Analisis *Job Order Costing System* untuk Penentuan Harga Pokok Pesanan pada Roti Coklat di Holland Bakery Kediri

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Sebagai Syarat Guna
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
pada Program Studi Akuntansi

OLEH :

IIN DESI SUSANTI

NPM : 11.1.02.01.0081

PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

2015

Skripsi Oleh:

IIN DESI SUSANTI
NPM : 11.1.02.01.0081

Judul:

Analisis *Job Order Costing System* untuk Penentuan Harga Pokok Pesanan pada Roti Coklat di Holland Bakery Kediri

Telah disetujui untuk diajukan Kepada
Panitia Ujian/Sidang Skripsi pada Program Studi Akuntansi
Fakultas Ekonomi UNP Kediri

Tanggal: 04 Februari 2016

Dosen Pembimbing I,	Dosen Pembimbing II,
Dr. Sri Aliami	**Drs. Ec. Sugeng, M.M., M.Ak.**
NIDN. 0716086403	**NIDN : 0713026101**

Skripsi Oleh:

IIN DESI SUSANTI
NPM : 11.1.02.01.0081

Judul:

Analisis *Job Order Costing System* untuk Penentuan Harga Pokok Pesanan pada Roti Coklat di Holland Bakery Kediri

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian/Sidang Skripsi
pada Program Studi Akuntansi FE UNP Kediri
Pada Tanggal : 04 Februari 2016

Dan Dinyatakan telah Memenuhi Persyaratan

Panitia Penguji:

1. Ketua : Dr. Sri Aliami
2. Penguji I : Drs. Ec. Sugeng, M.M.,M.Ak.
3. Penguji II : Sigit Puji W,M.Ak.

Mengetahui
Dekan Fakultas Ekonomi,

Dr. Subagyo
NIDN : 0717066601

Analisis *Job Order Costing System* untuk Penentuan Harga Pokok Pesanan pada Roti Coklat di Holland Bakery Kediri

IIN DESI SUSANTI
11.1.02.01.0081
EKONOMI – AKUNTANSI
Desi.susanti.ds3@gmail.com
Dr. Sri Aliami dan Drs. Ec. Sugeng, M.M., M.Ak
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

ABSTRAK

Iin Desi Susanti: 2015.Analisis *Job Order Costing System* dengan Penentuan Harga Pokok Pesanan pada Roti Coklat di Holland Bakery Kediri. Skripsi Akuntansi.

Kata Kunci: *Job Order Costing System* dan Harga Pokok Pesanan

Dengan karakteristik negara berkembang negara Indonesia terus melakukan pembangunan di segala line sektor. Pangsa pasar yang luas dengan pola konsumsi masyarakat yang cukup tinggi tentunya menjadikan peluang yang besar bagi produsen makan dan minuman termasuk Holland Bakery untuk mengambil kesempatan ini. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui penerapan *Job order costing system* dalam penetuan harga pokok pesanan pada produk di holland bakery Kediri. Variabel penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu penentuan harga jual sebagai variabel bebas dan harga pokok pesanan sebagai variabel terikat.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kausal Komparatif data yang diperoleh adalah dengan menelusuri ke masa lampau. Sedangkan pendekatan penelitian memakai Deskriptif Komulatif, yaitu pendekatan yang merinci, menjelaskan, dan menggambarkan. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer yang terdiri dari wawancara dengan pihak manajemen perusahaan yang diantaranya struktur organisasi dan ketenagakerjaan dan data sekunder yang terdiri dari laporan keuangan perusahaan. Penelitian ini mengambil lokasi pada Holland Bakery Kediri yang terletak di Jl. Hayam Wuruk No.13 Kediri yang dilakukan selama bulan November 2015 sampai dengan Desember 2015.

Analisis dalam penelitian ini menggunakan langkah-langkah menentukan biaya-biaya yang membentuk harga pokok pesanan, mengidentifikasikan biaya produksi yang melekat dalam penciptaan harga pokok pesanan, dan mengidentifikasi harga jual yang sesungguhnya yang ditetapkan untuk salah satu produk pesanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan dalam proses produksi sudah cukup baik, seperti di Holland kediri ini di bagai mulai dari bagian penjualan,

bagian gudang, bagian keuangan samapai bagian produksi dan semuanya terintegrasi secara baik. Setelah menghitung harga roti coklat maka di dapatkan harga pokok produksi sebesar Rp 391.954,00.

I. Latar Belakang

A. Latar Belakang Masalah

Pangsa pasar yang luas dengan pola konsumsi masyarakat yang cukup tinggi tentunya menjadikan peluang yang besar bagi produsen makan dan minuman termasuk Holland Bakery untuk mengambil kesempatan ini. Selain peluang yang cukup beasr dalam industri, tentunya ada juga tantangan yang harus dihadapi oleh Holland Bakery untuk mengembangkan usahanya. Salah satunya adalah pesaing industri yang sejenis.

B. Identifikasi Masalah

1. Perkembangan sektor barang konsumsi dan makanan olana yang semain pesat.
2. Peluang yang besar untuk terjun dalam industri makan dan makana olahan
3. Persaingan yang ketat dalam satu indsutri yang sama
4. Penentuan harga pokok produk harus secara tepat agar produk mampu bersaing di pasar.
5. Penggunaan *Job order costing system* dalam penentuan harga pokok pesanan

C. Batasan Masalah

Sesuai identifikasi masalah tersebut batasan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah penerapan *Job order costing system* terkait penerapan harga pokok pesanan pada roti coklat yang ada di Holland bakery kediri dengan periode pengamatan pada 2014.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka pokok permasalahan yang dirumuskan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

Bagaimana penerapan *Job order costing system* dalam penetuan harga pokok pesanan pada roti coklat di holland bakery Kediri ?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan hasil yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian serta memiliki konsistensi dengan permasalahan atau pertanyaan penelitian. Berangkat dari pertanyaan penelitian diatas maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan *Job order costing system* dalam penetuan harga pokok pesanan pada produk di holland bakery Kediri.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

   Hasil penelitian dapat digunakan untuk menambah referensi dibidang karya ilmiah yang dapat mengembangkan ilmu pengetahuan khususnya bidang akuntansi.

2. Manfaat Praktis

   a. Bagi peneliti

      Dengan penelitian ini penulis dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman dalam bidang penelitian dan dapat mengukur kemampuan dibidang akuntansi dengan materi yang diperoleh di bangku kuliah sekaligus untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan selama kuliah. Dan bagi peneliti lainnya, hasil dari penelitian ini bisa menjadi referensi dalam penelitian selanjutnya.

b. Bagi perusahaan

Hasil penelitian diharapkan dapat memberi masukan yang berharga dalam mengevaluasi sekaligus untuk memperbaiki kinerja manajemen dalam penentuan harga pokok pesanan.

c. Bagi lembaga

Sebagai pembendaharaan karya ilmiah, khususnya bagi pengembangan ilmu akuntansi, serta dapat dipergunakan sebagai referensi untuk mengkaji topik-topik yang berkaitan dengan masalah yang dibahas dalam penelitian ini sebagai bahan perbandingan bagi pihak lain dalam mengadakan penelitian selanjutnya.

II. METODE

A. Variabel Penelitian

Dalam penelitian ini yang menjadi variabel terikat adalah harga pokok pesanan, dan yang menjadi variabel bebas adalah penentuan harga jual.

B. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian dan pendekatan penelitian adalah suatu model penelitian yang digunakan dan dipersiapkan dalam suatu penelitian yang disusun secara teratur dan sistematis. Agar dapat mencapai tujuan yang ditetapkan. Adapun jenis dan pendekatan penelitian dalam penelitian ini adalah **Deskriptif Komulatif**

C. Definisi Operasional

a. Harga jual

Menyatakan bahwa pda prinsipnya harga jual harus menutup bisa menutup biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar.

b. Harga pokok pesanan

Metode harga pokok pesanan adalah suatu metode pengumpulan biaya produksi untuk menentukan harga pokok produk pada perusahaan yang menghasilkan produk atas dasar pesanan

D. Sumber Data

Sumber data yang akan digunakan oleh penulis dalam pengumpulan data dengan menggunakan teori-teori yang relevan dengan penelitian. Penulis juga memperoleh data-data yang ada dalam perusahaan sebagai objek yang diteliti. Adapun data-data tersebut meliputi data primer dan sekunder.

E. Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan suatu sasaran penelitian, dimana sasaran penelitian berupa orang, organisasi atau barang yang diteliti. Objek dalam penelitian ini adalah general manajer, bagian keuangan dan bagian produksi.

F. Tempat dan Waktu Penelitian

Penentuan tempat dan waktu di dalam suatu penelitian merupakan salah satu hal yang cukup penting yang harus dilakukan penulis, karena dengan adanya pemilihan tempat dan waktu yang tepat, penulis dapat dengan cara optimal mengadakan suatu penelitian dengan baik. Adapun tempat dan waktu penelitiannya adalah sebagai berikut:

1. Tempat Penelitian

   Penelitian ini mengambil lokasi pada Holland Bakery Kediri yang terletak di Jl. Hayam Wuruk No.13 Kediri. Holland Bakery kediri merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang makanan jenis bakeri.

2. Waktu Penelitian

   Waktu penelitian dilakukan mulai November 2015 sampai dengan Desember 2015.

G. Metode Pengumpulan data

Metode pengumpulan data merupakan suatu cara atau metode yang digunakan untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan variabel penelitian. Untuk mendapatkan data yang relevan, maka dalam penelitian ini menggunakan beberapa teknik pengumpulan data yang disesuaikan dengan objek penelitian adalah studi lapangan, wawancara dan dokumentasi.

H. Teknik Analisis Data

Analisis dalam penelitian ini adalah langkah-langkah yang digunakan dalam menganilisis data-data penelitian dengan menggunakan langkah– langkah sebagai berikut :

1. Menentukan biaya-biaya yang membentuk harga pokok pesanan. Menelusuri dan menjelaskan masing-masing tipe biaya yang dikeluarkan dalam operasional dalam penciptaan pesanan salah satu produk.
2. Mengidentifikasikan biaya produksi yang melekat dalam penciptaan harga pokok pesanan, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.
3. Mengidentifikasi harga jual yang sesungguhnya yang ditetapkan untuk salah satu produk pesanan

III. Hasil dan Kesimpulan

A. Proses Produksi

Dalam penentuan harpa pokok pesanan, akan dimulai ketika costumer melakukan pesanan, bagian penjualan membuat Bon Produksi untuk di serahkan ke produksi sesuai tanggal pesanan tersebut. Bon produksi terdapat empat rangkap :

1. Lembar pertama warna putih untuk produksi
2. Lembar kedua warna pink untuk Distribusi
3. Lembar ketiga warna kuning untuk PPIC
4. Lembar keempat warna bitu untuk penjualan

B. Penentuan Harga Pokok Pesanan

Dalam penelitian ini, peneliti membahas mengenai salah satu proses pesanan untuk salah satu produk di Holland bakery. Produk yang dipilih adalah roti coklat. Berikut peneliti jabarkan menegenai analisis dan proses penetuan harga pokok pesanan.

1. Biaya Bahan Baku

Tabel 4.1

Daftar Harga Bahan Baku

No	Barang	Harga
1	Tepung cakra	Rp. 10.000,00/kg
2	Telur	Rp. 20.000,00/kg
3	Gula	Rp. 13.500,00/kg
4	Margarin	Rp. 40.000,00/kg
5	Garam	Rp. 8.000,00/kg
6	Ragi/Pernipan	Rp. 30.000,00/500gr
7	Baking	Rp. 11.000,00/110gr
8	Susu kental manis	Rp. 12.500,00/kaleng
9	Susu full krim	Rp. 35.000,00/400gr
10	Coklat	Rp. 55.000,00/kg

Tabel 4.2

Daftar Bahan Baku yang di Gunakan

No	Barang	Kuantitas

1	Tepung cakra	5 Kg
2	Telur	1 Kg
3	Gula	2 Kg
4	Margarin	100 gram
5	Garam	100 gram
6	Ragi/Pernipan	50 gram
7	Baking, 10gr	10 gram
8	Susu kental manis	5 Kaleng
9	Susu full krim	800 gram
10	Coklat	1 Kg

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Penentuan Biaya gaji yang di gunakan pada holland bakery kediri adalah di bayarkan perbulan untuk setiap karyawan di bagian produksi dan bagian pemasaran dengan gaji sebesar Rp 1.500.000,- per bulan.

3. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 4.3

Daftar Biaya Overhead Pabrik

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya Liatrik	Rp. 450.000,00
2	Biaya Penyu. Mesin	Rp. 75.000,00
Total Biaya Perbulan		Rp 525.000,00

Berdasarkan penelitian yang peneliti lalukan data untuk yang digunakan untuk penentuan BOP pada Holland Bakery Kediri adalah yang tertera pada tabel 4.3

C. Pembahasan

Berdasarkan referensi yang digunakan dalam peneltian ini serta di kaitkan dengan data yang diperoleh, peneliti mengklasifikaiskan lagi untuk penentuan bahan baku, baiya tenaga kerja dan biaya over head perusahaan.

Biaya bahan baku

Biaya bahan baku merupakan bagian penting biaya barang yang digunakan untuk memproduksi barang jadi. Jadi yang seharusnya menjadi bahan baku dalam penelitian ini adalah :

Tabel 4.4

Biaya Bahan Baku untuk Roti Coklat

No	Barang	Kuantitas	Harga
1	Tepung cakra	5 Kg	Rp. 50.000,00
2	Telur	1 Kg	Rp. 20.000,00
3	Gula	2 Kg	Rp. 27.000,00
4	Margarin	100 gram	Rp. 4.000,00
5	Garam	100 gram	Rp. 8.00,00
6	Ragi/Pernipan	50 gram	Rp. 3.000,00
7	Baking, 10gr	10 gram	Rp. 1.000,00
8	Susu kental manis	5 Kaleng	Rp. 62.500,00
9	Susu full krim	800 gram	Rp. 70.000,00
10	Coklat	1 Kg	Rp. 55.000,00
Total Biaya			Rp. 293.300,00

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja di bagi menjadi dau yaitu biaya tenaga kerja langsung dan baiay tenaga kerja tidak langsung. Jadi biaya tenaga kerja yang digunakan di sisni adalah tenaga kerja langsung yang berkaitan dengan proses produksi.

Jumlah tenaga kerja langsung yang berada pada bagian produksi untuk pesanan ini adalah 2 orang. Seperti dari infortmasi yang didapatkan peneliti gaji yang di dapatkan oleh peneliti untuk setiap pegawai bagian produksi mendapatkan gaji tetap sebesar Rp 1.500.000,-. Pesanan hanya membutuhkan waktu satu hari kerja untuk menyelesaikan produksi

selama 6 jam maka biaya tenaga kerja langsung yang di bebankan dalam proses produksi ini adalah :

1. Biaya Tenaga Kerja Langsung

$$= \frac{\text{2 Orang Karyawan x gaji bulanan x Jam produksi}}{\text{jumlah hari kerja x jam kerja dalam sehari}}$$

$$= \frac{\text{2 x Rp 1.500.000 x 6 Jam}}{\text{26 Hari x 8 Jam Kerja}}$$

= Rp 86.538,00

2. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead adalah biaya selain dua biaya produksi lainnya dan yang menjadi biaya overhead untuk pesanan roti coklat adalah :

Tabel 4.5

Biaya Overhead Pabrik untuk Roti Coklat

No	Jenis Barang	Harga
1	Biaya Listrik	Rp. 450.000,00
2	Biaya Mesin	Rp. 75.00,00

$$\frac{\text{biaya setiap bulan x jam produksi}}{\text{jumlah hari kerja x jam produksi selama sehari}}$$ Data yang didapatkan oleh peneliti terkait biaya overhead pabrik adalah biayakan setiap bulanya karena dalam penelitian ini yang di teliti adalah pesanan roti coklat maka penentuan untuk setiap biaya bahan baku adalah sebagai berikut :

Biaya Listrik =

$$\frac{\text{Rp 450.000 x 6 jam}}{\text{26 hari x 10 jam}}$$

=

= Rp 10.385,-

$$\frac{\text{biaya setiap bulan x jam produksi}}{\text{jumlah hari kerja x jam produksi selama sehari}}$$ perhitungan tersebut didasarkan pada proses produksi yang dilakukan untuk pesanan roti coklat adalah satu hari kerja dengan lama proses produksi menggunakan mesin selama 6 jam.

Biaya penyusutan mesin =

$$\frac{\text{Rp 75.000 x 6 jam}}{\text{26 hari x 10 jam}}$$

=

= Rp 1.731,-

Berdasarkan perhitungan diatas maka total biaya overhead pabrik yang seharusnya di bebankan pada proses penentuan roti coklat adalah Rp 10.385,- + Rp 1.731,- = Rp 12.116

D. Penetuan Harga Pokok Pesanan

Berdasarkan Informasi yang di dapatkan oleh peneliti dasar yang digunakan oleh holland bakery untuk mementukan harga pokok pesanan roti coklat adalah sebagai berikut :

Harga Pokok	Rp 450.000,00
Laba yang diharapkan (30%)	Rp 135.000,00
Harga Pokok Penjualan	Rp 585.000,00

Sedangkan berdasarkan teori yang di gunakan dalam dan dikaitkan oleh peneliti ini, berikut daftar biaya terkait penentuan harga pokok pesanan roti coklat sebagai berikut :

Tabel 4.6

Total Biaya Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya Bahan	Rp. 293.300,00
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp 86.538,00
3	Biaya Overhead	Rp 12.116,00
Total Biaya		Rp 391.954,00

Dari tabel 4.6 dapat dilihat jika di kaitkan denga teori terjadi penetuan harga pokok produksi yang cukup

jauh dimana dari holland bakery sendiri di awal sudah menetukan harga pokok Rp 450.000,- namun setelah di lakukan peneltian ternyata total biaya produksi hanya sebesar Rp 391.954,00. Hal ini dapat terjadi karena ada kecenderungan Holland bakery sudah memiliki harga rata-rata untuk setiap toko jadi harag itu sudah tergeneralisis dari pusat sehingga terjadi hal demikian.

E. KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *Job order costing system* dalam penetuan harga pokok pesanan untuk penetuan harag jual pada produk di holland bakery Kediri, dan dari rumusan masalah penelitian yang diajukan maka analisis data yang telah dilakukan dan pembahasan yang telah dikemukakan pada bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan ini bahwa:

Tahapan dalam proses produksi sudah cukup baik, seperti di Holland kediri ini di bagai mulai dari bagian penjualan, bagian gudang, bagian keuangan samapai bagian produksi dan semuanya terintegrasi secara baik.

IV. DAFTAR PUSTAKA

Erawati dan Lili Syafitri. 2012. Analisis Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada CV Harapan Inti Usaha Palembang. STIE MDP

Kristian, Eliezer Elbert, Andreas Handojo dan Christian Purnama. 2013. Aplikasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Peternakan Ayam Potong Panorama Dengan Metode *Job Order Costing*. Yogyakarta : UPN ”Veteran” Yogyakarta

Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 Cetakan Kesembilan, Yogyakarta : Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN

Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 Cetakan Keduabelas, Yogyakarta : Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN

Philip Kotler & Kevin Lane Keller**,** 2009, *Manajemen* pema*saran*, Edisi 13 Jilid 1. Jakarta

Pudjiastuti, Diane. 2003. *Peran Job Order Costing Method dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi*. Fakultas Ekonomi. Universitas Widyatama.
Siregar 2010

Setiawan, Hendra, Tarida Marlin S. Manurung dan Yunita. 2010. *Evaluasi Penerapan Metode Job Order Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi (studi kasus pada PT Organ Jaya)*. Bogor : Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kesatuan

Sugiyono. *Metode Penelitian Manajemen.* 2013. Cetakan ke-I. Bandung: Alfabeta.