Penguji dalam Sidang Tugas Akhir Program Studi
Manajemen Bisnis Industri di Sekolah Tinggi Manajemen Industri
pada hari Selasa, 17 November 2015

Menyetujui
Jakarta, November 2015

Penguji 1



(Drs. Mulyono, MM)

Penguji 3



(Drs. P. H. Saragi, MM)

Penguji 2



(Drs. Marison Sitorus, MM)

Penguji 4



(Dra. Sri Daryuni, MM)



LEMBAR BIMBINGAN PENYUSUNAN TUGAS AKHIR

Nama : Dessy Mayang Sari
NIM : 1711064
Nama Dosen Pembimbing : Drs. Mulyono, MM
Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Lapis Nangka
Pada PO. Rafita's Cake

NO	TANGGAL	POKOK BAHASAN	KETERANGAN	PARAF
1	9 Juli 2015	Proposal TA	Pengajuan	<i>mmj</i>
2	27 Juli 2015	Proposal TA	ACC	<i>mmj</i>
3	31 Juli 2015	BAB I	Pengajuan	<i>mmj</i>
4	3 Agustus 2015	BAB II dan III	ACC BAB I dan Revisi BAB II,III	<i>mmj</i>
5	7 Agustus 2015	BAB II dan III	ACC	<i>mmj</i>
6	10 Agustus 2015	BAB IV	Pengajuan	<i>mmj</i>
7	12 Agustus 2015	BAB IV	ACC	<i>mmj</i>
8	14 Agustus 2015	BAB V dan VI	Pengajuan	<i>mmj</i>
9	18 Agustus 2015	BAB V dan VI	ACC	<i>mmj</i>
10	21 Agustus 2015	BAB I – VI	ACC	<i>mmj</i>

Mengetahui,

Ka Prodi

Manajemen Bisnis Industri

Drs. Pasti Immanuel Bangun, MM
NIP. 195806111987031002

Dosen Pembimbing

Tugas Akhir

Drs. Mulyono, MM
NIP. 195309011983031001



LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya mahasiswa Sekolah Tinggi Manajemen Industri, Kementerian Perindustrian R.I.

Nama : Dessy Mayang Sari

NIM : 1711064

Jurusan/Program studi: Manajemen Bisnis Industri

Dengan ini menyatakan bahwa hasil karya Tugas Akhir yang saya buat dengan judul :

ANALISIS PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI LAPIS NANGKA PADA PO. RAFITA'S CAKE

- Dibuat dan diselesaikan sendiri, dengan menggunakan literatur hasil kuliah, survey lapangan, dosen pembimbing, melalui tanya jawab maupun asistensi serta buku-buku jurnal acuan yang tertera dalam referensi pada karya Tugas Akhir ini.
- Bukan merupakan duplikasi karya tulis yang sudah dipublikasikan atau yang pernah dipakai untuk mendapatkan gelar sarjana sains terapan/sarjana di Sekolah Tinggi Manajemen Industri atau di Universitas/Perguruan Tinggi lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu digunakan sebagai referensi pendukung untuk melengkapi informasi dan sumber informasi dengan dicantumkan melalui referensi yang semestinya.
- Bukan merupakan karya tulis terjemahan dari kumpulan buku atau jurnal acuan yang tertera dalam referensi pada karya Tugas Akhir saya.

Jika terbukti saya tidak memenuhi apa yang telah saya nyatakan seperti diatas, maka karya Tugas Akhir saya ini dibatalkan.

Jakarta, 21 Agustus 2015

Yang Membuat Pernyataan




(Dessy Mayang Sari)

ABSTRAK

PO. Rafita's Cake merupakan salah satu industri kecil dan menengah yang berlokasi di Bantar Jati, Bogor. PO. Rafita's Cake memproduksi LaNang (Lapis Nangka) yang merupakan kue lapis berbahan dasar nangka pertama di Bogor. Selama ini PO. Rafita's Cake telah menghitung dan menentukan harga pokok produksi lapis nangka. Namun perhitungan harga pokok produksi tersebut dianggap masih belum tepat karena belum memasukan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dan metode tersebut belum sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Maka perlu dilakukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat yaitu dengan menggunakan metode *full costing*. Harga pokok produksi menurut perhitungan perusahaan lebih kecil dibandingkan metode *full costing* yaitu pada tahun 2012 adalah Rp. 302.186.000, pada tahun 2013 adalah Rp. 416.012.900, dan pada tahun 2014 adalah Rp. 611.823.700. Sehingga laba yang diperoleh menurut perusahaan adalah pada tahun 2012 yaitu Rp. 154.196.100, pada tahun 2013 yaitu Rp. 160.810.290, dan pada tahun 2014 yaitu Rp. 111.860.370. Sedangkan harga pokok produksi menurut *full costing* yaitu pada tahun 2012 adalah Rp. 339.133.404, tahun 2013 adalah Rp. 467.549.904, dan pada tahun 2014 adalah Rp. 673.380.404. Sehingga laba yang sebenarnya diperoleh perusahaan yaitu pada tahun 2012 adalah Rp. 143.785.728, pada tahun 2013 adalah Rp. 150.399.918, dan pada tahun 2014 adalah Rp. 101.449.998. Maka berdasarkan hasil perhitungan menurut perusahaan dan menurut *full costing* tersebut selisih harga pokok produksi pada tahun 2012 adalah Rp. 36.133.404, pada tahun 2013 adalah Rp. 51.537.004, pada tahun 2014 adalah Rp. 61.556.704, dan selisih laba yang diperoleh pada tahun 2012, 2013, 2014 adalah Rp. 10.410.372.

Kata Kunci : *Harga Pokok Produksi, Full Costing, Laba*

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur Penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir sebagai salah satu persyaratan akademis untuk menyelesaikan Program Studi D-IV di Sekolah Tinggi Manajemen Industri (STMI) Kementerian Perindustrian RI, Jurusan Manajemen Bisnis Industri.

Dalam menyusun laporan ini, Penulis tidak dapat menyelesaikan tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, dalam kesempatan ini perkenankanlah penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

- Bapak Drs. Achmad Zawawi, MA, MM selaku Ketua STMI.
- Bapak Drs. Pasti Immanuel Bangun, MM selaku ketua jurusan Manajemen Bisnis Industri.
- Bapak Drs. Mulyono, MM selaku dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan dan dukungan selama penyusunan tugas akhir.
- Ibu Noor Rafita, SE, selaku pemilik PO. Rafita's Cake yang telah memberikan izin kepada Penulis untuk melakukan praktek kerja lapangan, serta membatu dan mempermudah Penulis untuk menyelesaikan laporan kerja lapangan dan tugas akhir.
- Seluruh Karyawan PO. Rafita's Cake yang telah memberikan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir.
- Bapak Eko Birowo Winarto, dan Ibu Nani Suryani selaku orang tua Penulis serta ketiga kakak tercinta yaitu Angga Wiguna, Ika Yaniati Sagita, dan Jauhari Khaliq yang telah memberikan bimbingan, kasih sayang, doa, dan dukungan baik moril maupun materil untuk kelancaran penyusunan tugas akhir ini.
- Rian Pujatiara yang selalu memberikan dukungan dan saran dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

- Mutiara Malahayati Hasibuan selaku teman bertukar pikiran yang selalu setia menemani dan memberikan semangat dalam penyusunan tugas akhir ini.
- Rekan-rekan seperjuangan Manajemen Bisnis Industri 2011 yang telah membantu dan memotivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
- Seluruh dosen dan staff Sekolah Tinggi Manajemen Industri.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak luput dari kesalahan dan kekhilafan. Namun penyusun berusaha untuk memberikan yang terbaik, dan apabila terdapat kesalahan dalam tutur kata dan bahasa, akan penyusun jadikan pelajaran dalam penyusunan berikutnya agar lebih baik. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan membuka wawasan lebih luas lagi bagi kita semua.

Jakarta, 21 Agustus 2015

Penulis

Dessy Mayang Sari

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah	2
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
1.6 Sistematika Penulisan	3
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	5
2.1 Pengertian dan Peranan Akuntansi Biaya.....	5
2.2 Biaya dan Penggolongan Biaya.....	6
2.2.1 Biaya Menurut Objek Pengeluaran	7
2.2.2 Biaya Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan	7
2.2.3 Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai	8
2.2.4 Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Kegiatan.....	9

2.2.5	Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya.....	10
2.3	Harga	10
2.3.1	Peranan Harga	11
2.3.2	Tujuan Penetapan Harga	12
2.4	Harga Pokok	14
2.5	Harga Pokok Produksi	14
2.6	Biaya Produksi.....	15
2.7	Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi.....	16
2.7.1	Metode Harga Pokok Pesanan (<i>Job Order Costing</i>).....	16
2.7.2	Metode Harga Pokok Proses (<i>Job Process Costing</i>).....	18
2.8	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	20
2.8.1	Metode <i>Full Costing</i>	20
2.8.2	Metode <i>Variable Costing</i>	20
2.8.3	Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i>	21
2.8.4	Kelebihan serta Kelemahan Metode <i>Full Costing</i> dan Metode <i>Variable Costing</i>	22
2.9	Laporan Rugi Laba	24
2.9.1	Bentuk Laporan Rugi-Laba.....	25
2.9.2	Penghasilan	27
2.9.3	Harga Pokok Penjualan	28
2.9.4	Laba Kotor dan Laba Bersih	28

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1 Jenis dan Sumber Data	29
3.1.1 Jenis Data	29
3.1.2 Sumber Data.....	29
3.2 Metode Pengumpulan Data	30
3.3 Instrumen Penelitian	30
3.4 Metode Analisis	31
3.5 Kerangka Berpikir	32
BAB 4 PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	34
4.1 Data Umum Perusahaan	34
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	34
4.1.2 Profil Perusahaan	35
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	36
4.1.4 Struktur Organisasi	36
4.1.5 Deskripsi Pekerjaan.....	41
4.2 Manajemen Personalia.....	42
4.3 Produk.....	48
4.3.1 Bahan Baku Lapis Nangka.....	49
4.3.2 Mesin dan Peralatan	50
4.3.3 Proses Produksi	53
4.3.4 Layout PO. Rafita's Cake	57

4.4	Aspek Pemasaran.....	59
4.5	Perhitungan Biaya Produksi dan Biaya Operasional Perusahaan...	66
BAB 5 ANALISIS DAN PEMBAHASAN		76
5.1	Analisis	76
5.1.1	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi	76
5.1.2	Analisis Perhitungan Rugi Laba	79
5.2	Pembahasan	82
5.2.1	Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Metode <i>Full Costing</i>	82
5.2.2	Perbandingan Hasil Perhitungan Rugi Laba Menurut Perusahaan dan Metode <i>Full Costing</i>	83
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN		84
6.1	Kesimpulan.....	84
6.2	Saran	85

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Berpikir	33
Gambar 4.1 Struktur Organisasi PO. Rafita's Cake	40
Gambar 4.2 LaNang Original.....	48
Gambar 4.3 LaNang Cokelat.....	48
Gambar 4.4 LaNang Pandan	49
Gambar 4.5 LaNang <i>Vanilla</i>	49
Gambar 4.6 <i>Mixer</i>	50
Gambar 4.7 <i>Oven</i>	51
Gambar 4.8 Alur Proses Produksi.....	53
Gambar 4.9 Pengolahan Bahan	54
Gambar 4.10 Pematangan	54
Gambar 4.11 Finishing.....	55
Gambar 4.12 Selesai <i>Finishing</i>	55
Gambar 4.13 Kemasan LaNang	56
Gambar 4.14 <i>Layout</i> Tahun 2012-2013	57
Gambar 4.15 <i>Layout</i> Lantai 1.....	58
Gambar 4.16 <i>Layout</i> Lantai 2	58
Gambar 4.17 Brosur	64
Gambar 4.18 XBanner	64
Gambar 4.19 Banner	64

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Contoh Perhitungan Harga Pokok Produksi	21
Tabel 2.2 Contoh Perhitungan Laba Rugi Bentuk <i>Single Step</i>	25
Tabel 2.3 Contoh Perhitungan Laba Rugi Bentuk <i>Multiple Step</i>	26
Tabel 4.1 Daftar Tenaga Kerja Tahun 2012-2014	44
Tabel 4.2 Gaji Karyawan Tahun 2012-2014.....	45
Tabel 4.3 Daftar Mesin	51
Tabel 4.4 Daftar Peralatan.....	51
Tabel 4.5 Biaya <i>Packaging</i>	56
Tabel 4.6 Harga Produk Tahun 2012-2014.....	60
Tabel 4.7 Penjualan Tahun 2012-2014	65
Tabel 4.8 Biaya Promosi Tahun 2012-2014	65
Tabel 4.9 Pesaing PO. Rafita's Cake.....	66
Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Tahun 2012-2014	67
Tabel 4.11 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2012-2014	68
Tabel 4.12 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tahun 2012-2014.....	69
Tabel 4.13 Biaya Penyusutan Mesin Produksi.....	72
Tabel 4.14 Biaya Penyusutan Peralatan Produksi.....	73
Tabel 4.15 Biaya Penyusutan Inventaris Kantor.....	73
Tabel 4.16 Biaya Penyutan Kendaraan	74
Tabel 4.17 Biaya Operasional Tahun 2012-2014	75
Tabel 5.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan Tahun 2012-2014.....	76
Tabel 5.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	78
Tabel 5.3 Perhitungan Rugi Laba Menurut Perusahaan	80

Tabel 5.4 Perhitungan Rugi Laba Menurut Metode <i>Full Costing</i>	81
Tabel 5.5 Perbandingan Harga Pokok Produksi	82
Tabel 5.6 Perbandingan Laba	83

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era global seperti saat ini perusahaan diharuskan untuk meningkatkan efisiensi serta efektivitas proses produksinya agar dapat meningkatkan daya saing perusahaan. Persaingan di dunia global saat ini tidak hanya menuntut perusahaan untuk memproduksi barang sebanyak-banyaknya namun juga menuntut para produsen tersebut tepat dalam metode perhitungan harga pokok produksinya. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dapat menjadi salah satu faktor untuk mendapatkan laba yang lebih optimal, yang dapat dimanfaatkan bagi kelangsungan hidup dan kemajuan perusahaan.

PO. Rafita's Cake merupakan salah satu industri kecil dan menengah yang berlokasi di jalan panduraya nomor 66 Bantar Jati, Bogor. PO. Rafita's Cake memproduksi LaNang (Lapis Nangka) yang merupakan kue lapis berbahan dasar nangka pertama di Bogor, sehingga LaNang (Lapis Nangka) ini menjadi salah satu icon oleh-oleh khas Bogor.

Selama ini PO Rafita's Cake telah menghitung dan menentukan harga pokok produksi secara sederhana. Namun perhitungan harga pokok produksi tersebut dianggap masih belum tepat karena belum memasukan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dan metode tersebut belum sesuai dengan kaidah akuntansi biaya.

Oleh karena itu untuk memperkecil kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi dan agar dapat mengetahui laba yang sebenarnya diperoleh perusahaan maka perlu dilakukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat sesuai dengan kaidah akuntansi yaitu dengan menggunakan metode *full costing*.

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode tersebut maka akan dilakukan perhitungan rugi laba untuk mengetahui laba yang sebenarnya diperoleh perusahaan.

Berdasarkan uraian tersebut maka penulis membuat penelitian dengan judul:

“ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI LAPIS NANGKA PADA PO. RAFITA’S CAKE”

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian di atas, maka rumusan masalahnya adalah :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi lapis nangka pada PO. Rafita’s Cake menurut perusahaan?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi lapis nangka pada PO. Rafita’s Cake menurut metode *full costing*?
3. Bagaimana perhitungan besarnya laba PO. Rafita’s Cake berdasarkan perhitungan perusahaan dan metode *full costing*?

1.3 Batasan Masalah

Untuk menghindari terlalu luasnya ruang lingkup pembahasan serta tercapainya suatu hasil pembahasan yang lebih rinci dan terarah, maka dibuatlah beberapa pembatasan masalah seperti:

1. Analisis harga pokok produksi ini berdasarkan data yang diperoleh dari PO. Rafita’s Cake periode 2012 sampai 2014.
2. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.
3. Harga pokok produksi sama dengan biaya produksi dan harga pokok penjualan.
4. Untuk mengetahui besarnya laba yang diperoleh perusahaan maka dilakukan perhitungan rugi laba dengan cara mengurangi pendapatan dengan seluruh biaya, baik biaya produksi maupun biaya operasional perusahaan yang terdiri dari biaya pemasaran serta biaya administrasi dan umum.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas adalah :

1. Mengetahui harga pokok produksi lapis nangka pada PO. Rafita's Cake berdasarkan perhitungan perusahaan.
2. Mengetahui harga pokok produksi lapis nangka pada PO. Rafita's Cake berdasarkan metode *full costing*.
3. Mengetahui besarnya laba yang diperoleh PO. Rafita's Cake berdasarkan perhitungan perusahaan dan metode *full costing*.

1.5 Manfaat Penelitian

- a. Bagi Penulis
Menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis penetapan harga pokok produksi.
- b. Bagi Pemilik Usaha
Sebagai bahan referensi dan usulan penyempurnaan dalam proses perhitungan harga pokok produksi dan laba perusahaan.
- c. Bagi Mahasiswa Lain
Dapat dijadikan sebagai bahan referensi dalam penelitian yang sejenis.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pengkajian, penulisan, pembahasan, dan penyusunan laporan tugas akhir ini, maka peneliti membuat sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini merupakan bagian yang berisi dasar-dasar teori atau konsep yang digunakan sebagai dasar pemikiran ilmiah untuk membahas dan menganalisa permasalahan yang ada.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan jenis dan sumber data, metode pengumpulan data, instrumen pengumpulan data, metode analisis yang digunakan, serta kerangka pemecahan masalah.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi hasil pengumpulan data-data yang dibutuhkan untuk proses pengolahan data sesuai dengan metode yang dipilih.

BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan analisis data yang merupakan tindak lanjut dari pengumpulan serta pengolahan data yang dilakukan pada BAB IV, dan untuk menjawab rumusan masalah yang diutarakan pada BAB I.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dari hasil analisis pembahasan dan saran-saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi PO. Rafita's Cake.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian dan Peranan Akuntansi Biaya

Menurut Bastian dan Nurlela (2013: 4), akuntansi biaya adalah bidang ilmu akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur dan pelaporan informasi biaya yang digunakan. Di samping 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.

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

Akuntansi biaya melengkapi manajemen dengan perangkat akuntansi untuk kegiatan perencanaan dan pengendalian. Peranan akuntansi biaya dalam hal pencatatan, penyajian, dan analisis data biaya dapat membantu manajemen dalam menyelesaikan tugas-tugas berikut :

1. Menyusun dan melaksanakan rencana serta anggaran operasi perusahaan dalam kondisi yang ekonomis dan bersaing.
2. Menetapkan metode kalkulasi biaya dan prosedur yang menjamin adanya pengendalian dan jika memungkinkan, pengurangan atau pembenahan biaya.
3. Menentukan nilai persediaan dalam rangka kalkulasi biaya dan penetapan harga, serta sewaktu-waktu memeriksa jumlah persediaan dalam bentuk fisis.
4. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk periode akuntansi tahunan atau periode yang lebih singkat.

5. Memilih alternatif terbaik yang bisa menaikkan pendapatan atau menurunkan biaya.

2.2 Biaya dan Penggolongan Biaya

Biaya merupakan objek yang dicatat, digolongkan, diringkaskan, dan disajikan oleh akuntansi 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. Ada empat unsur pokok dalam definisi biaya tersebut di atas :

1. biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi,
2. diukur dalam satuan uang,
3. yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi,
4. pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal konsep : “*different costs for different purposes*”.

Biaya dapat digolongkan menurut :

1. Objek pengeluaran.
2. Fungsi pokok dalam perusahaan.
3. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.
4. Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.
5. Jangka waktu manfaatnya.

2.2.1 Biaya Menurut Objek Pengeluaran

Dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”.

2.2.2 Biaya Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan

Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi & umum. Oleh karena itu, dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok :

a. Biaya Produksi

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi tiga yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

b. Biaya Pemasaran

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya distribusi, gaji karyawan yang melakukan kegiatan pemasaran, dan biaya contoh (*sample*).

c. Biaya Administrasi dan Umum

Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi bagian promosi dan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah biaya pemeriksaan

akuntan, biaya *photocopy*, biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia, dan bagian hubungan masyarakat.

2.2.3 Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan, yaitu :

a. Biaya Langsung

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung itu tidak akan terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai. Contohnya biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

b. Biaya Tidak Langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk bahan-bahan yang dibutuhkan guna menyelesaikan suatu produk, tetapi pemakaiannya sedemikian kecil atau sedemikian rumit sehingga tidak dapat dianggap sebagai bahan langsung. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik. Contoh biaya tidak langsung seperti biaya minyak pelumas dan biaya lap pembersih.

2.2.4 Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Kegiatan

Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi :

a. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan, dan biaya per unit relatif constant meskipun volume berubah dalam rentang (*range*) yang relevan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku, dan biaya tenaga kerja langsung.

b. Biaya Semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel. Misalnya, biaya listrik yang digunakan untuk penerangan cenderung menjadi biaya tetap karena berapa pun jumlah keluaran yang dihasilkan, penerangan akan tetap diperlukan oleh pabrik yang sedang beroperasi. Sebaliknya, tenaga listrik yang digunakan sebagai sumber daya untuk mengoperasikan peralatan akan bervariasi sesuai dengan pemakaian peralatan tersebut.

c. Biaya Semifixed

Biaya semifixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

d. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu dan terjadi penurunan biaya per unit

apabila volume bertambah dalam rentang yang relevan. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur perusahaan

2.2.5 Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua macam, yaitu sebagai berikut :

a. Pengeluaran Modal

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai kos aktiva. Contoh pengeluaran modal adalah pengeluaran untuk pembelian dan reparasi aktiva tetap.

b. Pengeluaran Pendapatan

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

2.3 Harga

Ada beberapa pengertian mengenai harga (dalam bukunya Danang Sunyoto, 2013; 130-131), sebagai berikut :

a. Menurut Michael J. Etzel

Harga adalah nilai yang disebutkan dalam mata uang atau media moneter lainnya sebagai alat tukar .

Di dalam ekonomi pengertian harga memiliki hubungan dengan pengertian nilai dan kegunaan. Nilai adalah ukuran jumlah yang diberikan oleh suatu produk apabila produk itu ditukarkan dengan produk lain. Sedangkan kegunaan adalah atribut dari sebuah item yang memberikan tingkat kepuasan tertentu pada konsumen.

b. Menurut Indriyono Gitosudarmo

Harga itu sebenarnya merupakan nilai yang dinyatakan dalam satu mata uang atau alat tukar, terhadap suatu produk tertentu. Dalam kenyataannya besar kecilnya nilai atau harga itu tidak hanya ditentukan oleh faktor fisik saja yang diperhitungkan tetapi factor-faktor psikologis dan factor-faktor lain yang berpengaruh juga terhadap harga.

Jadi pengertian harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah produk tertentu atau kombinasi antara barang dan jasa. Harga sebenarnya bukanlah hanya diperuntukan bagi suatu produk yang sedang diperjualbelikan di pasar saja tetapi juga berlaku untuk produk-produk yang lain.

c. Menurut Kotler

Harga adalah sejumlah uang yang dibebankan pada suatu produk tertentu. Perusahaan menetapkan harga dalam berbagai cara. Di dalam perusahaan kecil, harga seringkali ditetapkan oleh manajemen puncak. Di perusahaan-perusahaan besar, penetapan harga biasanya ditangani oleh para manajer divisi atau manajer lini produk.

2.3.1 Peranan Harga

Menurut Fandy, Gregorius, dan Dedi (2008: 471-472), harga memainkan peranan penting bagi perekonomian secara makro, konsumen, dan perusahaan. Peranan harga tersebut adalah sebagai berikut :

a. Bagi Perekonomian

Harga produk mempengaruhi tingkat upah, sewa, bunga, dan laba. Harga merupakan regulator dasar dalam sistem perekonomian, karena harga berpengaruh terhadap alokasi faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, tanah, modal, dan kewirausahaan. Tingkat upah yang tinggi menarik tenaga kerja,

tingkat bunga yang tinggi menjadi daya tarik bagi investasi modal, dan seterusnya. Sebagai alokator sumberdaya, harga menentukan apa yang akan diproduksi (penawaran), dan siapa yang akan membeli barang atau jasa yang dihasilkan.

b. Bagi Konsumen

Dalam penjualan ritel, ada segmen pembeli yang sangat sensitif terhadap faktor harga (menjadikan harga sebagai satu-satunya pertimbangan untuk membeli produk) dan ada pula yang tidak. Mayoritas konsumen agak sensitif terhadap harga, namun juga mempertimbangkan faktor lain (seperti citra merek, lokasi toko, layanan, nilai, dan kualitas). Selain itu, persepsi konsumen terhadap kualitas produk seringkali dipengaruhi oleh harga. Dalam beberapa kasus, harga yang mahal dianggap mencerminkan kualitas tinggi, terutama dalam kategori *specialty product*.

c. Bagi Perusahaan

Dibandingkan dengan bauran pemasaran lainnya (produk, distribusi, dan promosi) yang membutuhkan pengeluaran dana dalam jumlah besar, harga merupakan satu-satunya elemen bauran pemasaran yang mendatangkan pendapatan. Harga produk adalah determinan pertama bagi permintaan pasar atas produk bersangkutan. Harga mempengaruhi posisi bersaing dan pangsa pasar perusahaan. Dampaknya, harga berpengaruh pada pendapatan dan laba bersih perusahaan. Singkat kata, perusahaan mendapatkan uang melalui harga yang dibebankan atas produk atau jasa yang dijualnya.

2.3.2 Tujuan Penetapan Harga

Menurut Danang Sunyoto (2014: 132-133) ada beberapa tujuan penetapan harga, di antaranya adalah sebagai berikut :

a. Andrian Pyne (dalam bukunya Rambat & Hamdani, 2008)

Tujuan penetapan harga antara lain :

- Bertahan

Bertahan merupakan usaha untuk melakukan tindakan-tindakan yang meningkatkan laba ketika perusahaan sedang mengalami kondisi pasar yang tidak menguntungkan. Usaha ini dilakukan demi kelangsungan hidup perusahaan.

- Memaksimalkan Laba

Penentuan harga bertujuan untuk memaksimalkan laba dalam periode tertentu.

- Memaksimalkan Penjualan

Penentuan harga bertujuan untuk membangun pangsa pasar dengan melakukan penjualan pada harga awal yang merugikan.

- Prestise

Tujuan penentuan harga di sini adalah untuk memosisikan jasa perusahaan tersebut sebagai produk yang eksklusif.

- Pengembangan atas Investasi

Tujuan penentuan harga didasarkan atas pencapaian pengembalian atas investasi yang diinginkan.

b. Rewoldt

Di samping untuk mengetahui lingkungan pasar di mana harga-harga itu akan ditetapkan, manajemen pemasaran haruslah merumuskan dengan jelas tujuan-tujuan perusahaannya. Sebagai hasil studi Brookings Institution dan sebuah artikel jurnal yang

menyertainya oleh salah seorang penyidik utama, telah jelas tujuan penentuan harga yang terpenting bagi perusahaan-perusahaan besar, yaitu :

- Penetapan harga untuk mencapai suatu target return on investment (pengembalian atas investasi).
- Stabilitas harga dan margin.
- Penetapan harga untuk mencapai suatu target market share (pangsa pasar).
- Penetapan harga untuk mengatasi atau mencegah persaingan.
- Penetapan harga untuk memaksimalkan laba.

2.4 Harga Pokok

Harga pokok adalah biaya yang telah terjadi (*expired cost*) yang belum dibebankan/dikurangkan dari penghasilan. Harga pokok ini membentuk suatu harta (*assets*). Pada saat mengeluarkan sejumlah uang atau aktiva yang dapat dinilai dengan uang untuk memperoleh aktiva lainnya maka nilai tersebut disebut harta pokok aktiva yang diperoleh. Dengan kata lain nilai uang yang melekat atau diperhitungkan pada suatu aktiva disebut dengan harga pokok. Istilah lain untuk harga pokok adalah nilai/harga perolehan. Harga pokok suatu aktiva adalah semua nilai uang yang mencakup harga barang dan biaya-biaya yang telah dikeluarkan atau diperhitungkan (misalnya: biaya angkut, biaya asuransi, bea masuk, pajak, biaya perizinan, biaya instalasi) sampai aktiva tersebut dapat dipergunakan atau dijual kembali. Dalam istilah asing harga pokok ini juga mengambil terminologi *cost*, misalnya *cost of goods*, *cost of assets*.

2.5 Harga Pokok Produksi

Menurut Bastian dan Nurlela (2013: 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.

2.6 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya produksi ini disebut juga dengan biaya produk yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan suatu produk, di mana biaya ini merupakan bagian dari persediaan

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang digunakan dalam merubah bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Biaya *overhead* pabrik dapat dikelompokkan menjadi elemen :

- Bahan tidak langsung, yaitu bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relatif lebih kecil dan

biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

- Biaya tenaga kerja tidak langsung, yaitu biaya tenaga kerja yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai.
- Biaya tidak langsung lainnya, yaitu biaya selain bahan tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai.

2.7 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Pengumpulan biaya produksi sangat ditentukan oleh cara produksi. Secara garis besar, menurut Mulyadi (2012: 16), cara memproduksi produk dapat dibagi menjadi dua macam yaitu produksi atas dasar pesanan dan produksi massa.

Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan melaksanakan pengolahan produknya atas dasar pesanan yang diterima dari luar. Sedangkan perusahaan yang memproduksi atas dasar produksi massa melaksanakan pengolahan produksinya untuk persediaan di gudang.

Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan mengumpulkan biaya produksinya menggunakan metode biaya pesanan (*job order costing method*). Dan perusahaan yang memproduksi masa mengumpulkan biaya produksinya dengan metode biaya proses (*job process costing method*).

2.7.1 Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*)

Metode harga pokok pesanan adalah metode yang digunakan dalam pengumpulan harga pokok suatu produk di mana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan, kontrak, atau jasa secara terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisah sesuai identitasnya. Metode harga pokok pesanan ini dapat diterapkan pada perusahaan yang

menggunakan proses produksi secara terputus-putus seperti; pekerjaan kontruksi, percetakan, catering makanan, meubel, dan lain sebagainya.

2.7.1.1 Karakteristik Metode Harga Pokok Pesanan

Karakteristik perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan berpengaruh terhadap pengumpulan biaya produksinya. Metode pengumpulan biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a. Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesanan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- b. Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok yaitu biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.
- c. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya produksi tidak langsung disebut dengan istilah biaya *overhead* pabrik.
- d. Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya *overhead* diperhitungkan ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan di muka.
- e. Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.

2.7.1.2 Manfaat Harga Pokok Pesanan

Dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan, informasi harga pokok produksi per pesanan bermanfaat bagi manajemen untuk :

- a. Menentukan harga jual yang akan dibebankan kepada pemesan.
- b. Mempertimbangkan penerimaan atau penolakan pesanan.
- c. Memantau realisasi biaya produksi.
- d. Menghitung laba atau rugi tiap pesanan.
- e. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

2.7.2 Metode Harga Pokok Proses (*Job Process Costing*)

Metode harga pokok proses adalah suatu metode dalam pengumpulan harga pokok produk dengan mengumpulkan biaya untuk setiap satuan waktu tertentu. Metode harga pokok proses ini dapat diterapkan pada perusahaan menggunakan proses produksi terus menerus, seperti: perusahaan perakitan mobil, obat-obatan, perusahaan penerbangan, rumah sakit, dan lain sebagainya.

2.7.2.1 Karakteristik Metode Harga Pokok Proses

Metode pengumpulan biaya produksi ditentukan oleh karakteristik proses produk perusahaan. Dalam perusahaan yang memproduksi massa, karakteristik produksinya adalah sebagai berikut :

- a. Produk yang dihasilkan adalah produk standar.
- b. Produk yang dihasilkan dari bulan ke bulan adalah sama.

- c. Kegiatan produksi dimulai dengan diterbitkannya perintah produksi yang berisi rencana produksi produk standar untuk jangka waktu tertentu.

2.7.2.2 Perbedaan Metode Harga Pokok Proses dengan Metode Harga Pokok Pesanan

Untuk memahami karakteristik metode harga pokok proses, berikut ini disajikan perbedaan metode harga pokok proses dengan metode harga pokok pesanan . Perbedaan di antara dua metode pengumpulan biaya produksi tersebut diletakan pada :

- a. Pengumpulan biaya produksi.
- b. Perhitungan harga pokok produksi per satuan.
- c. Penggolongan biaya produksi.
- d. Unsur biaya yang dikelompokan dalam biaya *overhead* pabrik.

2.7.2.3 Manfaat Harga Pokok Proses

Dalam perusahaan yang berproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

- a. Menentukan harga jual produk.
- b. Memantau realisasi biaya produksi.
- c. Menghitung laba atau rugi periodik.
- d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

2.8 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mursyidi (2008: 29), penentuan harga pokok produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang di hasilkan dari suatu proses produksi., artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Metode penentuan harga pokok produksi sendiri ada dua, yaitu *metode full costing* dan *variable costing*.

2.8.1 Metode Full Costing

Full costing (absorption costing) adalah penentuan harga pokok produk yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel (*variable cost*) maupun yang bersifat tetap (*fixed cost*). Dengan kata lain biaya yang melekat pada produk jadi maupun persediaan barang dalam proses itu akan terdiri dari :

- a. biaya bahan baku langsung
- b. biaya tenaga kerja langsung
- c. biaya *overhead* pabrik variabel
- d. biaya *overhead* pabrik tetap.

Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* pada umumnya ditujukan untuk kepentingan penyusunan laporan keuangan untuk pihak eksternal.

2.8.2 Metode Variable Costing

Variable costing (direct costing) adalah penentuan harga pokok yang hanya memasukan unsur-unsur biaya produksi yang bersifat variabel, yaitu :

- a. biaya bahan baku langsung
- b. biaya tenaga kerja langsung

c. biaya *overhead* pabrik variabel.

Biaya produksi yang bersifat tetap pada *variable costing* diperlakukan sebagai biaya periodik, artinya dibebankan sepenuhnya sebagai biaya periode akuntansi di mana biaya tersebut terjadi.

Penentuan harga pokok berdasarkan metode *variable costing* pada umumnya ditujukan untuk pihak manajemen dalam rangka pengambilan kebijakan harga.

2.8.3 Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*

Untuk memperjelas uraian di atas akan diberikan ilustrasi, sebagaimana bisa dilihat pada table berikut ini :

Tabel 2.1 Contoh Perhitungan Harga Pokok Produksi

Jenis Biaya		Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	
		<i>Full Costing</i>	<i>Variable Costing</i>
Bahan Baku	Rp xxx.xxx,xx	Rp xxx.xxx,xxx	Rp xxx.xxx,xx
Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx.xxx,xx	Rp xxx.xxx,xx	Rp xxx.xxx,xx
Biaya <i>Overhead</i> pabrik:			
-Variabel	Rp xxx.xxx,xx	Rp xxx.xxx,xx	Rp xxx.xxx,xx
-Tetap	Rp xxx.xxx,xx	Rp xxx.xxx,xx	-
Total Harga Pokok Produksi		Rp xxx.xxx,xx	Rp xxx.xxx,xx

Biaya produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap) ditambah

dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Sedangkan biaya produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel, biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

2.8.4 Kelebihan serta Kelemahan Metode *Full Costing* dan Metode *Variable Costing*

a. Kelebihan dan Kelemahan metode *full costing*

Kelebihan yang dimiliki oleh metode *full costing* adalah :

1. Metode *full costing* mampu menyajikan laporan keuangan sesuai dengan prinsip akuntansi Indonesia yang menghendaki kewajaran laporan keuangan kepada pihak eksternal perusahaan. Prinsip akuntansi Indonesia mengikuti konsep penentuan harga pokok penuh, karena harga pokok berarti jumlah pengeluaran langsung atau tidak langsung untuk menghasilkan barang atau jasa di dalam kondisi dan tempat di mana barang atau jasa tersebut dijual.
2. Metode *full costing* lebih mudah dan sederhana dalam penghitungannya karena memasukan semua biaya tanpa harus memisahkan biaya ke dalam biaya tetap dan biaya variabel.

Sedangkan kelemahan yang dimiliki oleh metode *full costing* adalah :

1. Metode *full costing* tidak layak digunakan untuk keputusan jangka pendek karena metode *full costing* ini memasukan seluruh elemen biaya dalam perhitungannya harga pokok produk, baik biaya variabel maupun biaya tetap. Sedangkan dalam pembuatan keputusan jangka pendek yang menyangkut perubahan volume,

biaya tetap tidak relevan karena tidak berubah dengan adanya perubahan volume kegiatan.

2. Data biaya yang disajikan oleh konsep penentuan harga pokok *full costing* sering tidak relevan untuk tujuan pengendalian manajemen jangka pendek. Dalam *full costing*, biaya *overhead* pabrik tetap diperhitungkan dalam tarif biaya overhead pabrik dan dibebankan sebagai unsur biaya produksi. Oleh karena itu manajemen kehilangan perhatian pada biaya tetap atau biaya overhead pabrik tetap tertentu yang dapat dikendalikan karena *full costing* tidak memperhatikan elemen biaya *overhead* pabrik yang dapat dikendalikan dan tidak dapat dikendalikan

b. Kelebihan dan Kelemahan Metode *Variable Costing*

Adapun kelebihan menggunakan metode *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi, antar lain :

1. Metode *variable costing* mampu menghasilkan informasi yang bermanfaat bagi manajemen dalam perencanaan laba jangka pendek. Hal ini dimungkinkan karena dalam jangka pendek biaya tetap tidak relevan karena tidak terpengaruh oleh pengambilan keputusan yang dilakukan manajemen.
2. Metode *variable costing* mampu menyajikan dampak pengambilan keputusan jangka pendek apabila keputusan tersebut berpengaruh terhadap biaya tetap, yaitu dapat menunjukkan dampak tersebut terhadap biaya tetap dan laba.

Sedangkan kelemahan menggunakan metode *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi, antara lain :

1. Pemisahan biaya ke dalam biaya variabel dan biaya tetap sebenarnya sulit untuk dilaksanakan karena jarang sekali suatu biaya benar-benar variabel atau benar-benar tetap.
2. Penentuan harga pokok variabel terutama ditujukan untuk kepentingan internal manajemen dalam jangka pendek, sedangkan untuk keperluan eksternal diperlukan penyesuaian ke dalam metode *full costing*. Cara penyesuaian tersebut umumnya sulit dipahami oleh pihak eksternal.
3. Tidak diperhitungkannya biaya *overhead* pabrik tetap dalam harga pokok persediaan akan mengakibatkan nilai persediaan lebih rendah sehingga akan mengurangi modal kerja yang dilaporkan untuk tujuan analisis keuangan.

2.9 Laporan Rugi Laba

Seperti telah diketahui laporan rugi laba merupakan suatu laporan yang sistematis tentang penghasilan, biaya, rugi laba yang diperoleh oleh suatu perusahaan selama periode tertentu. Walaupun belum ada keseragaman tentang susunan rugi laba bagi tiap-tiap perusahaan namun prinsip-prinsip yang umum diterapkan adalah sebagai berikut :

1. Bagian yang pertama menunjukkan penghasilan yang diperoleh dari usaha pokok perusahaan (penjualan barang dagang atau memberikan jasa) diikuti dengan harga pokok dari barang/jasa yang dijual, sehingga diperoleh laba kotor.
2. Bagian kedua menunjukkan biaya-biaya operasional yang terdiri dari biaya penjualan dan biaya umum/administrasi (*operating expenses*).
3. Bagian ketiga menunjukkan hasil-hasil yang diperoleh di luar operasi pokok perusahaan yang diikuti dengan biaya-biaya yang terjadi diluar usaha pokok perusahaan (*non operating/financial income dan expenses*).

4. Bagian keempat menunjukkan laba atau rugi yang insidental (*extra ordinary gain or loss*) sehingga akhirnya diperoleh laba bersih sebelum pajak pendapatan.

2.9.1 Bentuk Laporan Rugi-Laba

Menurut Munawir (2010: 26), bentuk dari laporan rugi laba yang biasa digunakan adalah sebagai berikut :

- a. Bentuk *single step*, yaitu dengan menggabungkan semua penghasilan menjadi satu kelompok dan semua biaya dalam satu kelompok, sehingga untuk menghitung rugi/laba bersih hanya memerlukan satu langkah yaitu mengurangi total penghasilan dengan total biaya. Bentuk tersebut adalah sebagai berikut :

Tabel 2.2 Contoh Perhitungan Laba Rugi Bentuk *Single Step*

PT. INDIRASARI	
Laporan Rugi Laba	
Untuk Tahun 1978	
Penghasilan pokok	Rp
Penghasilan non oprasional	Rp
Penghasilan insidental	Rp (+)
Total penghasilan	Rp
Harga pokok yang dijual	Rp
Biaya oprasional	Rp
Biaya non oprasioanal	Rp
Kerugian insidental	Rp (+)
Total biaya	Rp (-)
Pendapatan bersih	Rp

- b. Bentuk *multiple step*, yaitu dalam bentuk ini dilakukan pengelompokan yang lebih teliti sesuai dengan prinsip yang digunakan secara umum. Bentuk tersebut adalah sebagai berikut :

Tabel 2.3 Contoh Perhitungan Laba Rugi Bentuk *Multiple Step*

PT. INDIRASARI	
Laporan Rugi Laba	
Untuk Tahun 1978	
Penjualan bruto	Rp
Potongan/retur penjualan	Rp (-)
Penjualan netto	Rp
Harga pokok penjualan	Rp (-)
Laba penjualan	Rp
Biaya-biaya operasi :	
Biaya penjualan	Rp
Biaya umum dan administrasi	Rp (+)
	Rp(-)
Laba bersih operasional	Rp
Penghasilan dan biaya non operasional :	
Penghasilan	Rp
Biaya	Rp (-)
	Rp.....(+/-)
	Rp
Rugi/laba insidental	Rp(+/-)
Pendapatan netto sebelum pajak	Rp

Bentuk laporan keuangan manapun yang digunakan oleh suatu perusahaan tidak menjadi masalah, tetapi menurut Ikatan Akuntansi Indonesia dalam norma pemeriksaan akuntan mengatakan bahwa untuk memenuhi maksud ekstern maka laporan keuangan harus disusun sedemikian rupa sehingga :

1. Memberikan informasi keuangan secara kuantitatif mengenai perusahaan tertentu, guna memenuhi kebutuhan para pemakai dalam memutuskan keputusan-keputusan ekonomi.
2. Menyajikan informasi yang dapat dipercaya mengenai posisi keuangan dan perubahan-perubahan kekayaan bersih perusahaan.
3. Menyajikan informasi keuangan yang dapat membantu para pemakai dalam menaksir kemampuan dalam memperoleh laba dari perusahaan.
4. Menyajikan informasi lain yang diperlukan mengenai perubahan-perubahan dalam harta dan kewajiban, serta mengungkapkan informasi lain yang sesuai dengan yang diperlukan oleh para pemakai.
5. Mencapai mutu yang relevan, jelas, dapat dimengerti, dapat diuji kebenarannya, mencerminkan keadaan perusahaan dalam waktu yang tepat, dapat diperbandingkan, lengkap, dan netral.

2.9.2 Penghasilan

Menurut Basu Swastha (2007: 324), penghasilan perusahaan dapat diperoleh dari penjualan total kepada para pembeli selama periode bersangkutan. Jadi, penjualan ini merupakan sumber penghasilan utama bagi perusahaan. Penjualan bersih dapat diperoleh dari penjualan kotor dikurangi penjualan yang dikembalikan.

2.9.3 Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan adalah harga pokok produk yang sudah terjual dalam periode waktu berjalan yang diperoleh dengan menambahkan harga pokok produksi dengan persediaan produk selesai awal dan mengurangi dengan persediaan produk selesai akhir. Harga pokok penjualan juga terikat pada periode waktu tertentu.

2.9.4 Laba Kotor dan Laba Bersih

Laba kotor dapat diperoleh dari selisih antara penjualan dengan harga pokok penjualan. Sedangkan pada pokoknya, laba bersih dapat diperoleh dari seluruh penghasilan dikurangi seluruh biaya. Besarnya laba bersih yang dapat dicapai akan menjadi ukuran sukses bagi sebuah perusahaan. Di lain pihak kelemahan perusahaan akan kelihatan dengan adanya kerugian dalam suatu periode.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini akan diuraikan tentang langkah-langkah yang ditempuh penulis dalam pemecahan masalah. Diawali dengan pengumpulan data pada PO. Rafita's Cake yang berlokasi di Bogor, Jawa Barat. Setelah itu dilakukan pengolahan data, kemudian data tersebut dianalisis dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*, dan dilanjutkan dengan perhitungan rugi-laba untuk mengetahui laba yang diperoleh perusahaan.

3.1 Jenis dan Sumber Data

Data merupakan catatan atas kumpulan fakta. Data berasal dari bahasa Latin yang berarti sesuatu yang diberikan. Dalam penggunaan sehari-hari data berarti suatu pernyataan yang diterima secara apa adanya. Pernyataan ini adalah hasil pengukuran atau pengamatan suatu variabel yang bentuknya dapat berupa angka, kata-kata, atau citra.

3.1.1 Jenis Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan data kualitatif dan data kuantitatif.

a. Data Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang berupa pendapat sehingga tidak berupa angka, melainkan berupa kata atau kalimat.

b. Data Kuantitatif

Data kuantitatif adalah data yang berupa angka atau bilangan.

3.1.2 Sumber Data

Sumber data yang digunakan oleh Penulis dalam penelitian ini adalah :

a. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan sendiri oleh Penulis langsung dari sumber pertama yaitu PO. Rafita's Cake. Dalam

penelitian ini data dikumpulkan dengan cara wawancara dan observasi langsung.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah diolah dan diterbitkan oleh pihak lain. Dalam penelitian ini Penulis memperoleh data dari literatur, buku-buku, dan informasi yang ada di internet.

3.2 Metode Pengumpulan Data

Untuk dapat memperoleh data yang akan dipergunakan untuk membahas masalah yang ada di perusahaan, digunakan metode pengumpulan data sebagai berikut :

a. Penelitian Lapangan

Penelitian ini dilakukan dengan mengamati secara langsung PO. Rafita's Cake guna memperoleh data yang menunjang penulisan.

b. Penelitian Kepustakaan

Penelitian ini dilakukan berdasarkan literatur atau buku-buku yang berhubungan dengan objek penelitian. Pada hakekatnya data yang diperoleh dengan penelitian kepustakaan ini dapat dijadikan landasan dasar dan alat utama bagi pelaksanaan penelitian lapangan.

3.3 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan oleh metode penelitian sebagai alat pernyataan dan pertanyaan untuk pengumpulan data. Dalam mengumpulkan data yang diperlukan di lapangan, penulis melakukan observasi dan wawancara (*interview*).

a. Observasi

Observasi yaitu mengadakan penelitian langsung pada tempat kejadian atau penelitian langsung pada obyek yang akan diteliti. Pada penelitian ini Penulis melakukan observasi langsung melalui kegiatan Praktek Kerja Lapangan di PO. Rafita's Cake yang berlokasi di Jalan Panduraya No. 66 Bantar Jati, Bogor.

b. Wawancara (*Interview*)

Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti untuk mendapatkan keterangan-keterangan lisan melalui bercakap-cakap dan berhadapan muka dengan orang yang dapat memberikan keterangan pada si peneliti. Wawancara ini dapat dipakai untuk melengkapi data yang diperoleh melalui observasi. Dalam penelitian ini Penulis melakukan wawancara dengan Ibu Noor Rafita's Cake selaku pemilik PO. Rafita's Cake dan para karyawan yang bekerja di perusahaan tersebut.

3.4 Metode Analisis

Data yang telah dikumpulkan dan diolah oleh Penulis kemudian dianalisis lebih lanjut lagi dengan menggunakan :

- a. Perhitungan harga pokok produksi akan dilakukan dengan metode *full costing*, yaitu penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap.

Selanjutnya harga pokok produksi (HPP) per unit dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

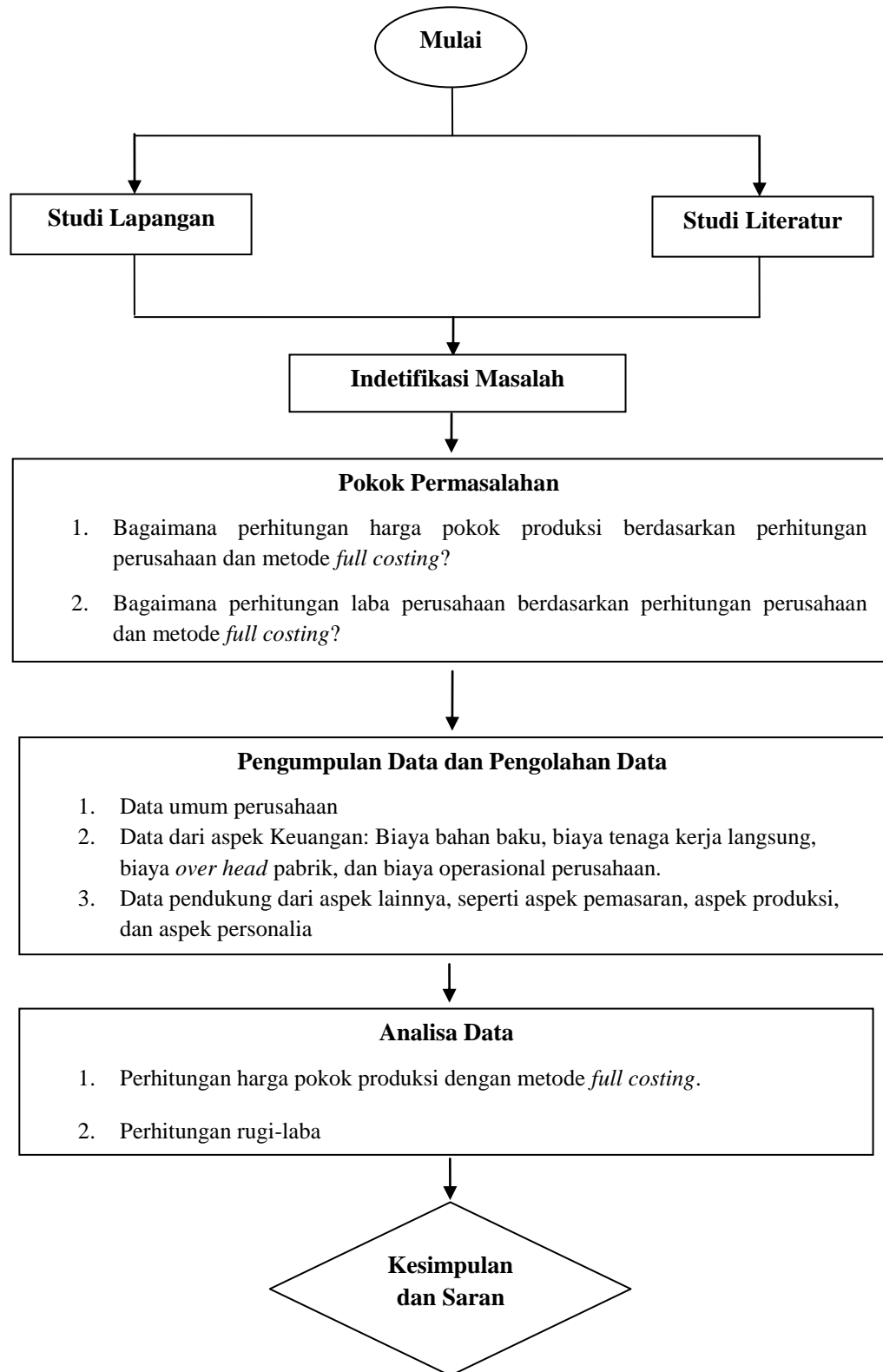
$$\text{HPP per unit} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{unit yang diproduksi}}$$

- b. Lalu untuk mengetahui besarnya laba yang diperoleh perusahaan maka akan dilakukan perhitungan rugi-laba. Di mana laba diperoleh dari besarnya pendapatan dikurangi dengan seluruh biaya, baik biaya produksi maupun biaya operasional perusahaan.
- c. Kemudian hasil perhitungan harga pokok produksi dan laba yang telah dilakukan perusahaan akan dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full costing*.

3.5 Kerangka Berpikir

Kerangka pikir atau kerangka konsep dimaksudkan untuk menjelaskan konsep kata-kata yang dipakai dalam penelitian/ penulisan agar terdapat pemahaman yang sama antara peneliti dengan pembaca yang membaca hasil penelitiannya.

Kerangka berpikir pada penelitian ini adalah sebagai berikut :



Gambar 3.1 Kerangka Berpikir

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Data Umum Perusahaan

4.1.1 Sejarah Perusahaan

PO Rafita's Cake didirikan oleh Ibu Noor Rafita, SE pada tahun 2012. Produk unggulannya adalah kue lapis nangka dengan merek dagang "LaNang". LaNang adalah singkatan dari kata Lapis dan Nangka, produk buatan PO Rafita's Cake ini merupakan kue lapis dengan bahan baku nangka pertama di Kota Bogor.

Maraknya trend produk bolu atau kue lapis berbahan baku talas di Kota Bogor membuat Ibu Noor Rafita, SE atau yang akrab disapa dengan Ibu Ati terinspirasi untuk membuat produk sejenis, namun karena tidak ingin ada kesan menjiplak karya kompetitor maka Ibu Ati pun berusaha memanfaatkan bahan makanan lain yang banyak tersedia di Kota Bogor tapi belum tereksplore menjadi kudapan enak. Pilihan Ibu Ati jatuh pada buah nangka, ia mulai mencoba mengotak-atik resep untuk dapat menghasilkan produk yang nikmat, berkualitas dan layak jual. Untuk mendapatkan formula resep yang pas Ibu Ati melakukan kurang lebih 10 kali uji coba resep dalam waktu satu bulan.

Setelah berhasil menemukan resep LaNang (Lapis Nangka), Ibu Ati pun mulai memasarkan produknya dan ternyata mendapatkan banyak respon yang positif dari para konsumen. Pemasaran produk awalnya dilakukan dirumah pribadi Ibu Ati dan melalui media sosial seperti Facebook, Twitter dan lain-lain hingga pada akhirnya Ibu Ati memutuskan untuk membuka Toko Rafita's Cake yang berada di Jalan Pandu Raya No 66 Bantarjati, Bogor. Hal tersebut dilakukannya dengan tujuan agar dapat lebih dekat dengan konsumen.

Setelah 3 tahun berjalan LaNang (Lapis Nangka) produksi PO Rafita's cake ini sudah dipasarkan di wilayah Jabodetabek dan diluar wilayah Jabodetabek. LaNang (Lapis Nangka) juga sudah dapat dibeli di Spar Ramayana BTM Kota Bogor, Spar Ramayana Cibinong, Spar Ramayana Cibitung, serta masih banyak reseller produk LaNang yang berlokasi di daerah Bogor.

Kegigihan Ibu Ati dalam memasarkan produknya membuat LaNang (Lapis Nangka) mampu bersaing dengan banyaknya kompetitor di Kota Bogor, sehingga saat ini LaNang (Lapis Nangka) mampu menjadi salah satu *icon* kuliner Kota Bogor yang digemari oleh banyak orang.

4.1.2 Profil Perusahaan

Perusahaan ini merupakan perusahaan yang memproduksi LaNang (Lapis Nangka) pertama di Bogor yang berdiri pada tahun 2012 dan didirikan oleh Ibu Noor Rafita, SE. Adapun profile usaha lebih rinci adalah sebagai berikut:

Nama Perusahaan	: PO. Rafita's Cake
Nama Pemilik IKM	: Noor Rafita, SE
Jabatan	: Pimpinan (Pemilik)
Jenis Produk	: Lapis Nangka
Alamat Usaha	:Jalan Pandu Raya No. 66 Perum. Indraprasta, Bantarjati, Bogor
Telepon	: 0818 0491 4092
Mulai Berdiri	: Tahun 2012
Jumlah Tenaga Kerja	: 9 karyawan
NoSIUP	: 517/368/MIKRO/B/BPPTM/XII/2013
No.TDP	: 10.04.5.47.00211
No.NPWP	: 79.637.970.9-404.000
Blog	: www.rafitascake.blogspot.com
Website	: www.rafitascake.com

4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan

VISI

Memperlihatkan kepada seluruh masyarakat akan kekayaan bahan pangan yang kita miliki yang dapat diolah menjadi makanan- makanan yang berkelas internasional.

MISI

Meningkatkan taraf hidup petani penghasil nangka, di wilayah Kota Bogor, dan menambah keaneka ragaman jenis kuliner kota Bogor, dimana tempat kami berdomisili. Sehingga dengan bangga kami perkenalkan LaNang (Lapis Nangka) sebagai salah satu pilihan oleh – oleh Bogor yang dapat diperhitungkan.

4.1.4 Struktur Organisasi

Menurut Amirullah dan Haris Budiyo (2004: 168), struktur organisasi dapat didefinisikan sebagai suatu sistem atau jaringan kerja terhadap tugas-tugas, sistem pelaporan, dan komunikasi yang menghubungkan secara bersama pekerjaan individual dan kelompok.

Bentuk-bentuk struktur organisasi ada enam macam, penjelasannya adalah sebagai berikut ;

a. Struktur Organisasi Garis

Bentuk struktur organisasi semacam ini biasanya digunakan pada lembaga atau perusahaan yang masih sederhana dan kecil. Hal ini dibutuhkan untuk mengambil tindakan dan keputusan yang cepat. Garis dalam hal ini diartikan sebagai garis atau jalur ke atas dan ke bawah, bukan ke samping. Ke atas sebagai jalur pelaporan tanggungjawab, sedangkan ke bawah adalah sebagai jalur pendelegasian tugas atau wewenang. Jadi, fungsi yang di bawah adalah fungsi pertanggungjawaban langsung kepada atasan setingkat lebih tinggi.

Kelebihan struktur organisasi garis adalah :

- Kesatuan komando dapat dengan mudah dilakukan karena di bawah satu komando.
- Pengambilan keputusan bisa lebih cepat.
- Rasa solidaritas antar karyawan tinggi.

Kekurangan struktur organisasi garis adalah :

- Seluruh tenaga kerja biasanya selalu tergantung pada seorang pemimpin sehingga jika pemimpin berhalangan maka organisasi dapat mengalami kemacetan.
- Dapat menimbulkan sifat otokrasi pada pimpinan.
- Dilihat dari mekanisme kepemimpinan, bagi karyawan terciptanya kesempatan untuk berkembang.

b. Struktur Organisasi Fungsional

Struktur organisasi fungsional adalah suatu bentuk susunan organisasi yang memberikan gambaran bahwa pembagian tugas dan kewenangan disusun menurut fungsi-fungsi pekerjaan tertentu yang dibutuhkan. Pembagian fungsi-fungsi pekerjaan tersebut dijabarkan dan dialokasikan menurut kebutuhan dan ruang lingkup pekerjaan yang ada pada suatu organisasi.

Kelebihan struktur organisasi fungsional adalah :

- Pengelompokan tugas-tugas menjadi lebih jelas.
- Spesialisasi karyawan dapat lebih dikembangkan.
- Pembagian bidang-bidang tugas memungkinkan di jabat oleh orang-orang yang ahli dalam bidangnya.

Kekurangan struktur organisasi fungsional adalah :

- *Tour of duty* sulit dilakukan karena spesialisasi pekerjaan.
- Koordinasi menjadi lebih sulit dilaksanakan karena karyawan mementingkan spesialisasi masing-masing.

c. Struktur Organisasi Garis dan Staf

Struktur organisasi ini hampir sama dengan struktur organisasi garis. Hanya di dalamnya terdapat staf ahli, yang berfungsi sebagai penasihat yang memberikan konsultasi mengenai kebijaksanaan dan langkah tertentu atau staf ahli yang berfungsi sebagai pembantu pimpinan perusahaan dalam manajemen.

Kelebihan struktur organisasi garis dan staf adalah :

- Dengan staf ahli, keputusan yang diambil akan lebih baik.
- Penempatan karyawan dapat dilakukan lebih cepat.
- Bentuk struktur ini dapat dilakukan oleh organisasi yang lebih besar.

Kekurangan struktur organisasi garis dan staf adalah :

- Solidaritas antar karyawan relatif sangat sulit direalisasikan.
- Koordinasi pekerjaan agak sulit diadakan karena susunan organisasi ini lebih kompleks.

d. Struktur Organisasi Fungsional dan Staf

Yaitu struktur organisasi fungsional sebagaimana disebutkan di atas, di tambah adanya staf ahli yang membantu pimpinan dalam usaha mengambil kebijaksanaan manajemen perusahaan.

e. Struktur Organisasi Proyek

Struktur organisasi proyek disusun atas dasar pembentukan tim-tim khusus biasanya masing-masing adalah para spesialis yang diperlukan untuk menyelesaikan dan mencapai tujuan-tujuan khusus pula. Pucuk pimpinan dalam operasioanalnya memiliki wewenang lini dalam usaha menjelaskan kepemimpinannya untuk menyelesaikan suatu proyek tertentu. Jika proyek telah selesai, maka tim-tim tadi dibubarkan.

f. Struktur Organisasi Matriks

Organisasi matriks adalah organisasi yang susunannya ditandai dengan adanya dua klasifikasi. Pertama, berlaku pada lini pertama dan kedua, yang pelimpahan wewenang bersifat fungsional dan devisional. Alur wewenang dan pertanggungjawaban bersifat vertikal. Klasifikasi kedua, berlaku pada lini staf yang berada di bawah. Sifat dan alur wewenang serta tanggungjawab adalah vertical dan horizontal. Artinya, para staf memiliki dua atasan sehingga mereka berada di bawah dua wewenang.

Kelebihan struktur organisasi matriks adalah :

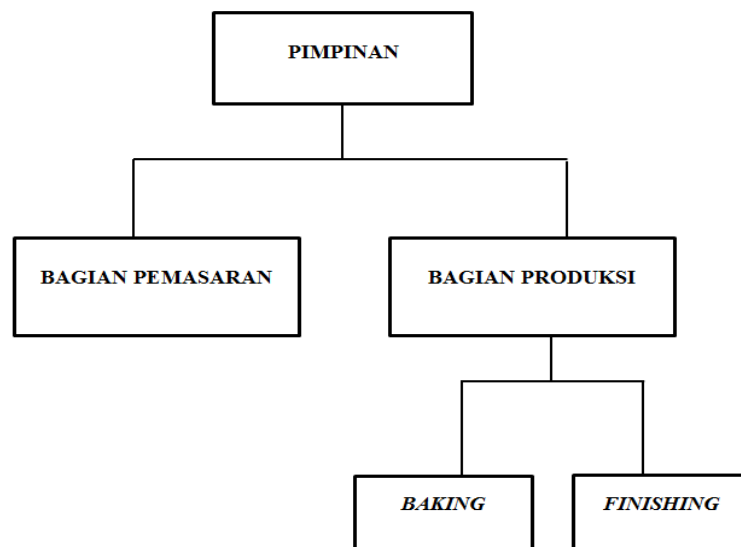
- Memberikan fleksibilitas kepada organisasi dan membantu perkembangan kreativitas serta melipatgandakan sumber-sumber yang beraneka ragam.

- Menstimulasikan kerja sama antar disiplin dan mempermudah kegiatan perusahaan yang bermacam-macam dengan orientasi proyek.
- Mengembangkan keterampilan-keterampilan karyawan dan merupakan tempat latihan yang baik bagi manajer-manajer strategik.

Kekurangan struktur organisasi matriks adalah :

- Pertanggungjawaban ganda dapat menciptakan kebingungan dan kebijaksanaan yang kontradiktif.
- Sangat memerlukan koordinasi horisontal dan vertikal.
- Mendorong pertentangan kekuasaan dan mengarah pada konflik antar bagian.

Berdasarkan penjelasan di atas, struktur organisasi yang digunakan oleh PO. Rafita's Cake adalah struktur organisasi garis. dengan susunan seperti dalam gambar di bawah ini:



Gambar 4.1 Struktur Organisasi PO. Rafita's Cake

PO. Rafita's Cake menggunakan struktur organisasi garis dikarenakan PO. Rafita's Cake merupakan perusahaan yang masih sederhana dan kecil. Sehingga dalam pemberian tugas dan wewenang langsung diberikan oleh pimpinan perusahaan yakni sebagai atasan setingkat lebih tinggi. Oleh karena itu, para karyawan memiliki pertanggungjawaban langsung kepada pemimpin perusahaan.

4.1.5 Deskripsi Pekerjaan

Berikut ini adalah penjelasan atau gambaran mengenai tugas dan tanggung jawab masing – masing bagian di PO. Rafita's Cake berdasarkan hasil wawancara yang telah dilaksanakan oleh Penulis :

a. Pimpinan

- Memimpin, mengelola dan mengkoordinasikan kegiatan perusahaan
- Mengelola administrasi dan keuangan perusahaan
- Membangun relasi dengan mitra kerja
- Mengangkat dan memutuskan hubungan kerja dengan karyawan
- Memberikan pelatihan kepada karyawan baru
- Memberikan motivasi kepada karyawan
- Memastikan ketersediaan sumber daya untuk melaksanakan kegiatan oprasional
- Menetapkan kebijakan perusahaan
- Mengesahkan, merevisi, menunda, dan membatalkan program kerja

b. Bagian Pemasaran

- Mempromosikan produk, diantaranya:
 - Membuat banner
 - Membuat brosur

- Membuat kartu nama
- Mengelola *blog*, *website* dan sarana penjualan online lainnya
- Mencari informasi mengenai pameran dan bazar
- Mendesain kemasan LaNang (Lapis Nangka)
- Bertanggung jawab atas kerjasama dengan reseller LaNang (Lapis Nangka)
- Kasir
- Melayani pembeli di toko

c. Bagian Produksi

- Bertanggung jawab pada seluruh kegiatan produksi pada masing-masing bagian
- Melaksanakan kegiatan produksi, yaitu:
 - Membeli bahan baku
 - Menimbang bahan baku
 - Mengolah bahan baku dengan mesin mixer
 - Proses pematangan
 - Proses finishing (pengolesan krim, penaburan keju dan cherry, peletakan produk jadi kedalam kemasan)
 - Pengecekan kualitas produk jadi

4.2 Manajemen Personalia

Menurut Manullang yang dikutip dari buku Ayon Triyono (2012: 14), manajemen personalia adalah seni dan ilmu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan terhadap pelaksanaan fungsi-fungsi pengadaan,

pengembangan, pemberian kompensasi, pengintegrasian, dan pemeliharaan tenaga kerja untuk membantu tercapainya tujuan organisasi dari para pekerja dan masyarakat.

Di PO Rafita's Cake peran sebagai manajer personalia dipegang oleh Ibu Noor Rafita selaku pemimpin perusahaan. Deskripsi pekerjaannya adalah sebagai berikut:

- Melakukan perekrutan karyawan
- Memberikan pelatihan kepada karyawan baru
- Menempatkan karyawan sesuai dengan kemampuan dan keahlian yang dimiliki karyawan
- Memberikan kompensasi
- Melakukan pemutusan hubungan kerja.

a. Perekrutan, Pelatihan dan Penempatan Karyawan

Menurut Umar (2004) yang dikutip oleh Ayon Triyono (2012: 43), rekrutmen merupakan suatu kegiatan untuk mencari sebanyak-banyaknya calon tenaga kerja yang sesuai dengan lowongan yang tersedia. Di PO. Rafita's Cake perekrutan karyawan dilakukan dalam beberapa tahap. Tahap pertama adalah pemimpin perusahaan melakukan seleksi administrasi berdasarkan surat lamaran kerja yang dikirimkan oleh calon karyawan. Tahap berikutnya adalah PO Rafita's Cake memberikan kesempatan kepada calon karyawan untuk melakukan percobaan masa kerja selama 7 hari. Calon karyawan tersebut diberikan pelatihan secara langsung mengenai deskripsi pekerjaan dan hak serta kewajiban sebagai karyawan oleh pimpinan perusahaan. Setelah menjalani masa percobaan dengan baik dan dinyatakan diterima, kemudian karyawan ditempatkan berdasarkan kemampuan dan keahlian yang dimiliki oleh calon karyawan tersebut. Adapun rincian tenaga kerja yang terdapat dalam PO Rafita's Cake dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4.1 Daftar Tenaga Kerja Tahun 2012-2014

TAHUN 2012				
No.	Bagian	Jenis Kelamin		Jumlah Karyawan
		Laki – Laki	Perempuan	
1.	Pimpinan Perusahaan	-	1	1 Karyawan
2.	Bidang Pemasaran	1	-	1 Karyawan
3.	Bidang Produksi	-	3	3 Karyawan
Total Karyawan				5 Karyawan

Sumber : PO.Rafita's Cake

TAHUN 2013				
No.	Bagian	Jenis Kelamin		Jumlah Karyawan
		Laki – Laki	Perempuan	
1.	Pimpinan Perusahaan	-	1	1 Karyawan
2.	Bidang Pemasaran	1	1	2 Karyawan
3.	Bidang Produksi	1	3	4 Karyawan
Total Karyawan				7 Karyawan

Sumber : PO.Rafita's Cake

TAHUN 2014				
No.	Bagian	Jenis Kelamin		Jumlah Karyawan
		Laki – Laki	Perempuan	
1.	Pimpinan Perusahaan	-	1	1 Karyawan

2.	Bidang Pemasaran	1	2	3 Karyawan
3.	Bidang Produksi	2	3	5 Karyawan
Total Karyawan				9 Karyawan

Sumber : PO.Rafita's Cake

g. Kompensasi

Kompensasi merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh manajemen untuk meningkatkan prestasi kerja, motivasi, dan kepuasan kerja para karyawan. Kompensasi dapat berupa upah per jam, per hari, atau gaji yang bersifat periodik. Hasibuan (2002) pada buku Ayon Triyono (2012: 110), mendefinisikan kompensasi adalah semua pendapatan yang berbentuk uang, barang langsung, atau tidak langsung, yang diterima karyawan sebagai imbalan atas jasa yang diberikan kepada perusahaan.

PO Rafita's Cake memberikan kompensasi berupa gaji karyawan yang sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan oleh masing-masing karyawan di setiap bagian. Rinciannya adalah sebagai berikut:

- Gaji Karyawan

Tabel 4.2 Gaji Karyawan Tahun 2012-2014

TAHUN 2012		
No.	Nama Bagian	Gaji Per Bulan
1.	Pimpinan perusahaan	Rp. 3.000.000
2.	Produksi:	
	<i>a. Baking</i>	Rp. 1.000.000
	<i>b. Finishing</i>	Rp. 1.000.000
3.	Pemasaran:	

	a. Promosi dan penjualan <i>online</i>	-
	b. Penanggung jawab <i>reseller</i>	-
	c. Supir	Rp. 1.000.000

Sumber : PO.Rafita's Cake

TAHUN 2013		
No.	Nama Bagian	Gaji Per Bulan
1.	Pimpinan perusahaan	Rp. 4.000.000
2.	Produksi:	
	a. <i>Baking</i>	Rp. 1.250.000
	b. <i>Finishing</i>	Rp. 1.000.000
3.	Pemasaran:	
	c. Promosi dan penjualan <i>online</i>	-
	d. Penanggung jawab <i>reseller</i>	Rp. 1.000.000
	e. Supir	Rp. 1.250.000

Sumber : PO.Rafita's Cake

TAHUN 2014		
No.	Nama Bagian	Gaji Per Bulan
1.	Pimpinan perusahaan	Rp. 5.000.000
2.	Produksi:	
	a. <i>Baking</i>	Rp. 1.500.000
	b. <i>Finishing</i>	Rp. 1.250.000
3.	Pemasaran:	
	a. Penanggung jawab <i>reseller</i>	Rp. 1.250.000

	b. Penjaga toko (kasir)	Rp. 1.000.000
	c. Supir	Rp. 1.500.000

Sumber : PO.Rafita's Cake

c. Pemutusan Kubungan Kerja

Menurut Hasibuan (2002) yang dikutip oleh Ayon Triyono (2012: 139), pemberhentian bersinonim dengan *separation*, yaitu pemisahan atau Pemutusan Hubungan Kerja (PHK) karyawan dari suatu organisasi. Pemutusan hubungan kerja akibat pemberhentian karyawan melalui PHK ini menyebabkan seorang karyawan tidak lagi memiliki hak dan kewajiban di pekerjaannya sebagaimana selama ini ia mendapatkannya. Pemberhentian karyawan ini dapat terjadi oleh berbagai sebab, misalnya:

- Peraturan perundang-undangan yang berlaku
- Keinginan perusahaan
- Keinginan karyawan
- Pensiun
- Kontrak kerja telah berakhir
- Kesehatan karyawan
- Meninggal dunia, dan
- Perusahaan dilikuidasi

Di PO. Rafita's Cake pemutusan hubungan kerja dilakukan apabila ada karyawan yang kinerjanya menurun dan faktor yang meyebabkan penurunan kinerja karyawan tersebut sudah tidak dapat diatasi lagi melalui motivasi kerja yang diberikan oleh pimpinan perusahaan. Pemutusan hubungan kerja dilakukan dengan cara baik-baik yaitu dengan membicarakannya secara tertutup antara karyawan dengan pimpinan perusahaan, agar kedua belah pihak sama-sama menemukan titik terang dan tidak saling merugikan satu sama lain.

4.3 Produk

PO. Rafita's Cake memproduksi lapis berbahan dasar nangka yang diberi merek dagang LaNang (Lapis Nangka). LaNang memiliki beberapa varian yaitu coklat, original, pandan, dan vanilla.



Gambar 4.2 LaNang Original



Gambar 4.3 LaNang Cokelat



Gambar 4.4 LaNang Pandan



Gambar 4.5 LaNang Vanilla

4.3.1 Bahan Baku Lapis Nangka

Bahan Baku yang digunakan PO. Rafita's Cake untuk memproduksi LaNang (Lapis Nangka) adalah sebagai berikut :

- Tepung terigu
- Tepung maizena
- Telur
- Gula pasir
- Margarin
- *Cake emulsifier*
- Nangka
- Susu bubuk
- Essence vanilla/pandan/cokelat

- Keju parut
- Mentega putih
- Cherry

4.3.2 Mesin dan Peralatan

a. Mesin

Mesin yang digunakan untuk memproduksi lapis nangka adalah sebagai berikut :

1. *Mixer*

- *Mixer digunakan untuk mengolah bahan baku*



Gambar 4.6 *Mixer*

2. *Oven*

Oven berfungsi untuk memanggang adonan hingga matang



Gambar 4.7 Oven

Dan berikut ini merupakan daftar mesin yang digunakan oleh PO. Rafita's Cake :

Tabel 4.3 Daftar Mesin

No.	Nama Mesin	Jumlah
1.	Mixer	2
2.	Oven	1
	Total Mesin	3

Sumber : PO. Rafita's Cake

b. Peralatan

Peralatan adalah barang yang digunakan untuk mendukung proses produksi, berikut ini adalah rincian peralatan yang dimiliki PO.Rafita's Cake untuk memproduksi LaNang (Lapis Nangka):

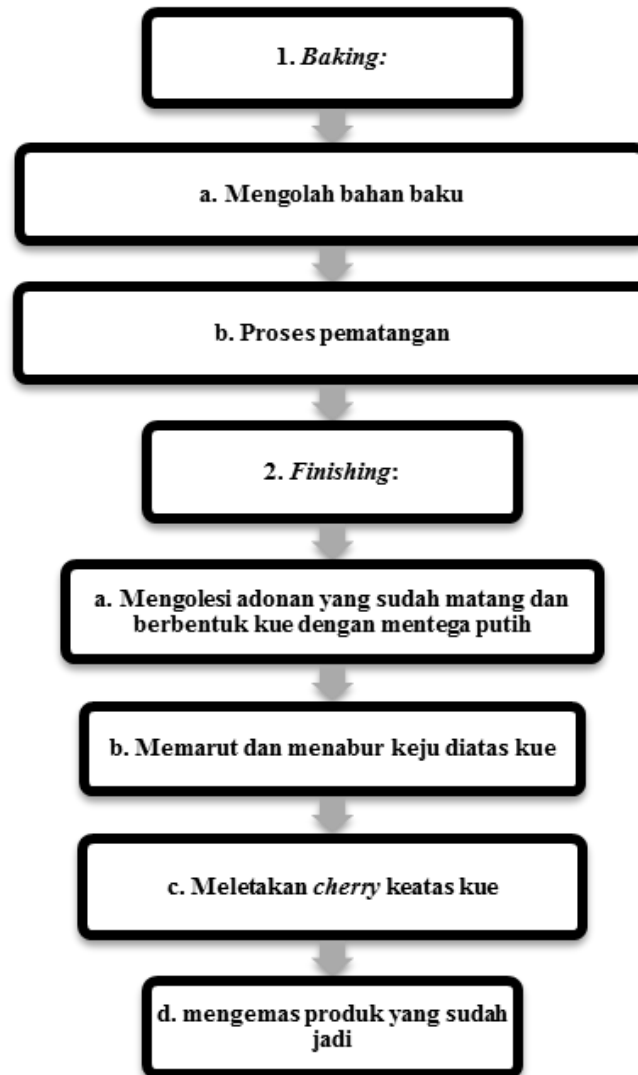
Tabel 4.4 Daftar Peralatan

No.	Nama Alat	Jumlah
1	Kompore	1
2	Tabung Gas	2
3	Parutan Keju	3
4	Loyang	20

5	Pisau	5
6	Kulkas	1
7	Meja Produksi	2
8	Dispenser	1
9	Celemek	10
10	Mangkok	12
11	Piring	12
12	Gelas	12
13	Sendok	12
14	Garpu	12
15	Galon	1
16	Spatula Karet	6
17	Centong	3
18	Panci	4
19	Timbangan	2
20	Blender	2
21	Ember	1
22	Baskom	3

Sumber: PO. Rafita's Cake

4.3.3 Proses Produksi



Gambar 4.8 Alur Proses Produksi

1. *Baking*

- a. Pengolahan bahan baku dimulai dengan mencampur semua bahan baku utama kemudian diolah menggunakan mixer hingga menjadi adonan



Gambar 4.9 Pengolahan Bahan

- b. Kemudian dilanjutkan dengan proses pematangan dengan memanggang adonan kue yang sudah jadi didalam oven panas bersuhu 180°C selama ± 25 menit, kemudian setelah kue matang, diangkat dan didinginkan.



Gambar 4.10 Pematangan

2. *Finishing*

1. Proses finishing dimulai dengan mengolesi mentega putih ke kue yang sudah jadi



Gambar 4.11 Finishing

2. Kemudian memarut dan menabur keju keatas permukaan kue
3. Tahap berikutnya adalah meletakkan cherry sehingga kue menjadi seperti pada foto berikut ini:



Gambar 4.12 Selesai *Finishing*

4. Tahapan terakhir adalah mengemas produk yang sudah jadi untuk kemudian dijual. LaNang (Lapis Nangka) dibungkus dengan kemasan berbahan dasar karton yang berbentuk persegi panjang dan berukuran 22cm x 10cm. Selain bungkus karton LaNang juga memiliki kemasan plastik. Kemasan LaNang didesain sedemikian rupa agar dapat menarik minat konsumen. Setelah tiga tahun berdiri sudah terjadi dua kali perubahan desain kemasan karton LaNang (Lapis Nangka). Hal tersebut dilakukan oleh PO. Rafita's Cake untuk semakin meningkatkan kualitas yang dimiliki oleh produknya. Di bawah ini adalah contoh kemasan LaNang (Lapis Nangka) dan rincian biaya pembungkusan :



Gambar 4.13 Kemasan LaNang

Tabel 4.5 Biaya *Packaging*

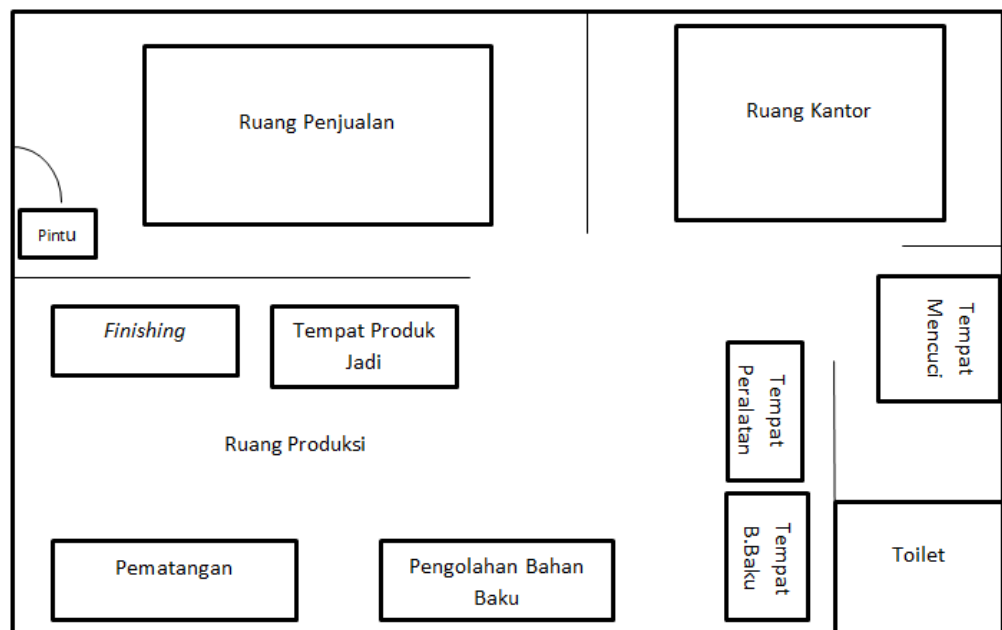
No	Tahun	Keterangan	Harga Satuan	Jumlah (unit)	Total
1	2012	Kardus	Rp. 800	17.120	Rp. 13.696.000
		Plastik	Rp. 300	17.120	Rp. 5.136.000
		Jumlah			
2	2013	Kardus	Rp. 1.000	22.316	Rp. 22.316.000
		Plastik	Rp. 400	22.316	Rp. 8.926.400
		Jumlah			
3	2014	Kardus	Rp. 1.200	30.131	Rp. 36.157.200
		Plastik	Rp. 500	30.131	Rp. 15.065.500
		Jumlah			

Sumber : PO. Rafita's Cake

4.3.4 Layout PO. Rafita's Cake

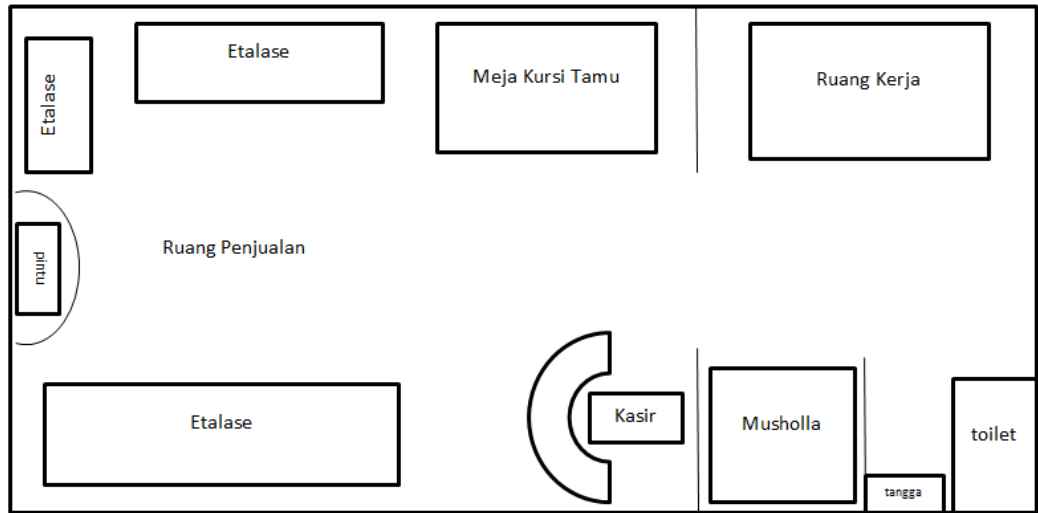
Layout merupakan suatu proses dalam penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. *Layout* dirancang berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia dan lokasi sehingga dapat tercapai efisiensi operasi. Berikut ini adalah layout perusahaan mulai dari tahun 2012 samapai dengan tahun 2014 :

a. Layout Tahun 2012-2014



Gambar 4.14 *Layout* Tahun 2012-2013

b. Layout Tahun 2014



Gambar 4.15 *Layout* Lantai 1



Gambar 4.16 *Layout* Lantai 2

4.4 Aspek Pemasaran

Definisi pemasaran menurut William J. Stanton (2007) yang dikutip oleh Danang Sunyoto (2014: 18), pemasaran adalah suatu sistem total dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan dan menentukan, produk, harga, promosi, dan cara mendistribusikan barang-barang yang dapat memuaskan keinginan dan mencapai pasar sasaran serta tujuan perusahaan.

Keberhasilan perusahaan di bidang pemasaran didukung oleh keberhasilan dalam memilih produk yang tepat, harga yang layak, saluran distribusi yang baik, dan promosi yang efektif. Empat kebijaksanaan pemasaran yang sering disebut konsep Empat P tau bauran pemasaran (marketing mix) tersebut adalah Produk (Product), Harga (Price), Saluran Distribusi (Place), dan Promosi (Promotion). Untuk mencapai tujuan pemasaran, keempat unsur tersebut harus saling mendukung, sehingga keberhasilan di bidang pemasaran diharapkan diikuti oleh kepuasan konsumen.

1. Produk (Product)

Produk adalah barang atau jasa yang ditawarkan di pasara untuk mendapatkan perhatian, permintaan, pemakaian, atau konsumsi yang dapat memenuhi keinginan taua kebutuhan. Pembeli akan membeli produk kalau merasa cocok. Karena itu, produk harus disesuaikan dengan keinginan ataupun kebutuhan pembeli, agar pemasaran produk berhasil. Dengan kata lain, pembuatan produk lebih baik diorientasikan pada keinginan pasar atau selera konsumen, misalnya dalam hal mutu, kemasan, desain, fitur, dan ragam.

Produk yang dipasarkan oleh PO. Rafita's cake adalah LaNang (Lapis Nangka) dengan beberapa varian rasa yaitu *original*, pandan, cokelat, dan *vanilla*. Berbagai varian rasa ini diciptakan dengan tujuan agar konsumen bias memilih produk lapis nangka sesuai dengan selera mereka

2. Harga (Price)

Harga adalah sejumlah kompensasi (uang maupun barang, kalau mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Pada saat ini, bagi sebagian besar anggota masyarakat, harga masih menduduki tempat teratas sebagai penentu dalam keputusan untuk membeli suatu barang atau jasa. Karena itu, penentuan harga merupakan salah satu keputusan penting bagi manajemen perusahaan.

Dalam hal kebijakan harga, PO. Rafita's Cake menetapkan dua macam harga. Untuk konsumen akhir semua varian LaNang tersebut dijual dengan harga yang sama. Namun, apabila produk dijual kepada *reseller* maka terdapat perbedaan harga, rinciannya adalah sebagai berikut:

Tabel 4.6 Harga Produk Tahun 2012-2014

Nama Produk	Harga Per Tahun		
	Tahun 2012	Tahun 2013	Tahun 2014
LaNang Untuk Di Toko	Rp. 35.000	Rp. 35.000	Rp. 35.000
LaNang Untuk <i>Reseller</i>	Rp. 28.000	Rp. 28.000	Rp. 30.000

Sumber PO. Rafita's Cake

3. Saluran Distribusi (Place)

Bauran pemasaran yang ketiga adalah place atau lebih dikenal dengan saluran distribusi produk dari gudang penyimpanan untuk disalurkan ke agen besar, agen kecil, pengecer, dan terakhir ke toko, baik toko swalayan ataupun warung tradisional, yang pada akhirnya bertemu transakai dengan para konsumen.

Menurut Suhardi Sigit yang dikutip oleh Danang Sunyoto (2014: 172), definisi saluran distribusi adalah perantara-perantara, para pembeli dan penjual yang dilalui oleh perpindahan barang baik fisik maupun perpindahan milik sejak dari produsen hingga ke tangan konsumen. Suatu

perusahaan di dalam mendistribusikan barangnya dapat menggunakan salah satu atau lebih dari cara penyaluran. Saluran distribusi yang digunakan oleh PO. Rafita's Cake adalah sebagai berikut:

- Produsen → Konsumen
Bentuk saluran ini paling sederhana, dimana produsen menyalurkan barangnya langsung kekonsumen tanpa menggunakan perantara. Oleh karena itu saluran ini disebut saluran distribusi langsung.
- Produsen → *Reseller* → Konsumen
Produsen menjual barang kepada *reseller* yang kemudian dijual lagi oleh *reseller* kepada konsumen akhir

4. Promosi (Promotion)

Promosi adalah bagian dari bauran pemasaran yang besar peranannya. Promosi merupakan kegiatan-kegiatan yang secara aktif dilakukan perusahaan untuk mendorong konsumen membeli produk yang ditawarkan. Adapun kegiatan promosi dapat dilakukan dengan beberapa cara yang disebut bauran promosi. Bauran promosi menurut Hamdani yang dikutip oleh Danang Sunyoto (2014: 157) meliputi :

- Periklanan (Advertising)
Pengertian periklanan merupakan salah satu bentuk dari komunikasi impersonal yang digunakan oleh perusahaan barang atau jasa.
- Penjualan Perseorangan (Personal Selling)
Penjualan perseorangan mempunyai peranan yang penting dalam pemasaran produk, karena interaksi secara personal antara penyedia produk dan konsumen sangat penting, produk

tersebut disediakan oleh orang bukan oleh mesin, dan orang merupakan bagian dari produk.

- Promosi Penjualan (Sales Promotion)

Pengertian promosi penjualan adalah semua kegiatan yang dimaksudkan untuk meningkatkan produk dari produsen sampai pada penjualan akhirnya, misalnya dengan spanduk, kartu nama, dan brosur. Promosi penjualan dapat diberikan kepada konsumen, perantara, maupun tenaga penjualan.

- Hubungan Masyarakat (Public Realtion)

Hubungan masyarakat adalah merupakan kiat pemasaran penting lainnya di mana perusahaan tidak hanya harus berhubungan dengan pelanggan, pemasok, dan penyalur, tetapi juga harus berhubungan dengan kumpulan kepentingan public yang lebih besar. Program hubungan masyarakat antara lain publikasi, acara-acara penting, hubungan dengan investor, pameran, dan mensponsori beberapa acara.

- Informasi Dari Mulut Ke Mulut (Word Of Mouth)

Pelanggan akan berbicara ke pelanggan lain atau masyarakat lainnya tentang pengalamannya menggunakan produk yang dibelinya. Jadi iklan ini bersifat referensi dari orang lain, dan referensi ini dilakukan dari mulut ke mulut. Jika dilihat secara fisik kegiatan iklan ini sangat sederhana, namun merupakan jurus jitu untuk menjual produk.

- Pemasaran langsung (Direct Marketing)

Pengertian pemasaran langsung adalah merupakan unsur terakhir dalam bauran komunikasi dan promosi. Pemasaran

langsung ada enam macam, yaitu *direct mail*, *mail order*, *direct response*, *direct selling*, *telemarketing*, dan *digital marketing*.

Berdasarkan penjelasan di atas maka dapat disimpulkan bahwa cara promosi yang selama ini digunakan oleh PO. Rafita's Cake adalah promosi penjualan (*sales promotion*) dan hubungan masyarakat (*public relation*). Berikut ini adalah bentuk-bentuk promosi yang dilakukan PO. Rafita's Cake:

- Akses Internet

Keberadaan internet yang memberi kemudahan untuk dapat berkomunikasi lintas daerah dan bertukar informasi dimanfaatkan dengan baik oleh PO. Rafita's Cake. Beberapa media sosial, situs dan blog dijadikan salah satu sarana untuk mempromosikan dan menjual LaNang (Lapis Nangka). Berkat adanya internet ini pula PO. Rafita's Cake dapat memperluas daerah pemasarannya hingga ke daerah Aceh, Batam dan daerah di wilayah Indonesia lainnya.

- Brosur dan Kartu Nama

Brosur dan kartu nama menjadi salah satu sarana promosi yang digunakan oleh PO. Rafita's Cake. Brosur LaNang memuat informasi mengenai produk dan variannya, lokasi penjualan, website, FB, Twitter dan Nomor telepon yang dapat dihubungi untuk melakukan pemesanan. Sedangkan, kartu nama memuat logo PO. Rafita's Cake, nama pemilik, nomor telpon dan lokasi penjualan produk. Biasanya brosur dan kartu nama ini dibagikan saat PO. Rafita's Cake sedang mengikuti pameran atau saat Ibu Ati Selaku pemilik perusahaan sedang mengikuti seminar atau menjadi pembicara di suatu acara.



Gambar 4.17 Brosur

- Banner dan X Banner

Banner dan X Banner menjadi salah satu alat yang digunakan oleh PO. Rafita's Cake dalam mempromosikan produknya. Banner dan X Banner ini memuat informasi yang tidak jauh berbeda dengan brosur namun dicetak dalam ukuran yang lebih besar.



Gambar 4.18 Banner



Gambar 4.19 XBanner

- Pameran

Pameran adalah ajang untuk memperkenalkan produk secara langsung kepada konsumen, oleh karena itu, PO. Rafita's Cake sering turut serta dalam beberapa kegiatan pameran seperti, acara pameran *The Jungle Colorfun*, Pesta Wirausaha dan lain-lain.

Tabel 4.7 Biaya Promosi Tahun 2012-2014

No	Keterangan	Tahun		
		2012	2013	2014
1.	Akses Internet	Rp. 1.200.000	Rp. 1.200.000	Rp. 1.200.000
2.	Brosur	Rp. 875.000	Rp. 925.000	Rp. 1.000.000
3.	Kartu Nama	Rp. 120.000	Rp. 210.000	Rp. 270.000
4.	Banner	Rp. 220.000	Rp. 120.000	Rp. 127.000
5.	X Banner	Rp. 300.000	-	Rp. 360.000
6.	Pameran	Rp. 2.250.000	Rp. 3.425.000	Rp. 4.100.000
	Total	Rp. 4.965.000	Rp. 5.880.000	Rp. 7.057.000

Sumber : PO. Rafita's Cake

4.4.1 Penjualan

Pada tahun pertama hingga tahun kedua, kegiatan penjualan PO. Rafita's Cake dilakukan di rumah pribadi Ibu Ati sebagai pemilik perusahaan. Kemudian pada tahun ketiga Ibu Ati memutuskan untuk menyewa toko, hal tersebut dilakukan dengan tujuan agar semakin dekat dengan konsumen. Sebagai salah satu sarana untuk mempromosikan produknya, Ibu Ati juga memilih lokasi penjualan yang strategis di daerah Bantarjati yang merupakan salah satu daerah pusat kuliner Kota Bogor. Berikut ini adalah rincian hasil penjualan produk PO. Rafita's Cake dari tahun pertama berdiri hingga tahun ketiga:

Tabel 4.8 Penjualan Tahun 2012-2014

Tahun 2012				
No.	Keterangan	Harga	Unit	Total
1	LaNang di Toko	Rp. 35.000	16.160	Rp. 565.600.000
2	LaNang Untuk <i>Reseller</i>	Rp. 28.000	960	Rp. 26.880.000
Total			17.120	Rp. 592.480.000

Sumber : Data Diolah

Tahun 2013				
No.	Keterangan	Harga	Unit	Total
1	LaNang di Toko	Rp. 35.000	19.964	Rp. 698.740.000
2	LaNang Untuk Reseller	Rp. 28.000	2.352	Rp. 65.856.000
Total			22.316	Rp. 764.596.000

Sumber : Data Diolah

Tahun 2014				
No.	Keterangan	Harga	Unit	Total
1	LaNang di Toko	Rp. 35.000	24.658	Rp. 863,030,000
2	LaNang Untuk Reseller	Rp. 30.000	5.473	Rp. 164,190,000
Total			30.131	Rp. 1,027,220,000

Sumber : Data Diolah

4.4.2 Pesaing

Berikut ini adalah daftar pesaing yang juga memproduksi kue lapis di Bogor, namun terdapat perbedaan harga jual dari tiap-tiap perusahaan, rinciannya yaitu :

Tabel 4.9 Pesaing PO. Rafita's Cake

No.	Produsen	Alamat	Produk	Harga Produk
1	Kaya Bakery	Jl. KH. Sholeh Iskandar No.3 Tanah Sareal, Bogor	Lapis Talas Bogor Kaya Bakery	Rp. 25.000 – Rp. 30.000
2	Laris	Jl. Raya Jakarta-Bogor no 44	Lapis Talas Laris	Rp. 27.000 – Rp. 31.000
3	Arasari	Jl. Raya Karadenan, Cibinong Bogor	Lapis Talas Arasari	Rp. 26.000
4	Sangkuriang	Jl. Padjajaran No.20i Komplek Ruko Bantar Kemang, Bogor	Lapis Bogor Sangkuriang	Rp. 28.000

4.5 Perhitungan Biaya Produksi dan Biaya Operasional Perusahaan

Untuk menghitung harga pokok produksi dan rugi laba, maka diperlukan biaya-biaya yang termasuk dalam biaya produksi dan biaya operasional perusahaan. Berikut ini adalah rincian biaya produksi dan biaya operasional yang dikeluarkan PO. Rafita's Cake :

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk membeli material atau bahan dasar yang digunakan untuk memproduksi produk. Berikut ini adalah rician biaya pembelian bahan baku lapis angka :

Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Tahun 2012-2014

Bahan Baku Tahun 2012					
No.	Nama Bahan Baku	Satuan	Jumlah Kebutuhan	Harga Satuan	Total
1.	Tepung Terigu	Kg	3.851,20	Rp. 7.500	Rp. 28.884.000
2.	Tepung Maizena	Kg	427,00	Rp. 12.400	Rp. 5.294.800
3.	Susu Kental Manis	Kaleng	1.370,00	Rp. 10.000	Rp. 13.700.000
4.	Telur	Kg	4.281,00	Rp. 14.000	Rp. 59.934.000
5.	Gula Pasir	Kg	2.209,00	Rp. 9.500	Rp. 20.985.500
6.	Margarin	Kg	2.534,00	Rp. 14.500	Rp. 36.743.000
7.	Cake Emulsifier	Kg	152,80	Rp. 40.000	Rp. 6.112.000
8.	Nangka	Kg	2.559,00	Rp. 17.300	Rp. 44.270.700
9.	Essence	Botol	30,00	Rp. 50.000	Rp. 1.500.000
10.	Keju Parut	Kg	856,00	Rp. 40.000	Rp. 34.240.000
11.	Mentega Putih	Kg	1.712,00	Rp. 5.000	Rp. 8.560.000
12.	Cherry	Kg	428,00	Rp. 36.000	Rp. 15.408.000
Total Biaya Bahan Baku					Rp. 275.632.000

Sumber : PO. Rafita's Cake

Bahan Baku Tahun 2013					
No.	Nama Bahan Baku	Satuan	Jumlah Kebutuhan	Harga Satuan	Total
1.	Tepung Terigu	Kg	4.524,00	Rp. 8.900	Rp. 40.263.600
2.	Tepung Maizena	Kg	502,69	Rp. 15.000	Rp. 7.540.313
3.	Susu Kental Manis	Kaleng	1.608,75	Rp. 12.500	Rp. 20.109.375
4.	Telur	Kg	5.026,87	Rp. 16.000	Rp. 80.430.000
5.	Gula Pasir	Kg	2.513,44	Rp. 11.000	Rp. 27.647.813
6.	Margarin	Kg	2.998,50	Rp. 16.000	Rp. 47.976.000
7.	Cake Emulsifier	Kg	228,75	Rp. 41.000	Rp. 9.378.750
8.	Nangka	Kg	3.016,50	Rp. 18.600	Rp. 56.106.900
9.	Essence	Botol	40,50	Rp. 52.000	Rp. 2.106.000
10.	Keju Parut	Kg	1.006,12	Rp. 43.000	Rp. 43.263.375
11.	Mentega Putih	Kg	2.006,25	Rp. 6.300	Rp. 12.639.375

12.	Cherry	Kg	462,37	Rp. 40.000	Rp. 18.495.000
Total Biaya Bahan Baku					Rp. 365.956.500

Sumber : PO. Rafita's Cake

Bahan Baku Tahun 2014					
No.	Nama Bahan Baku	Satuan	Jumlah Kebutuhan	Harga Satuan	Total
1.	Tepung Terigu	Kg	6.030,50	Rp. 9.600	Rp. 57.892.800
2.	Tepung Maizena	Kg	672,35	Rp. 18.000	Rp. 12.102.300
3.	Susu Kental Manis	Kaleng	2.062,20	Rp. 13.000	Rp. 26.808.600
4.	Telur	Kg	6.702,50	Rp. 20.000	Rp. 134.050.000
5.	Gula Pasir	Kg	3.351,95	Rp. 13.000	Rp. 43.575.350
6.	Margarin	Kg	3.446,10	Rp. 16.500	Rp. 56.860.650
7.	Cake Emulsifier	Kg	323,40	Rp. 45.000	Rp. 14.553.000
8.	Nangka	Kg	4.022,20	Rp. 20.000	Rp. 80.444.000
9.	Essence	Botol	46,90	Rp. 57.000	Rp. 2.673.300
10.	Keju Parut	Kg	1.395,80	Rp. 47.500	Rp. 66.300.500
11.	Mentega Putih	Kg	2.366,00	Rp. 7.000	Rp. 16.562.000
12.	Cherry	Kg	601,30	Rp. 45.000	Rp. 27.058.500
Total Biaya Bahan Baku					Rp. 538.881.000

Sumber : PO. Rafita's Cake

5. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Di PO. Rafita's Cake yang termasuk tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja produksi yang turun langsung ke dalam proses produksi. Berikut ini adalah rincian biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan PO. Rafita's Cake pada tahun 2012 sampai dengan tahun 2014 :

Tabel 4.11 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2012-2014

Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2012		
Keterangan	Gaji Per Bulan	Gaji Per Tahun
Tenaga Kerja Bagian Produksi :		
a. <i>Baking</i>	Rp. 2.000.000	Rp. 24.000.000
b. <i>Finishing</i>	Rp. 1.000.000	Rp. 12.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 3.000.000	Rp. 36.000.000

Sumber : PO. Rafita's Cake

Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2013		
Keterangan	Gaji Per Bulan	Gaji Per Tahun
Tenaga Kerja Bagian Produksi :		
a. <i>Baking</i>	Rp. 3.750.000	Rp. 45.000.000
b. <i>Finishing</i>	Rp. 1.000.000	Rp. 12.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 4.750.000	Rp. 57.000.000

Sumber : PO. Rafita's Cake

Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2014		
Keterangan	Gaji Per Bulan	Gaji Per Tahun
Tenaga Kerja Bagian Produksi :		
a. <i>Baking</i>	Rp. 4.500.000	Rp. 54.000.000
b. <i>Finishing</i>	Rp. 2.500.000	Rp. 30.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 7.000.000	Rp. 84.000.000

Sumber : PO. Rafita's Cake

b. Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya *overhead* dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Berikut ini rincian biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel yang dikeluarkan PO. Rafita's Cake selama periode 2012 sampai dengan tahun 2014 :

Tabel 4.12 Biaya *Overhead* Pabrik Tahun 2012-2014

Biaya Overhead Pabrik Lapis Nangka 2012			
Keterangan	Jumlah Per Tahun	Harga Satuan	Total
Biaya Overhead Variabel			
Bahan Bakar Gas	36	Rp. 100.000	Rp. 3.600.000
Bensin	12	Rp. 600.000	Rp. 7.200.000
Biaya Listrik dan Telepon Pabrik Variabel	17.120	Rp. 692	Rp. 11.850.652
Total Biaya Overhead Variabel			Rp. 22.650.652
Biaya Overhead Tetap			
Biaya Listrik dan Telepon Pabrik Tetap	12	Rp. 354.356	Rp. 4.252.272

Penyusutan :			
a. Peralatan Produksi	1	Rp. 1.376.480	Rp. 1.376.480
b. Mesin Produksi	1	Rp. 1.300.000	Rp. 1.300.000
c. Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan Produksi	2	Rp. 500.000	Rp. 1.000.000
Total Biaya Overhead Tetap			Rp. 7.928.752
Total Biaya Overhead			Rp. 30.579.404

Sumber : PO. Rafita's Cake

Biaya Overhead Pabrik Lapis Nangka 2013			
Jenis Bahan	Jumlah Per Tahun	Harga Satuan	Total
Biaya Overhead Variabel			
Bahan Bakar Gas	60	Rp. 115.000	Rp. 6.900.000
Bensin	12	Rp. 1.300.000	Rp. 15.600.000
Biaya Listrik dan Telepon Pabrik Variabel	22.316	Rp. 800	Rp. 17.850.652
Total Biaya Overhead Variabel			Rp. 40.350.652
Biaya Overhead Tetap			
Biaya Listrik dan Telepon Pabrik Tetap	12	Rp. 354.356	Rp. 4.252.272
Penyusutan:			
a. Peralatan Produksi	1	Rp. 1.376.480	Rp. 1.376.480
b. Mesin Produksi	1	Rp. 1.300.000	Rp. 1.300.000
c. Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan Produksi	2	Rp. 500.000	Rp. 1.000.000
Total Biaya Overhead Tetap			Rp. 7.928.752
Total Biaya Overhead			Rp. 48.279.404

Sumber : PO. Rafita's Cake

Biaya Overhead Pabrik Lapis Nangka 2014			
Keterangan	Jumlah Per Tahun	Harga Satuan	Total
Biaya Overhead Variabel			
Bahan Bakar Gas	72	Rp. 130.000	Rp. 9.360.000
Bensin	12	Rp. 1.390.000	Rp. 16.680.000
Biaya Listrik dan Telepon Pabrik Variabel	30.131	Rp. 692	Rp. 20.850.652
Total Biaya Overhead Variabel			Rp. 46.890.652

Biaya Overhead Tetap			
Biaya Listrik dan Telepon Pabrik Tetap	12	Rp. 354.356	Rp. 4.252.272
Penyusutan:			
a. Peralatan Produksi	1	Rp. 1.376.480	Rp. 1.376.480
b. Mesin Produksi	1	Rp. 1.300.000	Rp. 1.300.000
c. Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan Produksi	2	Rp. 500.000	Rp. 1.000.000
Total Biaya Overhead Tetap			Rp. 7.928.752
Total Biaya Overhead			Rp. 54.819.404

Sumber : PO. Rafita's Cake

c. Biaya Penyusutan

Perhitungan penyusutan aktiva tetap seperti mesin, peralatan, kendaraan, dan inventaris kantor ditentukan oleh faktor-faktor sebagai berikut:

- Harga perolehan, yaitu jumlah uang yang dikeluarkan untuk memperoleh aktiva tersebut sehingga siap untuk dipergunakan di dalam operasi perusahaan.
- Taksiran nilai residu, yaitu taksiran nilai sisa aktiva tetap tersebut pada saat masa kegunaannya habis.
- Taksiran umur kegunaan, yaitu taksiran umur aktiva tetap yang bersangkutan dapat dipergunakan dalam operasi perusahaan.

Untuk menghitung penyusutan aktiva tetap dapat menggunakan metode garis lurus. Rumus untuk menghitung penyusutan dengan metode garis lurus adalah sebagai berikut :

$$\text{Penyusutan per tahun} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Taksiran Nilai Residu}}{\text{Umur Kegunaan}}$$

Berdasarkan rumus tersebut maka rincian perhitungan biaya penyusutan PO. Rafita's Cake yaitu :

a. Biaya Penyusutan Mesin Produksi

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan per tahun} &= \frac{\text{Rp. 17.500.000} - \text{Rp. 4.500.000}}{10 \text{ Tahun}} \\ &= \text{Rp. 1.300.000} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, maka penyusutan mesin produksi dapat dibuatkan tabel seperti berikut ini :

Tabel 4.13 Biaya Penyusutan Mesin Produksi

Tahun	Akumulasi Penyusutan	Nilai Buku
		Rp. 17.500.000
2012	Rp. 1.300.000	Rp. 16.200.000
2013	Rp. 2.600.000	Rp. 14.900.000
2014	Rp. 3.900.000	Rp. 13.600.000
2015	Rp. 5.200.000	Rp. 12.300.000
2016	Rp. 6.500.000	Rp. 11.000.000
2017	Rp. 7.800.000	Rp. 9.700.000
2018	Rp. 9.100.000	Rp. 8.400.000
2019	Rp. 10.400.000	Rp. 7.100.000
2020	Rp. 11.700.000	Rp. 5.800.000
2021	Rp. 13.000.000	Rp. 4.500.000

b. Biaya Penyusutan Peralatan Produksi

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan per tahun} &= \frac{\text{Rp. 10.632.400} - \text{Rp. 3.750.000}}{5 \text{ Tahun}} \\ &= \text{Rp. 1.376.480} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, maka penyusutan peralatan produksi dapat dibuatkan tabel seperti berikut ini :

Tabel 4.14 Biaya Penyusutan Peralatan Produksi

Tahun	Akumulasi Penyusutan	Nilai Buku
		Rp. 10.632.400
2012	Rp. 1.376.480	Rp. 9.255.920
2013	Rp. 2.752.960	Rp. 7.879.440
2014	Rp. 4.129.440	Rp. 6.502.960
2015	Rp. 5.505.920	Rp. 5.126.480
2016	Rp. 6.882.400	Rp. 3.750.000

c. Inventaris Kantor

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan per tahun} &= \frac{\text{Rp. 29.953.000} - \text{Rp. 10.500.000}}{5 \text{ Tahun}} \\ &= \text{Rp. 3.890.600} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, maka penyusutan inventaris kantor dapat dibuatkan tabel seperti berikut ini :

Tabel 4.15 Biaya Penyusutan Inventaris Kantor

Tahun	Akumulasi Penyusutan	Nilai Buku
		Rp. 29.953.000
2012	Rp. 3.890.600	Rp. 26.062.400
2013	Rp. 7.781.200	Rp. 22.171.800
2014	Rp. 11.671.800	Rp. 18.281.200
2015	Rp. 15.562.400	Rp. 14.390.600
2016	Rp. 19.453.000	Rp. 10.500.000

d. Kendaraan

$$\begin{aligned} \text{Penyusutan per tahun} &= \frac{\text{Rp. 90.000.000} - \text{Rp. 40.000.000}}{10 \text{ Tahun}} \\ &= \text{Rp. 5.000.000} \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, maka penyusutan kendaraan dapat dibuatkan tabel seperti berikut ini :

Tabel 4.16 Biaya Penyutan Kendaraan

Tahun	Akumulasi Penyusutan	Nilai Buku
		Rp. 90.000.000
2012	Rp. 5.000.000	Rp. 85.000.000
2013	Rp. 10.000.000	Rp. 80.000.000
2014	Rp. 15.000.000	Rp. 75.000.000
2015	Rp. 20.000.000	Rp. 70.000.000
2016	Rp. 25.000.000	Rp. 65.000.000
2017	Rp. 30.000.000	Rp. 60.000.000
2018	Rp. 35.000.000	Rp. 55.000.000
2019	Rp. 40.000.000	Rp. 50.000.000
2020	Rp. 45.000.000	Rp. 45.000.000
2021	Rp. 50.000.000	Rp. 40.000.000

d. Biaya Operasional

Biaya operasional adalah biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Yang termasuk biaya operasional adalah biaya pemasaran dan biaya administrasi umum. Berikut ini adalah rincian biaya operasional yang dikeluarkan oleh PO. Rafita's Cake selama tahun 2012 sampai dengan tahun 2014 :

Tabel 4.17 Biaya Operasional Tahun 2012-2014

Biaya Operasional			
Keterangan	Tahun		
	2012	2013	2014
Biaya Pemasaran			
a. Gaji Bagian Penjualan	Rp. 12.000.000	Rp. 27.000.000	Rp. 45.000.000
b. Biaya Promosi :			
-Akses Internet	Rp. 1.200.000	Rp. 1.200.000	Rp. 1.200.000
-Brosur	Rp. 875.000	Rp. 925.000	Rp. 1.000.000
-Kartu Nama	Rp. 120.000	Rp. 210.000	Rp. 270.000
-Banner	Rp. 220.000	Rp. 120.000	Rp. 127.000
-X Banner	Rp. 300.000	-	Rp. 360.000
-Pameran	Rp. 2.250.000	Rp. 3.425.000	Rp. 4.100.000
Total Biaya Promosi	Rp. 4.965.000	Rp. 5.880.000	Rp. 7.057.000
c. Biaya <i>Packaging</i> :			
- Kardus	Rp. 13.696.000	Rp. 22.316.000	Rp. 36.157.200
- Plastik	Rp. 5.136.000	Rp. 8.926.400	Rp. 15.065.500
Total Biaya <i>Packaging</i>	Rp. 18.832.000	Rp. 31.242.400	Rp. 51.222.700
Total Biaya Pemasaran	Rp. 35.797.000	Rp. 64.122.400	Rp. 103.279.700
Biaya Administrasi dan Umum			
a. Gaji Pimpinan Perusahaan	Rp. 36.000.000	Rp. 48.000.000	Rp. 60.000.000
b. ATK	Rp. 100.000	Rp. 125.000	Rp. 150.000
c. Biaya Perizinan :			
-SIUP	Rp. 2.000.000	-	-
-TDP	Rp. 2.000.000	-	-
d. Biaya Sewa Toko	-	-	Rp. 60.000.000
e. Biaya Penyusutan Inventaris Kantor	Rp. 3.890.600	Rp. 3.890.600	Rp. 3.890.600
f. Biaya Penyusutan Kendaraan	Rp. 5.000.000	Rp. 5.000.000	Rp. 5.000.000
g. Biaya Pajak Kendaraan (1%)	Rp. 900.000	Rp. 900.000	Rp. 900.000
h. Biaya Listrik dan Telepon Kantor	Rp. 7.897.076	Rp. 7.897.076	Rp. 7.897.076
Total Biaya Administrasi dan Umum	Rp. 57.787.676	Rp. 65.812.676	Rp. 137.837.676
Total Biaya Operasional	Rp. 93.584.676	Rp. 129.935.076	Rp. 241.117.376

Sumber : PO. Rafita's Cake

BAB V
ANALISIS DAN PEMBAHASAN

5.1 Analisis

Setelah melakukan pengumpulan dan pengolahan data pada bab sebelumnya, maka pada bagian ini akan dianalisis perhitungan harga pokok produksi serta laba rugi menurut perusahaan dan menurut metode *full costing*.

5.1.1 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi

Untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang tepat, maka perlu untuk melakukan klasifikasi biaya yang termasuk dalam unsur-unsur harga pokok produksi secara tepat pula, sehingga pengalokasian harga pokok produksi dapat dialokasikan dengan baik terhadap produk yang dihasilkan perusahaan.

a. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Dalam menentukan harga pokok produksi, PO. Rafita's Cake selama ini masih menggunakan cara perhitungan yang sederhana atau belum mengklasifikasikan dan memasukan semua biaya yang termasuk dalam unsur-unsur harga pokok produksi secara tepat. Berikut ini perhitungan harga pokok produksi lapis nangka menurut perusahaan :

Tabel 5.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan Tahun 2012-2014

No	Jenis Biaya Produksi	Tahun		
		2012	2013	2014
1	Biaya Bahan Baku :			
	a. Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	-	Rp. 3.078.000	Rp. 6.764.000
	b. Pembelian Bahan Baku	Rp. 275.632.000	Rp. 365.956.500	Rp. 538.881.000
	c. Persediaan Bahan Baku Siap Produksi (a+b)	Rp. 275.632.000	Rp. 369.034.500	Rp. 545.645.000

	d. Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	Rp. 3.078.000	Rp. 6.764.000	Rp. 11.084.000
	e. Total Pemakaian Bahan Baku (c-d)	Rp. 272.554.000	Rp. 362.270.500	Rp. 534.561.000
2	Biaya Bahan Bakar Gas	Rp. 3.600.000	Rp. 6.900.000	Rp. 9.360.000
3	Plastik	Rp. 5.136.000	Rp. 8.926.400	Rp. 15.065.500
4	Kardus Pembungkus	Rp. 13.696.000	Rp. 22.316.000	Rp. 36.157.200
5	Biaya Bahan Bakar Bensin	Rp. 7.200.000	Rp. 15.600.000	Rp. 16.680.000
6	Total Biaya Produksi (1+2+3+4+5)	Rp. 302.186.000	Rp. 416.012.900	Rp. 611.823.700
7	Persediaan Awal Produk Dalam Proses	-	-	-
8	Jumlah Produk Dalam Proses (6+7)	Rp. 302.186.000	Rp. 416.012.900	Rp. 611.823.700
9	Persediaan Akhir Produk Dalam Proses	-	-	-
10	Harga Pokok Produksi (8-9)	Rp. 302.186.000	Rp. 416.012.900	Rp. 611.823.700
11	Persediaan Awal Produk Jadi	-	-	-
12	Harga Pokok Produk Yang Tersedia Untuk Dijual (10+11)	Rp. 302.186.000	Rp. 416.012.900	Rp. 611.823.700
13	Persediaan Akhir Produk jadi	-	-	-
14	Harga Pokok Penjualan (12-13)	Rp. 302.186.000	Rp. 416.012.900	Rp. 611.823.700

Sumber : PO. Rafita's Cake

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* yaitu memperhitungkan semua biaya yang termasuk dalam unsur-unsur harga pokok produksi. Biaya-biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap. Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi lapis angka pada tahun 2012 sampai dengan tahun 2014 menurut metode *full costing* :

Tabel 5.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

No	Jenis Biaya Produksi	Tahun		
		2012	2013	2014
1	Biaya Bahan Baku:			
	a. Persediaan Bahan Baku Awal Tahun	-	Rp. 3.078.000	Rp. 6.764.000
	b. Pembelian Bahan Baku	Rp. 275.632.000	Rp. 365.956.500	Rp. 538.881.000
	c. Persediaan Bahan Baku Siap Produksi (a+b)	Rp. 275.632.000	Rp. 369.034.500	Rp. 545.645.000
	d. Persediaan Bahan Baku Akhir Tahun	Rp. 3.078.000	Rp. 6.764.000	Rp. 11.084.000
	e. Total Pemakaian Bahan Baku (c-d)	Rp. 272.554.000	Rp. 362.270.500	Rp. 534.561.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 36.000.000	Rp. 57.000.000	Rp. 84.000.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel :			
	a. Biaya Bahan Bakar Gas	Rp. 3.600.000	Rp. 6.900.000	Rp. 9.360.000
	b. Biaya Bahan Bakar Bensin	Rp. 7.200.000	Rp. 15.600.000	Rp. 16.680.000
	c. Biaya Listrik dan Telepon Pabrik Variabel	Rp. 11.850.652	Rp. 17.850.652	Rp. 20.850.652
	Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp. 22.650.652	Rp. 40.350.652	Rp. 46.890.652
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap			

	a. Biaya Listrik dan Telepon Pabrik Tetap	Rp. 4.252.272	Rp. 4.252.272	Rp. 4.252.272
	b. Biaya Penyusutan:			
	- Peralatan Produksi	Rp. 1.376.480	Rp. 1.376.480	Rp. 1.376.480
	- Mesin Produksi	Rp. 1.300.000	Rp. 1.300.000	Rp. 1.300.000
	c. Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan Produksi	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
	Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp. 7.928.752	Rp. 7.928.752	Rp. 7.928.752
5	Total Biaya Produksi (1+2+3+4)	Rp. 339.133.404	Rp. 467.549.904	Rp. 673.380.404
6	Persediaan Awal Produk Dalam Proses	-	-	-
7	Jumlah Produk Dalam Proses (5+6)	Rp. 339.133.404	Rp. 467.549.904	Rp. 673.380.404
8	Persediaan Akhir Produk Dalam Proses	-	-	-
9	Harga Pokok Produksi (7-8)	Rp. 339.133.404	Rp. 467.549.904	Rp. 673.380.404
10	Persediaan Awal Produk Jadi	-	-	-
11	Harga Pokok Produk Yang Tersedia Untuk Dijual (9+10)	Rp. 339.133.404	Rp. 467.549.904	Rp. 673.380.404
12	Persediaan Akhir Produk jadi	-	-	-
13	Harga Pokok Penjualan (11-12)	Rp. 339.133.404	Rp. 467.549.904	Rp. 673.380.404

Sumber : PO. Rafita's Cake

5.1.2 Analisis Perhitungan Rugi Laba

Setelah diketahui harga pokok produksi baik menurut perhitungan perusahaan maupun menurut metode *full costing*, maka selanjutnya akan dilakukan perhitungan rugi laba untuk mengetahui laba atau rugi yang diperoleh perusahaan.

a. Perhitungan Rugi Laba Menurut Perusahaan

Dalam perhitungan rugi laba, PO. Rafita's Cake memasukan biaya-biaya yang belum dimasukan pada perhitungan harga pokok produksi, seperti biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik tetap. Sehingga perhitungan rugi laba menurut perusahaan adalah sebagai berikut :

Tabel 5.3 Perhitungan Rugi Laba Menurut Perusahaan

No	Keterangan	Tahun		
		2012	2013	2014
1	Penjualan	Rp. 592.480.000	Rp. 764.596.000	Rp. 1.027.220.000
2	Harga Pokok Penjualan	Rp. 302.186.000	Rp. 416.012.900	Rp. 611.823.700
3	Laba Kotor (1-2)	Rp. 290.294.000	Rp. 348.583.100	Rp. 415.396.300
4	Biaya Lain-Lain :			
	a. Gaji Pimpinan Perusahaan	Rp. 36.000.000	Rp. 48.000.000	Rp. 60.000.000
	b. Gaji Bagian Produksi	Rp. 36.000.000	Rp. 57.000.000	Rp. 84.000.000
	c. Gaji Bagian Pemasaran	Rp. 12.000.000	Rp. 27.000.000	Rp. 45.000.000
	d. Biaya Promosi	Rp. 4.965.000	Rp. 5.880.000	Rp. 7.057.000
	e. ATK	Rp. 100.000	Rp. 125.000	Rp. 150.000
	f. Biaya Listrik dan Telepon	Rp. 24.000.000	Rp. 30.000.000	Rp. 33.000.000
	g. Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
	h. Sewa Toko	-	-	Rp. 60.000.000
	i. Perizinan	Rp. 4.000.000	-	-
	h. Pajak Kendaraan (1%)	Rp. 900.000	Rp. 900.000	Rp. 900.000
	Total Biaya Lain-Lain	Rp. 118.965.000	Rp. 169.905.000	Rp. 291.107.000
5	Laba Bersih Sebelum Pajak (3-4)	Rp. 171.329.000	Rp. 178.678.100	Rp. 124.289.300
6	Pajak Penghasilan (10%)	Rp. 17.132.900	Rp. 17.867.810	Rp. 12.428.930
7	Laba Bersih Setelah Pajak (5-6)	Rp. 154.196.100	Rp. 160.810.290	Rp. 111.860.370

Sumber : PO. Rafita's Cake

b. Perhitungan Rugi Laba Menurut Metode *Full Costing*

Tabel 5.4 Perhitungan Rugi Laba Menurut Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Tahun		
		2012	2013	2014
1	Penjualan	Rp. 592.480.000	Rp. 764.596.000	Rp. 1.027.220.000
2	Harga Pokok Penjualan	Rp. 339.133.404	Rp. 467.549.904	Rp. 673.380.404
3	Laba Kotor (1-2)	Rp. 253.346.596	Rp. 297.046.096	Rp. 353.839.596
4	Biaya Operasional :			
	a. Biaya Pemasaran :			
	- Gaji Bagian Pemasaran	Rp. 12.000.000	Rp. 27.000.000	Rp. 45.000.000
	- Biaya Promosi	Rp. 4.965.000	Rp. 5.880.000	Rp. 7.057.000
	- Biaya Packaging	Rp. 18.832.000	Rp. 31.242.400	Rp. 51.222.700
	b. Biaya Administrasi dan Umum :			
	- Gaji Pimpinan Perusahaan	Rp. 36.000.000	Rp. 48.000.000	Rp. 60.000.000
	- ATK	Rp. 100.000	Rp. 125.000	Rp. 150.000
	- Biaya Perizinan	Rp. 4.000.000	-	-
	- Biaya Sewa Toko	-	-	Rp. 60.000.000
	- Biaya Penyusutan Inventaris Kantor	Rp. 3.890.600	Rp. 3.890.600	Rp. 3.890.600
	- Biaya Penyusutan Kendaraan	Rp. 5.000.000	Rp. 5.000.000	Rp. 5.000.000
	-Pajak Kendaraan (1%)	Rp. 900.000	Rp. 900.000	Rp. 900.000
	- Biaya Listrik dan Telepon Kantor	Rp. 7.897.076	Rp. 7.897.076	Rp. 7.897.076
	Total Biaya Operasional (a+b)	Rp. 93.584.676	Rp. 129.935.076	Rp. 241.117.376
5	Laba Bersih Sebelum Pajak (3-4)	Rp. 159.761.920	Rp. 167.111.020	Rp. 112.722.220
6	Pajak Penghasilan (10%)	Rp. 15.976.192	Rp. 16.711.102	Rp. 11.272.222
7	Laba Bersih Setelah Pajak (5-6)	Rp. 143.785.728	Rp. 150.399.918	Rp. 101.449.998

Sumber : PO. Rafita's Cake

5.2 Pembahasan

Pada bagian ini akan membahas mengenai hasil analisis dari perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan rugi laba baik menurut perusahaan maupun menurut metode *full costing*. Hasil analisis perhitungan tersebut akan dibandingkan sehingga akan diketahui selisih antara hasil perhitungan menurut perusahaan dan metode *full costing*.

5.2.1 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Metode *Full Costing*

Setelah melakukan perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan perusahaan dan metode *full costing* maka selanjutnya akan dibandingkan hasil perhitungan keduanya. Berikut ini adalah perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan metode *full costing* :

a. Perbandingan Harga Pokok Produksi

Tabel 5.5 Perbandingan Harga Pokok Produksi

Tahun	2012	2013	2014
Menurut Perusahaan	Rp. 302.186.000	Rp. 416.012.900	Rp. 611.823.700
Menurut <i>Full Costing</i>	Rp. 339.133.404	Rp. 467.549.904	Rp. 673.380.404
Selisih Harga Pokok Produksi	Rp. 36.947.404	Rp. 51.537.004	Rp. 61.556.704

Sumber : PO. Rafita's Cake

Berdasarkan penjelasan tabel di atas terdapat perbedaan hasil perhitungan antara perusahaan dan metode *full costing*. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan lebih kecil dibandingkan dengan hasil perhitungan metode *full costing*. Hal ini disebabkan karena dalam perhitungan harga pokok produksi, perusahaan belum tepat dalam mengklasifikasikan dan memasukan semua unsur biaya yang termasuk dalam unsur-unsur harga pokok produksi. Perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik tetap. Sedangkan dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, semua unsur biaya

diperhitungan, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap, sehingga hasil penentuan harga pokok produksi lebih akurat.

5.2.2 Perbandingan Hasil Perhitungan Rugi Laba Menurut Perusahaan dan Metode *Full Costing*

Berikut ini akan dibandingkan hasil perhitungan laba rugi menurut perusahaan dan metode *full costing* :

Tabel 5.6 Perbandingan Laba

Tahun	2012	2013	2014
Laba Menurut Perusahaan	Rp. 154.196.100	Rp. 160.810.290	Rp. 111.860.370
Laba Menurut <i>Full Costing</i>	Rp. 143.785.728	Rp. 150.399.918	Rp. 101.449.998
Selisih Laba	Rp. 10.410.372	Rp. 10.410.372	Rp. 10.410.372

Sumber : PO. Rafita's Cake

Berdasarkan penjelasan tabel di atas, hasil laba perusahaan menurut perhitungan perusahaan lebih besar dibandingkan dengan metode *full costing*. Hal ini disebabkan harga pokok produksi menurut metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok produksi menurut perusahaan, sehingga hal ini mempengaruhi hasil perhitungan rugi laba.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan pada bab V maka beberapa kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Pada saat menghitung harga pokok produksi lapis angka, perusahaan masih menggunakan cara yang sederhana. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan pada tahun 2012 adalah Rp. 302.186.000, pada tahun 2013 adalah Rp. 416.012.900, dan pada tahun 2014 adalah Rp. 611.823.700.
2. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* yaitu menjumlah seluruh biaya yang termasuk dalam unsur harga pokok produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun tetap. Harga pokok produksi lapis angka berdasarkan perhitungan menurut *full costing* pada tahun 2012 adalah Rp. 339.133404, pada tahun 2013 adalah Rp. 467.549.904, dan pada tahun 2014 adalah Rp. 673.380.404. Sehingga selisih antara harga pokok produksi menurut perusahaan dan metode *full costing* pada tahun 2012 adalah Rp. 36.947.404, pada tahun 2013 adalah Rp. 51.537.004, dan pada tahun 2014 adalah Rp. 61.556.704.
3. Laba yang diperoleh PO. Rafita's Cake menurut perhitungan perusahaan pada tahun 2012 adalah Rp. 154.196.100, pada tahun 2013 adalah Rp. 160.810.290, dan pada tahun 2014 adalah Rp. 111.860.370. Sedangkan menurut perhitungan *full costing*, laba yang diperoleh PO. Rafita's Cake pada tahun 2012 adalah Rp. 143.785.728, pada tahun 2013 adalah Rp. 150.399.918, dan pada tahun 2014 adalah Rp. 101.449.998. Sehingga selisih laba antara perhitungan menurut perusahaan dan menurut metode *full costing* pada tahun 2012, 2013, dan 2014 adalah Rp. 10.410.372.

6.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang dijelaskan di atas maka saran yang dapat disampaikan kepada perusahaan adalah :

1. Dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi, perusahaan lebih baik menggunakan metode *full costing* agar biaya produksi yang diperhitungkan tepat dan sesuai dengan yang dikeluarkan dalam proses produksi.
2. Dalam perhitungan harga pokok produksi, sebaiknya biaya penyusutan yang terdapat pada proses produksi juga diperhitungkan ke dalam biaya *overhead* pabrik tetap, karena biaya penyusutan ini dapat menjadi bahan pertimbangan perusahaan jika dikemudian hari ingin memperbaiki ataupun memperbaharui mesin dan peralatan yang dimiliki perusahaan.
3. Perusahaan sebaiknya bisa lebih tepat dalam mengklasifikasi unsur-unsur biaya produksi maupun biaya operasional atau biaya *non* produksi agar perusahaan dapat mengetahui harga pokok produksi yang tepat sehingga perusahaan juga dapat mengetahui laba yang sebenarnya diperoleh oleh perusahaan dengan tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Haryono, Jusup. 2001. Dasar-Dasar Akuntansi. Yogyakarta: Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Amirullah, dan Budiyono, Haris. 2004. Pengantar Manajemen. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Andriana, Dedi, Fandy Tjiptono, dan Gregorius Chandra. 2008. Pemasaran Strategik. Yogyakarta: Liberty .
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. Akuntansi Bia ya. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Fuad, Muhamad, Christin H., Nurlela, Sugiarto, dan Paulus. 2001. Pengantar Bisnis. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mardalis. 2003. Metode Penelitian. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Mardiasmo. 2012. Akuntansi Keuangan Dasar 2. Yogyakarta: BPFE
- Mulyadi. 2012. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Munawir. 2010. Analisia Laporan Keuangan. Yogyakarta: Liberty.
- Mursyidi. 2008. Akuntansi Biaya. Bandung: PT. Refika Aditama.
- Suliyanto. 2006. Metode Riset Bisnis. Yogyakarta: ANDI.
- Sunyoto, Danang. 2013. Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran. Yogyakarta: CAPS.
- Swastha, Basu. 2007. Pengantar Bisnis Modern. Yogyakarta: Liberty.
- Triyono, Ayon. 2012. Paradigma Baru Manjemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: ORYZA.

LAMPIRAN



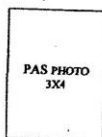
PEMERINTAH KOTA BOGOR
BADAN PELAYANAN PERIZINAN TERPADU DAN PENANAMAN MODAL

Jl. Kapten Muslihat No. 21 Telp/ Fax. (0251) 8356167, 8321075, Ext. 243, 285, 240
Bogor-16121 Website : www. Bppt.kotabogor.go.id

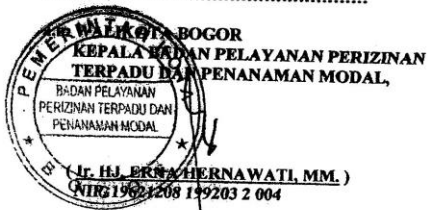
SURAT IZIN USAHA PERDAGANGAN (SIUP) MIKRO

Nomor : 517/368 /MIKRO/B/BPPTPM/XII/2013

NAMA PERUSAHAAN	:	" RAFITA `S CAKE "
NAMA PENANGGUNG JAWAB & JABATAN	:	NOOR RAFITA, SE.
ALAMAT PERUSAHAAN	:	JALAN RAYA KAYUMANIS NO. 3 RT. 002 RW. 001 KEL. CIBADAK KEC. TANAH SAREAL KOTA BOGOR
NOMOR TELEPON	:	0818 0491 4092 FAX : -
KEKAYAAN PERUSAHAAN (TIDAK TERMASUK TANAH DAN BANGUNAN)	BERSIH :	Rp. 25.000.000,- (DUA PULUH LIMA JUTA RUPIAH)
KELEMBAGAAN	:	PENGECEK
KEGIATAN USAHA (KBLI)	:	4722
BARANG/ JASA DAGANGAN UTAMA	:	ANEKA KUE
IZIN BERLAKU UNTUK MELAKUKAN KEGIATAN USAHA PERDAGANGAN DI SELURUH WILAYAH REPUBLIK INDONESIA, SELAMA PERUSAHAAN MASIH MENJALANKAN USAHANYA, DAN WAJIB DIDAFTR ULANG SETIAP 5 (LIMA) TAHUN SEKALI.		



BOGOR, 4 Desember 2013



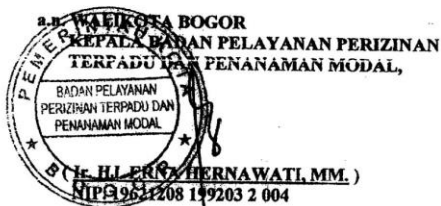
Asli

PEMERINTAH KOTA BOGOR
BADAN PELAYANAN PERIZINAN TERPADU DAN PENANAMAN MODAL
TANDA DAFTAR PERUSAHAAN
PERUSAHAAN PERORANGAN (PO)

BERDASARKAN
UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 3 TAHUN 1982
TENTANG WAJIB DAFTAR PERUSAHAAN

NOMOR TDP 10.04.5.47.00211	BERLAKU S/D TGL 4 DESEMBER 2018	PENDAFTARAN : BARU PEMBAHARUAN KE :
NAMA PERUSAHAAN :	" RAFITA'S CAKE "	STATUS : KANTOR TUNGGAL
NAMA PENGURUS/ PENANGGUNG JAWAB :	NOOR RAFITA, SE.	
ALAMAT PERUSAHAAN :	JALAN RAYA KAYUMANIS NO. 3 RT. 002 RW. 001 KEL. CIBADAK KEC. TANAH SAREAL KOTA BOGOR	
NPWP :	79.637.970.9-404.000	
NOMOR TELEPON :	0818 0491 4092	FAX : -
KEGIATAN USAHA POKOK :	PERDAGANGAN ECERAN ROTI, KUE KERING, SERTA KUE BASAH DAN SEJENISNYA	KBLI : 47222

BOGOR, 4 Desember 2013.....



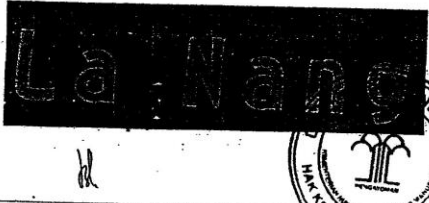

PERMINTAAN PENDAFTARAN MEREK

• Tgl Masuk : 04 APR 2014	• Untuk Permintaan Merek : DAGANG
• No. Agenda :	• Tgl Penerimaan Permintaan : 04 APR 2014

Nama Kewarganegaraan dan Alamat Pemilik Merek : NOOR RAFITA, SE.
JL. RAYA KAYU MANIS NO.3 RT.002/001 KEL.CIBADAK
KEC. TANAH SAREAL KOTA BOGOR JAWA BARAT

Nama dan alamat kuasa

Alamat yang dipilih di Indonesia :
(Diisi untuk pemilik merek yang tidak bertempat tinggal di Indonesia)
Nama Negara dan Tempat Tinggal Permintaan Pendaftaran merek yang pertama kali (diisi untuk permintaan pendaftaran yang diajukan dengan hak prioritas)

Warna-warna etiket : KUNING DAN HIJAU	Etiket Merek
Arti Bahasa/Huruf/Angka Asing dalam etiket merek : La Nang = SINGKATAN NAMA PRODUK	 
Kelas Barang/Jasa : 30	

Jenis Barang/Jasa : = LAPIS NANGKA, KUE NANGKA DAN PUDING NANGKA =

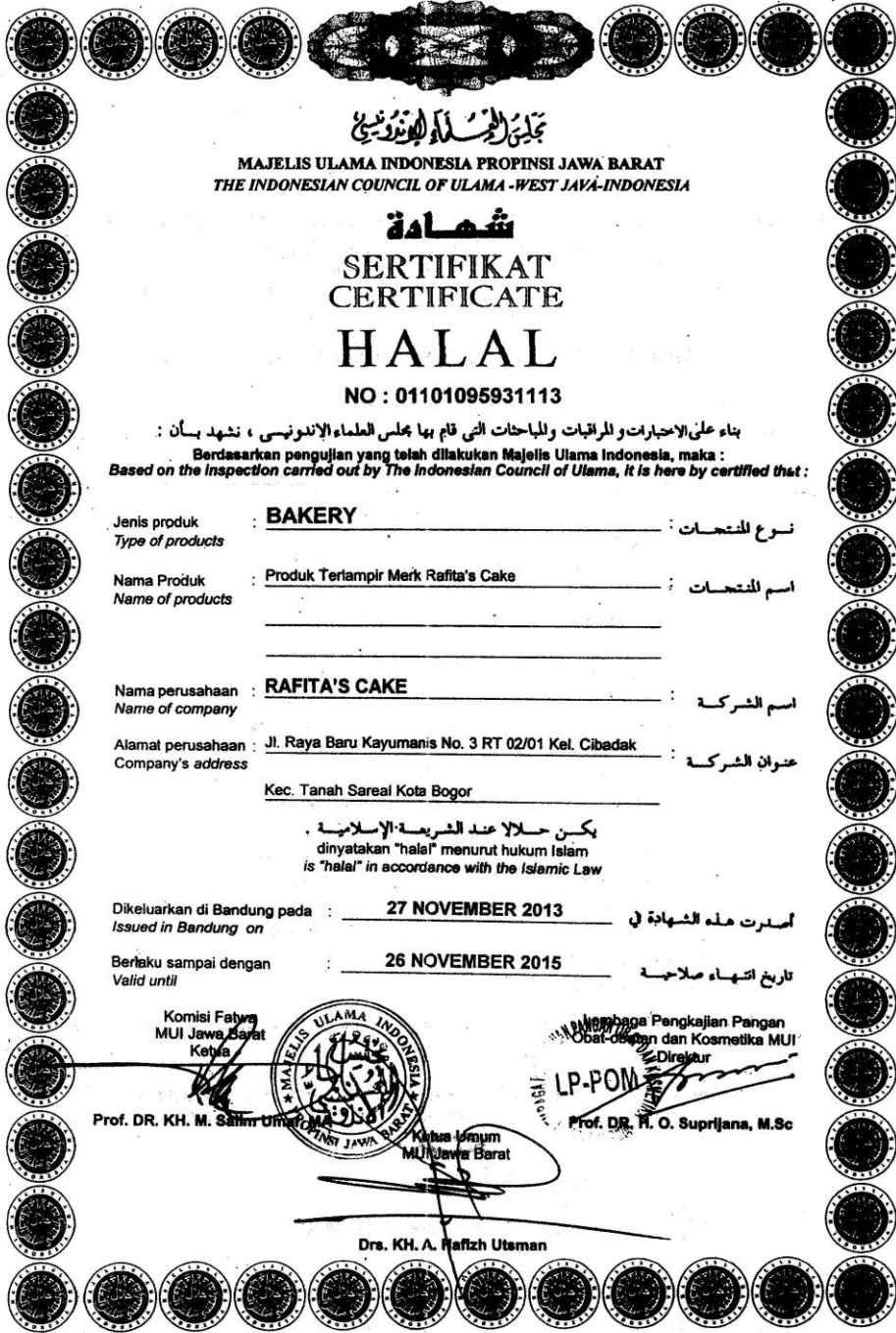
600 800 04/6/14

• Diisi oleh Kantor Merek

Bogor, APRIL 2014
Pemilik,



Tanda Tangan :
Nama Lengkap NOOR RAFITA, SE.



مَجْلِسُ الْعُلَمَاءِ الْإِسْلَامِيِّ

MAJELIS ULAMA INDONESIA PROPINSI JAWA BARAT
THE INDOONESIAN COUNCIL OF ULAMA - WEST JAVA-INDONESIA

شهادة

SERTIFIKAT
CERTIFICATE
HALAL

NO : 01101095931113

بناء على الاجراءات والمراتبات والمباحث التي قام بها مجلس العلماء الاندونيسي ، نشهد بأن
Berdasarkan pengujian yang telah dilakukan Majelis Ulama Indonesia, maka :
Based on the inspection carried out by The Indonesian Council of Ulama, it is here by certified that :

Jenis produk Type of products	: BAKERY	: نوع المنتجات
Nama Produk Name of products	: Produk Terlampir Merk Rafita's Cake	: اسم المنتجات
Nama perusahaan Name of company	: RAFITA'S CAKE	: اسم الشركة
Alamat perusahaan Company's address	: Jl. Raya Baru Kayumanis No. 3 RT 02/01 Kel. Cibadak Kec. Tanah Sareal Kota Bogor	: عنوان الشركة

يكن حلالا عند الشريعة الإسلامية
dinyatakan "halal" menurut hukum Islam
is "halal" in accordance with the Islamic Law

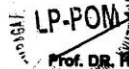
Dikeluarkan di Bandung pada Issued in Bandung on	: 27 NOVEMBER 2013	: أصدرت هذه الشهادة في
Berlaku sampai dengan Valid until	: 26 NOVEMBER 2015	: تاريخ انتهاء صلاحية

Komisi Fatwa
MUI Jawa Barat
Ketua



Prof. DR. KH. M. Saifur Umam

Instansi Pengkajian Pangan
Obat-obatan dan Kosmetika MUI
Direktur



Prof. DR. H. O. Suprijana, M.Sc

Drs. KH. A. Hafizh Utman