

BAB IV

DESKRIPSI HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Perusahaan

1. Sejarah perusahaan

Usaha yang menjadi objek penelitian ini adalah usaha roti milik bapak H. Ade D Nurzaid. Yang berlokasi Lingkungan Penancangan Pasir RT 02 RW 04 Kaligandu Kota Serang Banten. Pada tahun 1994-1995 CV. Bintang Nusa Jati mengawali karirnya menjadi pedagang roti keliling milik orang lain dengan menggunakan gerobak, yang berlokasi di Cimone Tangerang. Kemudian selama satu tahun, pada tahun 1995-1996 bapak H. Ade mengikuti training (TKI) untuk menambah pengalaman serta untuk modal usahanya. Setelah satu tahun bekerja di Korea Selatan bapak H. Ade mendapatkan modal untuk membuka usahanya. Kemudian pada tahun 1997 bapak H. Ade kembali memulai usaha roti yang berlokasi di Jomin Cikampek Jawa Barat. Namun, setelah membuka usaha di Jomin Cikampek Jawa Barat, usahanya tidak berkembang karena banyaknya pesaing yang membuka usaha roti.

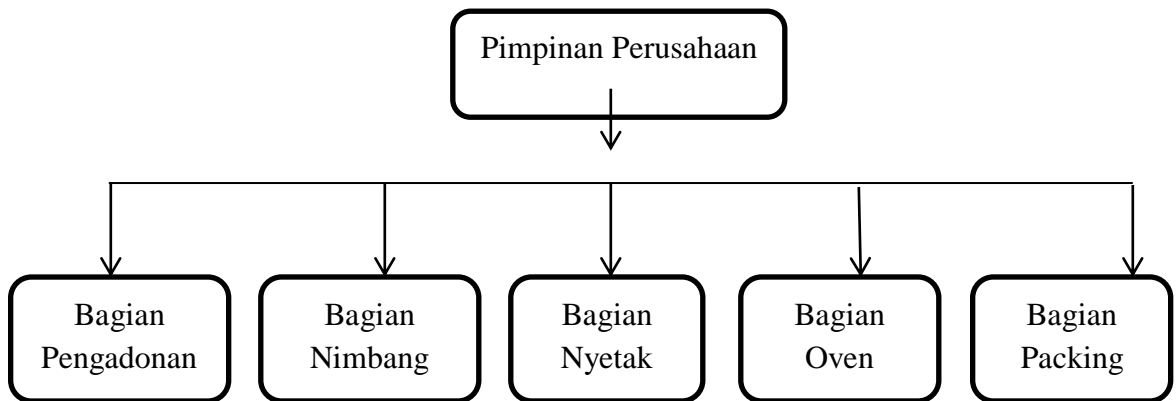
Tahun 2000 pak Ade memutuskan untuk pindah tempat usaha ke Serang Banten, tepatnya di lingkungan Ciceri Bunderan komplek KPKN. Selama satu tahun pak Ade beraktifitas sebagai agen/ penyalur roti yang dikirim dari

beberapa pabrik *Bakery*, yang berlokasi Cimuncang Serang Banten.

Tahun 2003, dengan berbekal modal usaha sekitar Rp. 50.000.000 (50% dana pribadi dan 50% dana dari pinjaman) dana pinjaman berupa peralatan penunjang sarana pembuatan roti. Diawali bacaan *BISMILLAH* perusahaan roti CV. Bintang Nusa Jati didirikan. Lalu tahun 2007 lokasi perusahaan pindah ke kampung Tegal Duren Cipocok Jaya kemudian pindah tempat lagi di Lingkungan Penancangan Pasir RT 02 RW 04 Kaligandu Kota Serang Banten, dengan status tempat usaha (Rumah dan Bangunan) telah di sertifikasi sebagai hak milik pribadi dan telah mendapatkan Surat Izin Mendirikan Bangunan (SIMB) No: 684 / SK 137 / SIMB / KEC SRG / 09 No REG 07.684 11.12 / 2009. Dan perusahaan ini telah dilengkapi berbagai sertifikat berupa tanda daftar perusahaan (TDP) No: 300735103372, NPWP NO: 31.215.770.4.401.000, sertifikat Surat Izin Tempat Usaha (SITU) No: 503 / 03372 / VII SITU / BPTPM / 2010 Sertifikat Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) No: 3007 / 03372 / VII / PK / BPTPM / 2010, Sertifikat Halal dari MUI No : 17200005660811, Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SP-IRT) BPOM No: 001 / 36.73/10 sertifikat Dinkes P-IRT No: 2.06.36.73.01.082.

2. Struktur Organisasi Perusahaan

Pada perusahaan CV. Bintang Nusa Jati memiliki struktur organisasi yang sangat sederhana, dimana pemilik perusahaan bertindak sebagai pemimpin perusahaan dan langsung membawahi bagian pengadaan, bagian Penimbangan, bagian pencetakan, bagian oven, dan bagian packing. Adapun struktur organisasi di perusahaan CV. Bintang Nusa Jati adalah sebagai berikut:



Gambar 4.1 Struktur Organisasi CV. Bintang Nusa Jati

Pada perusahaan CV. Bintang Nusa Jati memiliki sembilan (9) karyawan yang terdiri dari satu orang bagian pengadaan, satu orang bagian penimbangan dan pengepresan, lima orang bagian pencetakan roti dan isi, dan dua orang bagian oven, dan untuk packing kembali lagi kepada sembilan orang tadi.

a) Bagian Pengadonan

Sebelum melakukan penimbangan, dimana bahan-bahan seperti tepung, gula, mentega, telur, vanili dan garam, kalsium, pengempuk, dan ragi dicampurkan kedalam mesin lalu diadon sampai kalis atau sampai adonan mengembang.

b) Bagian Penimbangan

Bagian ini bertugas setelah pengadonan, dimana adonan ditimbang terlebih dahulu sebelum pengepresan/ percetakan ukuran roti, karena ukuran roti harus sesuai atau sama satu dengan yang lainnya.

c) Bagian Pencetakan dan Isi

Bagian ini bertugas untuk mengisi bagian dalam roti seperti selai rasa Coklat, Kelapa, Kacang. Keju, Mocca, dan Mesis. Kemudian setelah diisi berbagai jenis rasa, bagian ini bertugas untuk mencetak roti dengan berbagai bentuk agar roti terlihat menarik.

d) Bagian Oven

Bagian ini dua orang bertugas untuk mengopen roti, dimana roti setelah dicetak dan diberi berbagai jenis rasa atau selai isi, roti tersebut di oven kedalam wadah tempat pengovenan selama kurang lebih 15-20 menit.

e) Bagian packing

Bagian ini adalah dimana sembilan orang tadi bertugas kembali mem-packing roti, seperti membungkus dengan plastik

lalu dihektet dan diberi label harga serta langsung memasukan kedalam peti atau keranjang roti.

3. Peralatan Produksi Roti

Untuk memproduksi roti ada beberapa hal yang harus dipersiapkan yakni peralatan dan bahan baku. Ada beberapa peralatan untuk memproduksi roti yang mempunyai fungsinya masing-masing. Adapun peralatan-peralatan yang digunakan untuk memproduksi roti yakni dilihat dari tabel berikut ini:

Tabel 4.1

Peralatan Produksi Roti Usaha CV. Bintang Nusa Jati

No	Keterangan	Jumlah Unit	Biaya (Rp/Unit)	Total
1.	Mesin Adonan	3	7.000.000	21.000.000
2.	Timbangan Adonan	1	150.000	150.000
3.	Alat cetak adonan	1	11.000.000	11.000.000
4.	Open	3	2000.000	6.000.000
5.	Loyang	700	25.000	17.500.000
6	Meja timbangan	1	300.000	300.000
7	Meja cetak adonan	1	600.000	600.000
8	Ember	6	40.000	240.000
9	Skrap	1 lusin	30.000	30.000
10	Kenceng, cutik, serok	Satu paket	100.000	100.000
11	Tungku semen	1	150.000	150.000
12	Loyang pres	2	300.000	600.000
13	Pencetak roti	2	15.000	30.000
Total Biaya Perlatan Produksi (Rp)				57.700.000

Sumber: CV. Bintang Nusa Jati, 2017

Dari tabel diatas terlihat bahwa dalam memproduksi roti di CV. Bintang Nusa Jati memiliki enam peralatan dimana peralatan-peralatan tersebut mempunyai fungsinya masing-masing. Peralatan-peralatan tersebut yaitu: mesin adonan, alat timbangan adonan. Mesin cetak/ bagi, alat oven, loyang, dan peti. Adapun mesin adonan adalah mesin untuk mengaduk semua bahan-bahan untuk pembuatan roti, alat ini berguna untuk meminimalisir tenaga kerja dan waktu dengan alat ini proses pembuatan roti sangat cepat dan mudah.

Timbangan untuk adonan adalah alat untuk mengukur adonan yang akan dimasukan kedalam mesin cetak supaya ukuranya sesuai dengan mesin cetak. Mesin cetak yakni alat untuk mencetak ukuran roti supaya bentuk roti yang satu dengan yang lainnya sama. Adapun alat untuk memanggang roti ialah oven dan loyang, sebanyak tiga unit oven dan 700 unit loyang. Alat ini digunakan setelah roti dibentuk dan sudah diberi isi selai dengan berbagai rasa. Adapun peralatan untuk packing ialah peti dimana roti yang telah dibungkus dengan menggunakan plastik berukuran kecil lalu dihektek dan diberi label nama dan harga, peti ini bertujuan untuk memudahkan para pengirim roti ke warung-warung langganan biasanya dalam satu peti terdapat kurang lebih 100 pic/biji roti.

Untuk menjaga ketahanan mesin, maka secara berkala melakukan pemeliharaan mesin. Pemeliharaan kepada peralatan mesin produksi yang dilakukan oleh pemilik bertujuan untuk

kelancaran dalam kegiatan berproduksi, pemeliharaan dilakukan dengan membersihkan sebagian peralatan dan mengganti beberapa bagian peralatan yang sudah berkarat atau tidak layak pakai selain itu juga perawatan dilakukan kepada mesin dengan mengganti oli setiap sebulan sekali.

4. Proses Produksi Roti di CV. Bintang Nusa Jati

Dalam proses pembuatan produksi roti bahan baku utamanya ialah tepung terigu, usaha yang dilakukan penelitian ini, dalam pembuatan roti dibutuhkan 25 Kg tepung terigu per harinya selain itu juga ada beberapa bahan penunjang dalam pembuatan roti, dapat dilihat dari tabel dibawah ini:

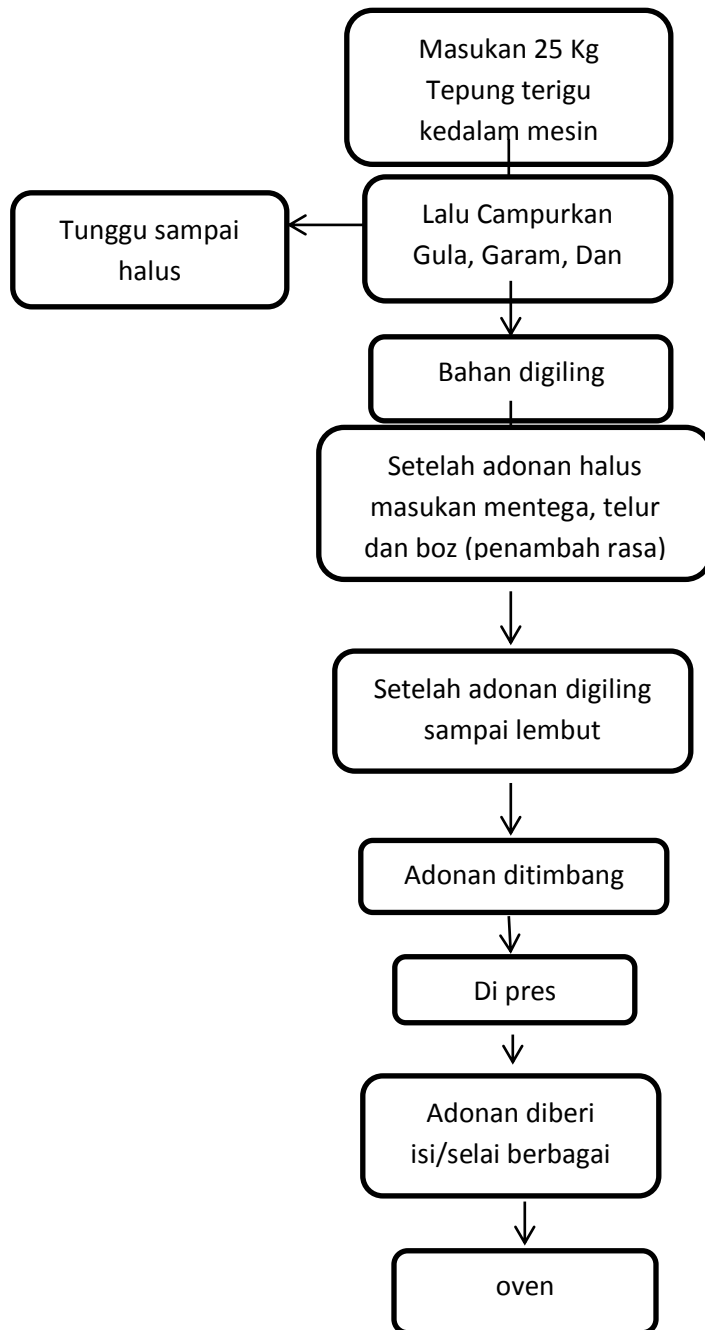
Tabel 4.2

Kebutuhan Bahan Baku Produksi Roti Per Harinya

No	Keterangan	Jumlah
1	Terigu	25 KG
2	Gula	7 KG
3	Mentega	3 KG
4	Telur	1 KG
5	Fanili dan Garam	1 paket
6	Calcium/ Pengawet	75 gram
7	Pengempuk	100 gram
8	Ragi	1 bks
No	Keterangan	Jumlah

Sumber: CV. Bintang Nusa Jati, 2016

Dilihat dari tabel 4.2 bahwa dalam usaha ini membutuhkan 25 Kg tepung terigu per harinya dan gula sebanyak 7 Kg dan bahan-bahan penunjang lainnya yaitu mentega 3 Kg dan telur sebanyak 1 Kg. Dalam pembuatan roti dibutuhkan vanili sebagai pengharum roti agar meminimalisir bau amis yang dikeluarkan dari telur. Dan garam sebagai penambah rasa, serta kalsium, ragi, pengempuk, dan morzipan sebagai pengawet dan pengembang. Adapun cara pembuatannya atau proses produksinya bisa dilihat gambar dibawah ini:



Gambar 4.2 Proses Produksi Roti

Berdasarkan gambar diatas terlihat bahwa ada beberapa tahapan dalam memproduksi roti, dimana tepung terigu dimasukan kedalam mesin terlebih dahulu lalu gula, garam, dan ragi atau mauripan sebagai pengembang untuk roti. Bahan-bahan tersebut dicampurkan kedalam tepung lalu digiling sampai tercampur rata. Setelah tercampur rata masukan mentega sebagai penghalus, setelah adonan halus campurkan boz (penambah rasa) dan adonan tersebut digiling sampai kalis atau lembut.

Setelah adonan jadi, adonan ditimbang terlebih dahulu supaya waktu pengepresan sesuai ukuran. Lalu adonan dipres agar ukuran roti sama dari yang satu dengan yang lainnya. Barulah adonan yang sudah dipres diberi isian rasa (selai) dengan berbagai jenis rasa, setelah itu cetakan roti yang telah diberi isi ditata kedalam loyang dan selanjutnya peng-openan. Untuk mengopen roti ini memerlukan waktu kurang lebih 15 menit.

B. Hasil Dan Pembahasan

1. Perhitungan Biaya Produksi Dengan Metode Perusahaan.

Perhitungan biaya produksi menurut metode yang dilakukan oleh perusahaan sangatlah sederhana dimana perusahaan hanya membebankan biaya bahan baku, upah tenaga kerja dan biaya pabrikasi. Namun biaya pabrik atau overhead pabrik disini tidak secara rinci. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat tabel dibawah ini:

a. Biaya Bahan Baku Untuk Adonan

Tabel dibawah ini menjelaskan biaya bahan baku untuk adonan, dimana dalam satu minggu perusahaan membutuhkan 38 zak tepung terigu. Untuk lebih jelasnya kita lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.3

**Bahan Baku Untuk Adonan Roti Di CV. Bintang Nusa Jati
Dalam Satu Minggu**

Jenis Barang	Kebutuhan/ minggu	Harga	Jumlah
Terigu	38 ZAK	160.000	6080.000
Gula	8 KRG	570.000	4.560.000
Mentega	7 DUS	200.000	1.400.000
Telor	38 KG	18.000	6.84.000
Fanilli Dan Garam	4 PAKET	50.000	200.000
Calcium	7 KG	60.000	420.000
Pengempuk	4 KG	60.000	240.000
Ragi	32 BKS	30.000	1.320.000
Minyak Sayur	120 KG	11.000	1.320.000
Jumlah			15.864.000

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Dari tabel di atas terdapat beberapa bahan baku untuk adonan, dimana dalam seminggu perusahaan memproduksi 38 zak tepung, atau setara dengan 950 Kg tepung. Dan untuk

bahan penunjang lainnya yaitu, ragi, gula, mentega, pengempuk juga dapat menyesuaikan berapa Kg tepung yang akan diproduksi.

b. Bahan Baku Selai

Selai adalah jenis atau varian rasa untuk membedakan jenis roti yang diproduksi ada 6 jenis rasa yang diproduksi oleh perusahaan. Untuk lebih jelasnya kita lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.4

**Bahan Baku Selai/ Isian Roti di CV. Bintang Nusa Jati
Dalam Satu Minggu**

Jenis Barang	Kebutuhan	Harga	Jumlah
Kelapa	80 Kg	12.000	960.000
Kacang ijo	80 Kg	15.000	1.200.000
Cokelat	240 Kg	15.000	3.600.000
Keju	12 Kg	120.000	1.440.000
Mentega/ Mocca	12 Dus	160.000	1.920.000
Messis	24 Dus	200.000	4.800.000
Jumlah			13.920.000

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Tabel diatas memperlihatkan beberapa jenis isian/selai, dalam seminggu perusahaan memproduksi 80 Kg

untuk kelapa, 80 Kg untuk kacang ijo, 240 Kg coklat, 12 Kg keju, 12 Dus mentega/ moca, dan 24 dus messis.

c. Packing

Packing adalah proses pengemasan pada roti, dimana perusahaan menggunakan plastik berukuran kecil dan heker sebagai alat penutup kemasan. Untuk lebih jelasnya kita lihat biaya packing pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.5

Packing Roti di CV. Bintang Nusa Jati

Jenis Barang	Kebutuhan	Harga	Jumlah
Plastik	32300 Pic	194/ plastik	6.266.200
Hekter	4 Paket	40.000	160.000
Jumlah			6.426.200

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Tabel diatas menjelaskan bahan untuk pengepakan atau dapat disebut paking, dimana 32300 pic roti membutuhkan 32300 plastik, satu pic plastik seharga Rp.194. Sedangkan untuk heker dalam seminggu membutuhkan 4 paket, untuk satu paketnya RP.40.000.

d. Biaya operasional

Biaya operasional adalah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi, meliputi gas., solar, dan listrik.

Tabel 4.6**Operasional Di CV. Bintang Nusa Jati**

Jenis Barang	Kebutuhan	Harga	Jumlah
Gas	12 tabung	150.000	1.800.000
Solar	20 liter	7000	1.40.000
Listrik	6 hari	40.000	240.000
Jumlah			2.180.000

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Tabel diatas menjelaskan biaya pabrikasi atau biaya overhead pabrik. Biaya ini membutuhkan 12 tabung gas, 20 liter solat dan listrik selama memproduksi atau 6 hari.

e. Biaya Upah Tenaga Kerja

Biaya upah tenaga kerja yang dibebankan kepada pekerja ialah tergantung dalam itungan Zak tepung, dalam sehari dapat terhitung bahwa perusahaan dapat menghabiskan 6 zak tepung atau setara dengan 150 Kg tepung. Dan perusahaan juga memberikan uang jajan atau uang makan dari setiap pekerja.

Tabel 4.7**Upah Karyawan Di CV. Bintang Nusa Jati Dalam Seminggu**

Biaya	Kebutuhan	Upah	Jumlah
Upah Karyawan	38 zak	1.900.000	1.900.000
Uang makan	6 hari	5.72300	5.72300
Jumlah			2.477.300

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Tabel diatas menunjukkan bahwa upah karyawan dalam satu minggu ialah 1.900.000 dibagi 9 orang atau 9 jumlah pekerja. Dan dalam sehari karyawan diberi uang jajan/ uang makan namun, tabel diatas menjelaskan jumlah dalam seminggunya yaitu 5.72300 untuk 9 orang karyawan.

Tabel diatas menunjukkan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan CV. Bintang Nusa Jati dalam mingguan. Tabel diatas memperlihatkan bahwa cara kalkulasi bahan baku untuk produksi dengan metode sederhana, dan untuk biaya overhead pabrik, perusahaan menghitung biaya secara sederhana dimana mereka hanya membebankan biaya pabrikasi seperti solar, gas, dan listrik tanpa membebankan biaya penyusutan mesin dan peralatan serta perawatan peralatan dan mesin. Untuk lebih jelasnya kita lihat hasil perhitungan dengan metode perusahaan, di tabel bawah ini:

Tabel 4.8

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti
Dengan Metode Perusahaan Dalam Mingguan**

BIAYA	JUMLAH
Adonan	Rp. 15.864.000
Sale isian	Rp. 13.920.000
Packing	Rp. 6.426.200
Overhead pabrik	Rp. 2.180.000
Upah karyawan	Rp. 2.447.300
Total Biaya	Rp. 40.837.500
Jumlah produksi (mingguan)	32300
Harga Satu Unit Roti	Rp 1.264

Sumber : Diolah Dari Data Primer CV Bintang Nusa Jati, 2017

Dari hasil perhitungan harga pokok produksi untuk menetapkan harga menurut perusahaan adalah **Rp 1.264** yang diperoleh dari total biaya dibagi dengan jumlah produksi (satuan/minggu), untuk biaya **Rp. 40.837.500** dihasilkan dari penjumlahan seluruh biaya, yaitu biaya adonan, selai, overhead pabrik, packing dan gaji karyawan. Sedangkan **32300** adalah hasil dari perhitungan produksi harian, dikali satu minggu dalam memproduksi.

Perusahaan memproduksi enam hari dalam seminggu namun dibagi menjadi dua bagian yaitu: 4 hari memproduksi 6 zak tepung, dan dua hari memproduksi 7 zak tepung. Untuk memproduksi 6 zak tepung menghasilkan 5100 pic atau 150 KG tepung. Sedangkan untuk 7 zak tepung menghasilkan 5950 pic atau 175 KG tepung.

maka, untuk 6 zak adalah $5100 \times 4 \text{ hari} = 20400$. Sedangkan untuk 7 zak tepung adalah $5950 \times 2 \text{ hari} = 11.900$.

jadi, dalam seminggu $20400 + 11.900 = 32300$ pic roti.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing*

CV. Bintang Nusa Jati memproduksi enam jenis roti, yang membedakan jenis roti ini adalah rasa atau isi selai nya, dalam penelitian ini menggunakan data bulan agustus 2017 namun yang diambil hanya satu minggu saja. Selama satu minggu CV. Bintang Nusa Jati memproduksi 38 zak tepung terigu yang menghasilkan 32300 pic roti.

Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing, akan dibebankan seluruh biaya yang menyangkut kedalam produksi secara rinci metode inilah yang membedakan dalam perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan. Metode *full costing* membebankan biaya bahan baku, upah tenaga kerja, biaya overhead pabrik tetap, dan overhead pabrik variabel, untuk lebih jelasnya kita lihat tabel-tabel dibawah ini:

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya utama yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Tabel dibawah ini menjelaskan tentang biaya bahan baku yang dikeluarkan selama satu minggu. Dimana dalam satu minggu perusahaan memproduksi 38 zak tepung terigu dengan menghasilkan 32300 pic roti. untuk lebih jelasnya kita lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.9

Biaya Bahan Baku Roti Selama Satu Minggu

Biaya Bahan Baku	Kebutuhan Selama Satu Minggu	Harga/satuan	Total Biaya
Terigu	38 ZAK	160.000	6080.000
Gula	8 KRG	570.000	4.560.000
Mentega	7 DUS	200.000	1.400.000
Telor	38 KG	18.000	6.84.000
Fanili dan	4 PAKET	50.000	200.000

garam			
Calcium	7 KG	60.000	420.000
Pengempuk	4 KG	60.000	240.000
Ragi	32 KG	30.000	960.000
Minyak Sayur	120 KG	11.000	1.320.000
Kelapa	80 KG	12.000	960.000
Kacang	80 KG	15.000	1.200.000
Cokelat	240 KG	15.000	3.600.000
Keju	12 KG	120.000	1.440.000
Mentega/ mocca	12 DUS	160.000	1.920.000
Messis	24 DUS	200.000	4.800.000
Jumlah			29.784.000

Berdasarkan tabel di atas kebutuhan bahan baku selama satu minggu yaitu 38 zak tepung atau 950 Kg tepung, 1 zak sama dengan 25 Kg. Untuk bahan penunjang lainnya seperti: gula, mentega, telur, calcium, pengempuk dll dapat menyesuaikan berapa Kg tepung yang akan diproduksi perharinya, namun perusahaan rata-rata memproduksi 38 zak perminggunya. Untuk bahan baku dalam satu minggu seluruh biaya nya adalah Rp. **29.784.000**

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja terbagi menjadi dua yaitu tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Tenaga kerja

langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam memproduksi, sedangkan tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak terlibat dalam memproduksi. Di perusahaan CV. Bintang Nusa Jati tidak menggunakan tenaga kerja tidak langsung, melainkan memakai tenaga kerja langsung dimana pekerja terjun langsung dalam memproduksi roti. Upah tenaga kerja langsung dihitung dari berapa zak yang diproduksi. Untuk seminggu perusahaan memproduksi 38 zak tepung, dalam satu minggu pekerja diupah Rp.1.900.000 untuk gaji pokok, perusahaan juga memberikan uang makan dalam sehari-hari namun disini dijumlahkan dalam seminggu yaitu: Rp.572.300.

Jadi jumlah upah pekerja dalam seminggu yaitu Rp.2.472.300 dibagi 9 orang = Rp. 274.700 untuk lebih jelasnya kita lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.10

**Upah Karyawam Di CV. Bintang Nusa Jati
Dalam Seminggu**

Biaya	Kebutuhan	Upah	Jumlah
Upah Karyawam	38 zak	1.900.000	1.900.000
Uang makan	6 hari	5.72300	5.72300
Jumlah			2.477.300

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik ialah biaya yang mempengaruhi proses produksi secara tidak langsung. Biaya inilah yang digunakan pada perusahaan untuk menghitung harga pokok produksi secara rinci, BOP yang digunakan oleh CV. Bintang Nusa Jati adalah sebagai berikut:

1) Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong yaitu bahan yang tidak menjadi bagian dari hasil produksi atau bahan yang nilainya relatif kecil dibandingkan harga keseluruhan produk. Di CV. Bintang Nusa Jati bahan yang digunakan tersebut adalah: solar, packing (heker dan plastik), dan gas. Solar digunakan untuk bahan bakar mesin giling, dimana dalam satu minggu dapat menghabiskan 20 liter solar dengan biaya perliternya 7000 dikalikan 20 liter sama dengan Rp140.000. Heker dan plastik digunakan untuk pengemasan pada roti, perusahaan menggunakan plastik berukuran kecil dan heker, harga plastik yaitu Rp.194 per pic plastik perusahaan membutuhkan 32300 plastik dalam satu minggu.

Sedangkan gas digunakan untuk meng-open roti, pengopenan roti menggunakan gas, dalam satu minggu perusahaan dapat menghabiskan 12 tabung gas dengan biaya 150.000 per tabung dikalikan 12 tabung sama dengan

Rp. 1.800.000. untuk lebih jelasnya kita lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.11

Biaya Bahan Bakar Solar Selama Satu Minggu

Pemakaian solar (liter)	Biaya per Liter (Rp)	Total biaya (Rp)
20	7000	140.000
Jumlah		140.000

Sumber: Diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati, 2017

tabel diatas menjelaskan tentang biaya bahan penolong salah satunya adalah solar yang digunakan dalam memproduksi.

Tabel 4.12

Packing Roti di CV. Bintang Nusa Jati

Jenis Barang	Kebutuhan	Harga	Jumlah
Plastik	32300 Pic	194/ plastik	6.266.200
Hekter	4 Paket	40.000	160.000
Jumlah			6.426.200

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Dalam mempacking roti perusahaan membutuhkan hekter dan plastik untuk pengemasan, untuk kebutuhan plastik perusahaan membutuhkan 32300 plastik dalam satu minggu, dan harga plastik per pic nya adalah Rp.194. dan hekter untuk

satu minggu membutuhkan 4 paket hektar satu paket nya Rp.40.000.

Tabel 4.12
Biaya Bahan Bakar Gas Selama Satu Minggu

Pemakaian Gas (Tabung)	Biaya per tabung (Rp)	Total Biaya (Rp)
12	150.000	1.800.000
Jumlah		1.800.000

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Untuk pemakaian gas perusahaan menggunakan tabung gas berukuran 12 Kg, dengan harga 150.000 per tabungnya setiap isi ulang. Jadi total dalam satu minggu perusahaan menggunakan gas sebanyak 12 tabung dengan harga Rp.1.800.000.

Jadi total keseluruhan biaya bahan penolong dalam satu minggu dapat dilihat tabel 4.10.

Tabel 4.13
Penggunaan Bahan Penolong Dalam Satu Minggu

Biaya Bahan Penolong	Total Biaya (Rp)
Solar	140.000
Packing (plastik dan hektar)	6.426.200
Gas	1.800.000
Jumlah	Rp.8,366,200

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

2) Biaya listrik

Listrik digunakan untuk menerangi waktu produksi, dalam sehari perusahaan dapat menghabiskan Rp.40.000 untuk biaya listrik untuk lebih jelasnya dapat dilihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.14

Biaya Listrik Selama Satu Minggu

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya listrik (Rp)	Rp240.000
Jumlah	Rp.240.000

Sumber: diolah dari data primer CV Bintang Nusa Jati, 2017

3) Biaya Perawatan Dan Pemeliharaan Mesin Dan Peralatan

Biaya perawatan dan pemeliharaan mesin dan peralatan dilakukan oleh perusahaan selama tiga bulan sekali, perawatan ini dilakukan pada mesin giling. Perusahaan memiliki tiga mesin giling. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat tabel dibawah ini mengenai biaya perawatan dan pemeliharaan mesin dan peralatan.

Tabel 4.15

Biaya Perawatan Dan Pemeliharaan Mesin Dan Peralatan

Keterangan	Total biaya (Rp)
Mesin giling	Rp.3000.000
Jumlah	Rp.3000.000

4) Biaya Penyusutan Mesin, Peralatan, Dan Bangunan

Dalam penggunaan mesin dan peralatan akan menyebabkan penyusutan pada mesin dan peralatan. Penyusutan adalah dimana nilai dari suatu barang yang dipakai akan berkurang, untuk menghitung penyusutan mesin dan peralatan yang digunakan oleh CV. Bintang Nusa Jati yaitu dengan menggunakan metode umur ekonomis atau dapat disebut dengan metode garis lurus. Perhitungan metode garis lurus dilakukan dengan:

$$\text{Beban penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 4.16
Beban Penyusutan Peralatan Mesin Dan Bangunan Per Tahun

Keterangan	Harga/ Unit A (Rp)	Jumlah Unit (B Unit)	Harga Beli (Axb) (Rp)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis (Tahun)	Beban Penyusutan
Mesin Giling	7000.000	3	21.000.000	10.500.000	10	1050.000
Timbangan	150.000	1	150.000	0	5	30.000
Alat Cetak Adonan (Pres)	11.000.000	1	11.000.000	0	15	733,333
Open	2000.000	3	6000.000	0	10	600.000

Loyang	25.000	700	17.500.000	0	5	3.500.000
Ember	40.000	6	240.000	0	3	80.000
Tungku Semen	150.000	1	150.000	0	5	30.000
Loyang Pres	300.000	2	600.000	0	10	60.000
Alat Pencetakan Roti	15.000	2	30.000	0	5	6000
Meja Cetak Adonan	600.000	1	600.000	0	10	6000
Alat Menggoreng	100.000	1 paket	100.000	0	5	2000
Skrap (Alat Potong)	30.000	1 lusin	30.000	0	5	6000
Bangunan	1000.000.00 0	1	1000.000.00 0	0	25	40.000.00 0
Jumlah						46.103.33 3

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Tabel 4.17
Beban Penyusutan Mesin Dan Peralatan
Selama Satu Bulan

Keterangan	Beban penyusutan per tahun (A)	Beban penyusutan perbulan (B)
Penyusutan peralatan mesin dan bangunan	46.103.333	3.841944.4
Jumlah		3.841,944.4

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Berdasarkan data diatas menerangkan bahwa beban penyusutan mesin dan peralatan dan bangunan selama satu tahun terdapat Rp.46.103.333 dari perusahaan CV. Bintang Nusa Jati, sedangkan beban penyusutan mesin, peralatan dan bangunan selama satu bulan ialah Rp.3.841944.4 didapatkan dari pembagian antara jumlah pertahun dibagi selama 12 bulan.

Jadi, total seluruh biaya overhead pabrik adalah dimana biaya bahan penolong ditambah biaya listrik ditambah biaya pemeliharaan dan perawatan mesin ditambah penyusutan mesin dan peralatan adalah Rp.44.319.444 untuk lebih jelas kita lihat tabel 4.15 dibawah ini:

Tabel 4.18**Total Biaya Overhead Pabrik Di CV. Bintang Nusa Jati**

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya bahan penolong	8,366,200
Biaya listrik	240.000
Biaya perawatan dan pemeliharaan mesin	3000.000
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	3.841.944.4
Jumlah	15.448.144,4

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Setelah diketahui semua biaya dari total biaya bahan baku, biaya upah tenaga kerja dan biaya overhead pabrik maka dapat ditentukan harga pokok produksi untuk lebih jelasnya dapat kita lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.19

**Perhitungan Harga Pokok Produksi
Dengan Metode *Full Costing***

Keterangan	Total biaya (Rp)
Biaya bahan baku langsung	Rp. 29.784.000
Biaya upah tenaga kerja langsung	Rp.2.477.300
Biaya overhead pabrik	15.448.144,4
Total biaya	47.709.444,4
Jumlah produksi	32300
Biaya Satu Unit Roti	1.477

Jadi, dari perhitungan seluruh biaya produksi yakni meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik dengan total Rp.47.709.444,4 dibagi hasil produksi dalam satu minggu yaitu 32300 sama dengan Rp.1.499.. Rp.1.477 adalah harga per unit roti dengan metode *full costing*.

3. Perbandingan Antara Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing* .

Tabel 4.20
perbandingan perhitungan antara metode *full costing*
dengan
metode perusahaan

Keterangan	Metode Full Costing	Metode Perusahaan	Selisih (Rp)
Roti	1.477	1.264	213

Sumber: diolah dari data primer CV. Bintang Nusa Jati

Jadi, dari tabel di atas bahwa selisih antara metode *full costing* dengan metode perusahaan adalah Rp.213 untuk per satu unit roti, jika satu unit roti dikalikan dengan produksi selama satu minggu maka: $213 \times 32300 = 6.879.900$ jadi selama satu minggu perbandingan antara metode full costing dan dengan metode perusahaan adalah Rp.6.879.900

Diketahui bahwa ada perbedaan antara perhitungan dengan metode full costing dengan metode perusahaan, dimana perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*

jumlahnya lebih besar dibandingkan dengan metode perusahaan. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* biaya yang dikeluarkan lebih rinci dan jelas, dengan metode *full costing* biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik lebih rinci dibandingkan dengan metode perusahaan.

Sedangkan metode perusahaan hasil perhitungan harga pokok produksi lebih kecil, hal ini karena biaya yang dibebankan oleh perusahaan tidak secara rinci perusahaan hanya membebankan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik namun disini biaya overhead pabrik yang dibebankan hanya biaya listrik, solar, dan gas. Perusahaan tidak menghitung biaya pemeliharaan mesin, biaya perawatan dan penyusutan mesin dan peralatan. Oleh karena itu hasil dari metode *full costing* lebih besar dibandingkan dari hasil metode perusahaan.

Dari kedua metode tersebut, yaitu metode yang dilakukan perusahaan dengan metode *full costing*, terdapat selisih yaitu harga perunit roti menurut perhitungan perusahaan adalah sebesar Rp.1.264, sedangkan menurut perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* harga perunit roti yaitu Rp.1.477. jadi, selisih dari kedua metode tersebut Rp.213 dari kedua selisih tersebut akan ada pengaruhnya terhadap laba yang diinginkan karena perusahaan tidak menghitung secara rinci, apabila perusahaan tetap menghitung biaya secara sederhana tidak memakai metode

full costing maka perusahaan akan mengalami kerugian sebesar Rp.6.879.900.

Jika perusahaan menggunakan metode full costing dalam menghitung biaya produksinya maka perusahaan harus :

- a) Mengidentifikasi seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi
- b) Merinci biaya overhead pabrik seperti biaya perawatan dan pemeliharaan dan biaya penyusutan mesin dan peralatan.
- c) Membedakan antara biaya variabel dengan biaya tetap.

C. Perspektif Ekonomi Islam

Rasulullah SAW. Menyatakan bahwa harga dipasar itu ditentukan oleh Allah SWT. Ini berarti bahwa harga dipasar tidak boleh diintervensi oleh siapapun. Ini menunjukkan bahwa ketentuan harga itu diserahkan kepada mekanisme pasar yang alamiah. Hal ini dapat dilakukan ketika pasar dalam keadaan normal, tetapi bila tidak dalam keadaan sehat yakni terjadi kezaliman seperti adanya kasus penimbunan, riba, dan penipuan maka pemerintah hendaknya dapat bertindak untuk menentukan harga pada tingkat yang adil sehingga tidak ada pihak yang dirugikan. Dengan

demikian, pemerintah hanya memiliki wewenang untuk menetapkan harga apabila terjadi praktik kedzaliman di pasar.¹

Berkaitan dengan upaya mendapatkan harta, baik untuk digunakan secara jasmaniah maupun untuk dikonsumsi, Allah mengingatkan agar senantiasa tetap dalam koridor ketentuannya, sebagaimana firman berikut ini:

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالِكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ
تَكُونَ تِجْرَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ

رَحِيمًا ﴿٢٦﴾

“ Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu; sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu”

Produksi adalah menciptakan manfaat atas sesuatu benda. Secara terminologi, kata produksi berarti menciptakan dan menambah kegunaan (nilai guna) suatu barang. Kegunaan suatu barang akan bertambah bila memberikan manfaat baru atau lebih dari semula. Secara umum, produksi adalah penciptaan guna (*utility*) yang berarti kemampuan suatu barang atau jasa untuk memuaskan kebutuhan manusiawi tertentu. Dalam ekonomi islam, produksi juga merupakan bagian terpenting dari aktivitas ekonomi

¹ Akhmad Mujahidin, *Ekonomi Islam* (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2007), 172.

bahkan dapat dikatakan sebagai salah satu dari rukun ekonomi di samping konsumsi, distribusi, infak, zakat, nafkah, dan sedekah. Hal ini dikarenakan produksi adalah kegiatan manusia untuk menghasilkan barang dan jasa yang kemudian manfaatnya dirasakan oleh konsumen. Produksi dalam perspektif Islam tidak hanya berorientasi untuk memperoleh keuntungan yang sebanyak-banyaknya, meskipun mencari keuntungan tidak dilarang. Dalam ekonomi Islam, tujuan utama produksi adalah untuk memasalahkan individu dan masyarakat secara berimbang. Dalam Al- Qur'an surah 57/ *al-hadid* ayat 7.

ءَامِنُوا بِاللّٰهِ وَرَسُوْلِهِ ۗ وَاَنْفِقُوْا مِمَّا جَعَلَكُمْ مُّسْتَخْلِفِيْنَ فِيْهِ ۗ فَاَلَّذِيْنَ
ءَامِنُوْا مِنْكُمْ وَاَنْفَقُوْا هُمْ اَجْرٌ كَبِيْرٌ ﴿٧﴾

Artinya:

“Berimanlah kamu kepada Allah dan Rasul-Nya dan nafkahkanlah sebagian dari hartamu yang Allah telah menjadikan kamu menguasainya. Maka orang-orang yang beriman di antara kamu dan menafkahkan (sebagian) dari hartanya memperoleh pahala yang besar”.

Kegiatan produksi yang pada dasarnya halal, harus dilakukan dengan cara-cara yang tidak mengakibatkan kerugian dan mudharat dalam kehidupan masyarakat. Produksi barang-barang yang halal adalah dibenarkan, tetapi apabila produksi itu dilakukan dengan mengandung unsur tipuan atau pemerasan, maka hal ini

tidak memenuhi landasan ekonomi islam. Dilihat dari segi manfaat aktivitas produksi dalam ekonomi Islam terdapat beberapa persyaratan yang harus dipenuhi. Pertama, dibenarkan dalam syariah Islam, yaitu sejalan dengan ketentuan-ketentuan yang ditetapkan dalam Al-Qur'an dan Hadis Nabi, ijma' dan qiyas. Kedua, tidak mengandung unsur mudarat bagi orang lain. Ketiga, keluasan cakupan manfaat dalam ekonomi Islam yang mencakup manfaat di dunia dan di akhirat.²

Berdasarkan penjelasan diatas maka peneliti telah melakukan penelitian terjun langsung ke perusahaan CV. Bintang Nusa Jati, diperusahaan tersebut telah melakukan sesuai dalam syariat Islam, perusahaan telah melakukan produksi dengan baik serta tidak mengandung mudharat bagi orang lain. Produk yang di produksi oleh perusahaan menggunakan bahan-bahan yang tidak membahayakan konsumen, agar para konsumen percaya perusahaan telah mengeluarkan sertifikat halal dari MUI dan sertifikat BPOM. Untuk penentuan harga perusahaan tidak mengambil keuntungan yang terlalu banyak bahkan perusahaan menghitung biaya produksinya tidak secara rinci, maka perusahaan tersebut perlu diperhatikan dalam perhitungan biaya produksinya, agar tidak mengalami kerugian ataupun tidak rugi tidak pula mendapatkan

² Idri, *Hadis Ekonomi: Ekonomi Dalam Perspektif Hadis Nabi*, (Jakarta: Prenadamedia Group, 2015), 61-63.

keuntungan sesuai yang diinginkan. Peneliti membandingkan perhitungan antara metode *full costing* dengan metode perusahaan supaya terlihat selisih diantaranya maka dapat ditarik kesimpulanya.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data yang telah dihitung maka dapat ditarik kesimpulannya, selisih antara perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* dan penentuan harga pokok yang tepat.

1. CV. Bintang Nusa Jati telah melakukan perhitungan namun, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan sangat sederhana dimana perusahaan hanya membebankan biaya bahan baku langsung, biaya upah tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik akan tetapi dip perusahaan untuk biaya overhead pabrik tidak memasukan biaya pemeliharaan dan penyusutan mesin dan peralatan. Hasil perhitungan biaya harga pokok produksi roti adalah Rp. **1264**
2. Perhitungan biaya harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada CV. Bintang Nusa Jati ialah menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi roti. adapun biaya yang dikeluarkan untuk menghitung biaya harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik meliputi: biaya perawatan dan pemeliharaan mesin dan penyusutan mesin dan peralatan. Hasil dari perhitungan dengan metode *full costing* ialah Rp. **1477**

3. Dari perhitungan antara metode *full costing* dengan metode perusahaan terdapat perbedaan dimana hasil metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan metode perusahaan, perbedaan perhitungan kedua metode ini terletak pada perhitungan biaya overhead pabrik, dimana perusahaan tidak menghitung biaya perawatan mesin dan peralatan dan biaya penyusutan mesin dan peralatan. Selisih kedua metode tersebut adalah metode hasil metode *full costing* Rp.1264 dan metode perusahaan Rp.1.477 maka selisihnya ialah Rp.213. Dalam seminggu perusahaan memproduksi 32300 unit roti dikalikan selisih kedua metode tersebut yaitu $213 \times 32300 = \text{Rp.6.879.900}$ jadi, selisih selama seminggu adalah Rp.6.879.900.

Sedangkan pengaruhnya terhadap laba yang diinginkan perusahaan tidak menghitung secara rinci, apabila perusahaan tetap menghitung biaya secara sederhana tidak memakai metode *full costing* maka perusahaan akan mengalami kerugian sebesar Rp.6.879.900.

4. Perspektif ekonomi islam tentang harga bahwa harga ditetapkan oleh mekanisme pasar yang alamiah, sedangkan pemerintah memiliki wewenang menetapkan harga ketika pasar terdapat kezoliman. Dari penjelasan ini bahwa ketika manusia melakukan produksi maka dialah yang tahu berapa biaya produksi yang dikeluarkan, berarti yang berhak menentukan harga adalah orang yang memproduksi barang tersebut, namun menetapkan harga harus sesuai dengan ajaran islam

B. Saran

1. Sebaiknya perusahaan menggunakan metode *full costing* karena lebih akurat. Hal ini karena perhitungan biaya produksi lebih merinci seluruh biaya yang terkait dalam memproduksi, sehingga perhitungan dengan metode *full costing* dapat menunjukkan hasil yang aktual selama memproduksi barang.
2. Perusahaan harus lebih memperhatikan dan merinci seluruh biaya yang menyangkut dalam produksi serta menghitung biaya penyusutan dan perawatannya supaya perusahaan tidak mengalami titik impas (tidak rugi, tidak untung).
3. Perusahaan harus membedakan antara biaya overhead pabrik variabel dengan biaya overhead pabrik tetap.