

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1 Sejarah Berdirinya Pabrik Roti Z.B

Roti Z.B adalah sebuah perusahaan industri kecil menengah yang bergerak dibidang makanan, yang melakukan kegiatan oprasional dengan hasil produksi berupa roti. Pabrik roti z.b berlokasi di jln. Ahmad Yani kecamatan bonggoeya yang dipimpin oleh Hadi yang berperan sebagai pemilik pabrik roti z.b. Pabrik roti z.b bediri bulan maret 2017, ketika usaha itu pertama kali didirikan hingga saat ini. Mengembangkan usaha yang pada awalnya modal yang sangat sedikit sampai akhirnya berkembang menjadi industri pembuatan roti yang cukup berkembang, yang mulanya para pekerjanya berjumlah 3 orang kini bertambah menjadi 15 orang.

Berawal dari usaha keluarga serta melihat adanya peluang yang bagus karena pada saat itu usaha roti di Kota Kendari masih sangat sedikit, mereka memutuskan untuk mencoba membuka usaha dengan modal yang ada sampai akhirnya bisa bertahan dan berkembang menjadi perusahaan roti yang berkembang dan dikenal masyarakat luas.

Industri ini telah membuka kesempatan lapangan kerja dengan memperkerjakan masyarakat sekitar, industri ini memiliki 15 karyawan dengan tugas yang berbeda beda, pabrik ini memproduksi untuk wilayah Kendari dan sekitarnya, pemilik pabrik selalu

mengedepankan kualitas produknya dibandingkan dengan kuantitas hal ini untuk memberikan kepuasan dan mendapatkan kepercayaan kepada pelanggannya.

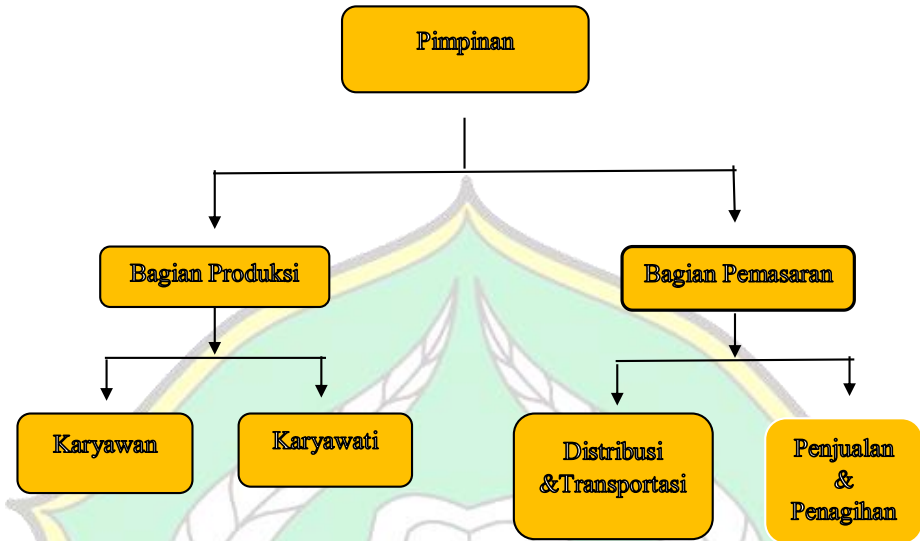
Jenis-jenis roti yang di produksi oleh pabrik Roti Z.B diantaranya yaitu roti coklat,roti kacang hijau,dan roti kelapa, tujuan didirikan pabrik Roti Z.B di anatarnya adalah:

- a. Mengembangkan bakat dalam pembuatan roti
- b. Menciptkan lapangan kerja
- c. Mendidik dan menambah ilmu untuk pribadi maupun orang lain
- d. Mencari keuntungan

4.1.2. Struktur Organisasi

Seluruh perusahaan besar maupun perusahaan yang relative kecil mempunyai struktur organisasi. Struktur organisasi yang ada di dalam suatu perusahaan berbeda dengan perusahaan yang lain. Struktur organisasi dibuat bertujuan dengan memudahkan dan mengawasi jalannya kegiatan oprasional perusahaan agar tidak terjadi fungsi ganda, maka perlu dibuat struktur organisasi untuk memisahkan dan mengelompokkan fungsi-fungsi yang ada di dalam perusahaan. Setiap fungsi yang ada harus menjalankan tugas sesuai dengan kewajiban yang di tetapkan. Struktur organisasi pabrik Roti Z.B dapat di lihat pada gambar 4.1 berikut

Gambar 4.1
Struktur Organisasi Pabrik Roti Z.B



(Sumber: Observasi Pabrik Roti Z.B.30 Juni 2022)

4.1.3. Job Description

Adapun tugas darimasing-masing bagian,yaitu sebagai berikut:

a. Pimpinan

Pimpinan disini bertugas untuk mengawasi jalannya produksi,mengelolah keuangan serta melakukan pembelian bahan produkksi

b. Bagian produksi

Pada bagian produksi terdiri dari tukang yang bertugas meyiapkan bahan dan mengawasi jalannya proses produksi. Sedangkan pekerja bertugas mengangkut bahan dari satu tempat ke tempat lain

c. Bagian pemasarn

Pada bagian pemasarn bertugas untuk mengantar barang jadi ketempat penjualan dan melakukan penagihan para pedagang pengecer.

4.1.4. Jumlah dan Kualifikasi Karyawan

Jumlah keseluruhan karyawan dan tenaga kerja perusahaan adalah 15 orang,yang terdiri atas:

- a. 9 orang tenaga kerja Wanita
- b. 6 orang tenaga kerja pria

Sedangkan kualifikasi karyawan berdasarkan pendidikan secara terperinci dapat dilihat pada tabel 4.1

Tabel. 4.1 kualifikasi karyawan berdasarkan pendidikan

Lulusan	Jumlah	Presentase
SMA	15 orang	100%

Untuk hari kerja dimulai dari hari minggu sampai hari jum'at dengan waktu kerja berlaku pada pabrik roti ini,yaitu sebagai berikut:

Hari minggu,senin,selasa,rabu,kamis dan sabtu:

- Jam kerja : 07.00-17.00
- Jam Istirhat : 12.00-13.00

Hari jum'at

- Jam kerja : 07.00-17.00

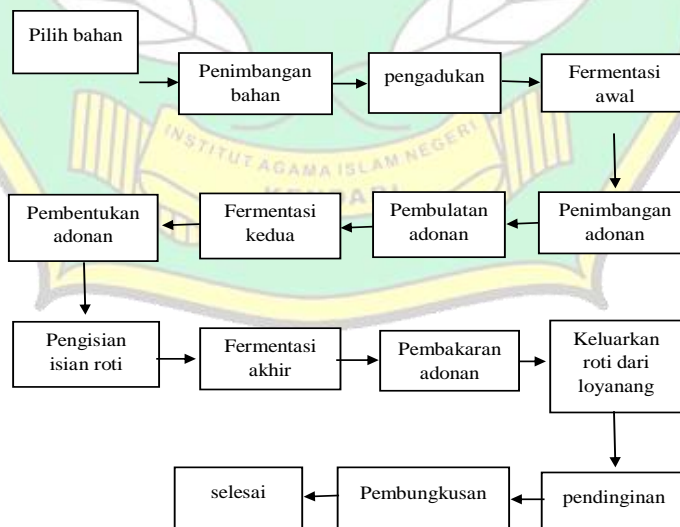
- Jam istirahat : 11.00-13.00

4.1.5. Proses Produksi

Proses produksi yang digunakan perusahaan adalah kontinyu, dimana bahan mentah yang masuk, maka proses produksi akan langsung menjadi produk jadi dan tidak menunggu mengerjakan yang lain. Jadi mulai pabrik berdiri selalu mengerjakan barang yang sama (tidak pernah berganti macam barang yang dikerjakan) sehingga prosesnya tidak pernah terputus dengan mengerjakan barang yang lain, sesudah itu proses produksi berjalan secara rutin. Urutan proses produksi selalu sama sehingga letak mesin dan peralatan produksi yang lain disesuaikan dengan urutan proses produksinya agar berjalan dengan lancar dan efisien.

Gambar 4.2

Skema proses produksi



(Sumber: Yayan, wawancara 30 Juni 2022)

Berikut di bawah ini, akan dijabarkan penjeasan mengenai gambar di atas tentang proses pembuatan roti pada industri pembuatan roti di pabrik roti z.b Kendari

a. Pemilihan bahan

Gunakan bahan bersertifikat halal dan berkualitas baik, bahan yang digunakan sebaiknya dalam kondisi cukup dan disimpan dalam kondisi baik

b. Penimbangan bahan

Timbang dengan teiti dan tepat, hindari menakar bahan dengan menggunakan sendok atau cangkir. Pastikan kandungan air dalam adonan tidak kurang atau tidak lebih sehingga roti tidak bantat atau lembek.

c. Pengadukan

Sebelum air dan meentega dimasukkan sebaiknya seluruh bahan kering melalui proses airasi (diaduk dulu) selama 5 menit supaya air dalam dimasukkan secara optimal. Campur semua bahan secara merata untuk hidrasi sempurna dari pati dan protein sehingga membentuk gluten, lama pengadukan disesuaikan dengan kandungan protein dalam tepung terigu karena semakin tinggi proteinnya maka proses pengadukan semakin lama demikian juga sebaliknya. Proses ini menghabiskan waktu sekitar 30 hingga 45 menit.

d. Fermentasi awal

Tahapan penguraian gula menggunakan ragi dibagi menjadi:

- Gas CO₂ : adonan mengembang
- Panas : suhu meningkat selama fermentasi

Waktu yang dihabiskan fermentasi awal sangat bergantung dari jumlah adonan dan orang yang mengerjakan. Selama pengistirahatan, tutup adonan menggunakan plastik supaya adonan tidak kering. Proses ini menghabiskan waktu selama 10-20 menit

e. Penimbangan

Bagi adonan sesuai berat yang digunakan menggunakan timbangan yang benar, jika menggunakan alat pembagi maka setelah ditimbang bagi adonan menjadi beberapa bagian.

f. Pembulatan usahakan supaya bentuk lapisan keras di permukaan adonan supaya dapat menahan gas yang dihasilkan. Haluskan tekstur roti supaya pekerjaan selanjutnya lebih mudah

g. Fermentasi kedua

Pada tahapan ini terjadi pelunakan adonan dan berguna untuk mempercepat fermentasi berikutnya, tutup adonan dengan plastik supaya tidak kering, lama proses ini adalah sekitar 10 menit.

h. Pembentukan adonan

Proses pembentukan adonan di mulai dengan proses sheeting yang bertujuan untuk meratakan adonan agar gas yang terbentuk dalam adonan lebih rata.

i. Pengisian isian roti

Mengisi isian roti sesuai yang di tetapkan yaitu isi coklat,kelapa,dan kacang

j. Fermentasi akhir

Fermentasi akhir dalam cara membuat roti ini dilakukan supaya adonan mengembang hingga mencapai kualitas dan bentuk maksimal. Dilakukan pada tempat yang panas sekitar 35-40 dderajat celcius dan kelembapan ruangan stabil 80%.

k. Pembakaran

Pastikan suhu oven sesuai dengan jenis roti yang dibakar. Lamanya pembakaran biasanya ditentukan oleh jenis oven, bahan loyang, jenis roti dan pemakaian gula dalam adonan misalnya untuk roti kacang dipanggang dalam suhu 200 derajat celcius dalam Loyang tertutup selama 20 menit sedangkan roti coklat dipanggang dalam suhu 180 derajat celcius.

l. Mengeluarkan roti dari pemanggangan

m. Pendinginan

Dinginkan roti pada suhu ruang sekitar 45-90 menit dan letakan roti pada rak pendingin supaya panas roti menyebar ke segala arah.

n. Packing

Tahapan terakhir cara membuat roti adalah packing atau pembungkusan. Pembungkusan roti sebaiknya dilakukan di ruangan bersih dengan ventilasi dan sirkulasi udara cukup. Hindari membungkus roti dalam kondisi panas supaya tidak cepat berjamur.

4.1.6. Nama Responden dan Latar Belakagnya

a. Nama : Hadi

- Jabatan : pimpinan pabrik roti z.b atau pemilik pabrik roti
- Umur: 40 thn
- Latar belakang: bapak hadi adalah selaku penanggung jawab pada pabrik roti z.b sekaligus pemilik pabrik roti z.b yang terletak di kec. Bonggoeya, bapak hadi seorang pengusaha roti yang awal mulanya hanya pedangang roti kecil dengan tempat seadanya, yang awal mulanya menghasilkan roti hanya 50 biji roti sehari sampai akhirnya bisa menghasilkan roti sampai ribuan per hari, pak hadi memulai usahanya dengan menjajarkan dagangannya ke toko-toko kelontong atau toko kecil dan pada saat itu pekerjaanya cuma dirinya dan istrinya, semakin hari semakin banyak peminat roti yang bapak hadi hasilkan akhirnya pak hadi memutuskan untuk membuka usahanya agar lebih besar dari sebelumnya, yang akhirnya mempekerjakan 3 orang sampai akhirnya mempekerjakan 15

orang pekerja, pak hadi juga sangat membantu untuk masyarakat sekitar yang membutuhkan lapangan pekerjaan.

b. Nama: Yayan

- Umur: 20 thn

- Jabatan: pembuatan

- Latar belakang: yayan adalah salah satu pekerja yang ada di pabrik roti z.b ia bekerja sebagai pembuat roti, yayan merupakan tamatan SMA salah satu yang ada di kota kendari, awal yayan bekerja di pabrik roti karena di ajak oleh temannya yang juga bekerja di pabrik roti z.b, yayan merupakan masyarakat yang tinggal di wilayah kec. Bonggoeya dari hasil data wawancara yang peneliti dapat yayan sudah bekerja di pabrik roti selama 1 tahun , yayan mengungkapkan bahwa pabrik roti z.b ini sangat membantu orang yang membutuhkan pekerjaan, walaupun tidak punya skil dalam membuat roti tetapi pemilik pabrik mau menerima dia sebagai pekerja karena pemilik pabrik mau mencari pekerja yang rajin dan mau berusaha.

4.2. Hasi Penelitian

4.2.1. Penetapan Harga Pokok Penjualan Pabrik Roti Z.B Menurut Akutansi Biaya

Penentuan harga pokok penjualan dalam suatu produk sangat penting untuk mengetahui perhitungan margin penjualan, prediksi laba rugi dan harga pokok produksi itu sendiri. Biaya produksi

itu sendiri adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi bahan yang siap jual. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting untuk menetapkan harga jual suatu produk, harga jual yang tepat adalah jika harga jual ditetapkan terlalu tinggi atau terlalu rendah maka dapat mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian.

Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Hadi, pemilik pabrik roti z.b terkait bagaimana perhitungan penetapan harga penjualan pabrik roti z.b

“sampai saat ini pabrik roti z.b dalam menentukan harga pokok penjualannya dengan cara menghitung biaya produksi dengan menjumlah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi roti ini, ya seperti menjumlahkan semua biaya yang dikeluarkan untuk roti coklat, roti kacang dan roti kelapa. Sedangkan harga persatuan roti dihitung dengan membagi jumlah total harga pokok produksi per roti dengan jumlah produk roti yang dihasilkan”.

“penetapan harga penjualan roti yang kami lakukan, kami sedang mengalami desakan ekonomi maka kami jual roti dengan harga yang murah banyaknya pabrik roti yang lain membuat kita bersaing harga dan kualitas yang bagus walaupun harganya murah tetapi kualitas roti kami sangat bagus”

Berdasarkan hasil wawancara tersebut dapat di simpulkan bahwa pabrik roti dalam perhitungan penentuan harga pokok penjualan masih menggunakan metode akuntansi biaya dengan menghitung biaya produksinya dan menjumlah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi setiap roti, sedangkan harga

pokok produksi per satuan roti dihitung dengan membagi jumlah total harga pokok produksi per roti dengan jumlah produk roti yang dihasilkan. Berikut di bawah ini unsur-unsur yang membentuk perhitungan harga pokok penjualan pabrik roti z.b.

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, biaya bahan baku dibedakan menjadi dua yaitu, biaya bahan baku dan biaya bahan penolong, terlihat pada tabel di bawah ini

Tabel 4.2
Persediaan awal bahan baku

No	Bahan Baku	Jumlah 1 minggu (Kg)	Harga/kg	Jumlah
1	Tepung Terigu	25 kg	Rp 10.000	Rp 250.000
2	Mentega	10 kg	Rp 13.000	Rp 130.000
3	Gula Pasir	50 kg	Rp 18.000	Rp 900.000
4	Ragi	3 kg	Rp 20.000	Rp 60.000
	Jumlah			Rp 1.340.000

(sumber: laporan keuangan pabrik roti z.b)

Dapat dilihat dari tabel di atas persediaan bahan baku untuk pembuatan roti z.b sebesar Rp 1.340.000, bersih untuk persediaan 1 minggu

Menurut bapak Hadi, pemilik pabrik roti z.b menyatakan bahwa :

“persediaan awal bahan baku yang saya gunakan itu bersih untuk 1 minggu, saya biasa menyetok bahan baku itu terkadang bisa 1 minggu satu kali atau bahkan 1 bulan satu kali”

Tabel 4.3
Pembelian Bahan Baku Januari 2022

No	Bahan Baku	Jumlah 1 Bulan (kg)	Harga /kg	Jumlah
1	Tepung terigu	100 kg	Rp 10.000	Rp 1.000.000
2	Mentega	40 kg	Rp 13.000	Rp 520.000
3	Gula pasir	200 kg	Rp 18.000	Rp 3.600.000
4	Ragi	12 kg	Rp 20.000	Rp 240.000
	Jumlah			Rp 5.360.000

(Sumber: data laporan keuangan pabrik roti z.b)

Menurut bapak Hadi, pemilik pabrik roti z.b menyatakan bahwa:

“ kalau untuk biaya bahan baku untuk sebulan kita jumlah saja kan, setiap minggu itu saya membeli bahan baku seperti tepung terigu, mentega dll dengan jumlah yang sama dan harga yang sama jadi jumlah saja setiap minggu itu saya membeli misalnya tepung terigu 25kg seminggu jadi sebulan itu saya bisa menghabiskan tepung terigu 100kg begitu juga dengan bahan lainnya”

Tabel 4.4
Persediaan Akhir Bahan Baku Januari 2022

No	Bahan Baku	Jumah 1 Bulan (kg)	Harga /kg	Jumlah
1	Tepung terigu	15 kg	Rp 10.000	Rp 150.000
2	Mentega	10 kg	Rp 13.000	Rp 130.000
3	Gula pasir	10 kg	Rp 18.000	Rp 180.000
4	Ragi	3 kg	Rp 20.000	Rp 60.000
	Jumlah			Rp 520.000

(sumber: data laporan keuangan Pabrik Roti Z.B)

Persediaan bahan baku pabrik roti z.b pada bulan januari dari data yang di ambil langsung dari pemilik pabrik roti z.b, sebagai berikut:

Tabel 4.5
Biaya bahan penolong

No	Bahan penolong	Jumlah Biaya Bahan Penolong
1	Coklat	Rp 500.000
2	Kacang	Rp. 400.000
3	Kelapa	Rp 350.000

(sumber: data laporan keuangan Pabrik Roti Z.b)

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada usaha roti ini tenaga kerja langsung yang digunakan adalah masyarakat yang tinggal di daerah sekitar pabrik roti. Pembuatan roti ini tidak terlalu membutuhkan keterampilan khusus, hanya membutuhkan karyawan yang mampu berkerja keras.

Adapun unsur-unsur biaya tenaga kerja langsung dapat di lihat pada table 4.5 sebagai berikut

Tabel 4.6
Jumlah dan Biaya Tenaga Kerja

Bagian	Jumlah Pekerja	Upah/Minggu	Jumlah
Pengadonan	5	Rp 360.000	Rp 1.800.000
Pencetakan	3	Rp 360.000	Rp 1.080.000
Pemanggangan	3	Rp. 360.000	Rp 1.080.000
Pengemasan	2	Rp.360.000	Rp 720.000
Pengecer	2	Rp 360.000	Rp 720.000
Total	15		Rp 5.400.000

(sumber: data laporan keuangan Pabrik Roti Z.B)

Menurut bapak Hadi selaku pemilik pabrik roti z.b mengungkapkan:

“saya menggaji karyawan saya itu di hitung perharinya yaitu 60 ribu, tapi saya menetapkan gaji yang mereka ambil itu setiap minggu jadi mereka itu gajian setiap minggu dengan upah yang sama semua baik laki-laki maupun perempuan karena kerja mereka semua sama”.

Tabel 4.7
Jumah dan Biaya Tenaga Kerja Januari 2022

Bagian	Jumah Pekerja	Upah/ Minggu	Upah/Bulan	Jumah
Pengadonan	5	Rp 360.000	Rp 1.440.000	Rp 7.200.000
Pencetakan	3	Rp 360.000	Rp 1.440.000	Rp 4.320.000
pemanggan	3	Rp 360.000	Rp 1.440.000	Rp 4.320.000
Pengemasan	2	Rp 360.000	Rp 1.440.000	Rp 2.880.000
Pengecer	2	Rp 360.000	Rp 1.440.000	Rp 2.880.000
Total	30			Rp 21.800.000

(sumber:data laporan keuangan Pabrik Z.B)

Menurut bapak Hadi selaku pemilik pabrik roti z.b mengungkapkan :

“kalau dari data untuk gaji per bulannya itu pasti ada kan saya juga hitung,kan saya menggaji karyawan saya itu tiap minggu dan upahnya sama yaitu 360/orang tapi tiap harinya itu 60 ribu jadi kalau mau hitung gaji perbulannya itu tinggal hitung saja misalnya 360 dikali 1 bulan itu brapa”

- Uang makan para perkerja = sebanyak 3 kali sehari
- Tersedianya tempat tinggal untuk para perkerja

“ saya juga memberikan tempat tinggal kepada perkerja saya, menanggung uang makan mereka di luar upah yang mereka terima, mereka makan itu pagi siang dan malam “

Berdasarkan hasil wawancara yang di lakukan peneliti kepada pemilik pabrik roti z.b bahwa para pekerja di berikan tempat tinggal dan uang makan kepada pekerjanya, untuk makan 3 kali sehari pada saat makan pagi dan makan siang selanjutnya juga untuk makan malam.

Tabel di atas dapat di deskripsikan sebagai berikut:

1) Pengadonan

Tenaga kerja bagian pengadonan pada roti z.b ada 5 orang dengan upah Rp 60.000 perhari, sehingga total biaya tenaga kerja langsung dalam satu minggu sebesar $5 \times 6 \text{ hari} \times \text{Rp } 60.000 = 1.800.00$

2) Pencetakan

Tenaga kerja pada bagaian pencetakan yaitu 3 orang dengan upah Rp 60.000 per hari, jadi total biaya tenaga kerja dalam satu minggu sebesar $3 \times 6 \text{ hari} \times \text{Rp } 60.000 = 1.080.00$

3) Pemanggangan

Tenaga kerja pada bagian pemanggangan yaitu ada 3 orang dengan upah Rp 60.000 per hari, jadi total biaya tenaga kerja dalam satu minggu yaitu sebesar $3 \times 6 \text{ hari} \times \text{Rp } 60.000 = 1.080.000$

4) Pengemasan

Tenaga kerja pada bagian pengemasan yaitu 2 orang dengan upah Rp 60.000 per hari, jadi total biaya yang dikeluarkan tenaga kerja dalam satu minggu yaitu sebesar $2 \times 6 \text{ hari} \times \text{Rp } 60.000 = 720.000$

5) Pengecer

Tenaga kerja pada bagian pengecer yaitu ada 2 orang dengan upah Rp 60.000 per hari, jadi total biaya tenaga kerja dalam satu minggu yaitu $2 \times 6 \text{ hari} \times \text{Rp } 60.000 = \text{Rp } 720.000$

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang di kelompokkan menjadi beberapa golongan berikut:

1) Biaya bahan penolong

Pada perusahaan ini, bahan penolong yang di gunakan pabrik roti z.b pada bulan juli 2022 adalah coklat,kelapa,kacang,tabung gas dengan total biaya Rp 5.885.000

2) Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan berupa mesin dan peralatan lain dengan total biaya Rp 375.000

3) Biaya lain yang langsung memerlukan pengeluaran uang

Perusahaan menghitung biaya lain yang memerlukan pengeluaran uang seperti biaya listrik dan telfon sebesar Rp 570.00

Tabel 4.8
Biaya Overhead Pabrik Bulan Januari 2022

Keterangan	Tetap	Variable
Biaya bahan penolong	-	Rp 5.885.000
Biaya reparasi dan pemeliharaan	Rp 375.000	
Biaya lain yang langsung memerlukan pengeluaran uang	-	Rp 570.000
Jumlah	Rp 375.000	Rp 6.455.000
Total biaya overhead pabrik		Rp 6.820.000

(Sumber, Data Pabrik Roti Z.B)

Dari tabel 4.8, total biaya overhead pabrik pada bulan januari 2022 sebesar Rp 6.820.000. Biaya overhead pabrik terbagi menjadi dua yaitu overhead tetap dan variabel. Biaya overhead tetap terdiri dari biaya reparasi dan pemeliharaan mesin sebesar Rp 375.000, sedangkan biaya overhead pabrik variabel terdiri dari bahan penolong (coklat, kelapa, kacang dan tabung gas), biaya listrik dan telepon sebesar Rp 6.455.000

Dari uraian dia atas didapatkan harga pokok produksi untuk bulan januari 2022 pabrik roti Z.B yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.9
Harga Pokok Produksi Januari 2022

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp 5.360.000
Biaya tenaga kerja	Rp 21.800.000
Biaya overhead pabrik	Rp 1.320.000
Biaya bahan penolong	Rp. 1.250.000
Total	Rp 29.730.000

(Sumber:Data Pabrik Roti Z.B)

Dari tabe 4.7 dapat dilihat bahwa total harga pokok produksi pabrik roti z.b pada bulan januari sebesar Rp 29.730.000, hasil tersebut merupakan penjumlahan anatar biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Dari total biaya produksi di atas menghasilkan roti sebanyak 35000(tiga puluh lima ribu) biji perbulan, berarti dalam satu minggu pabrik roti tersebut menghasilkan 8.750 biji perminggu, dan perharinya pabrik roti memproduksi roti sebanyak 1.129 biji, isi satu balnya berisi 30 biji.

d. Laporan biaya produksi

Gambar 4.3
Laporan Biaya produksi

Laporan Biaya Produksi	
Pabrik Roti Z.B Januari 2022	
Bahan Baku :	
Tepung teriggu	Rp. 1.000.000
Mentega	Rp 520.000
Gula pasir	Rp 3.600.000
Ragi	Rp. 240.000
Bahan Isi	
Coklat	Rp. 500.000
Kacang hijau	Rp. 400.000
Kelapa	Rp. 350.000 +
	Rp. 6.610.000
Biaya tenaga kerja langsung	
Upah karyawan	Rp. 21.800.000
Biaya Overhead pabrik	
Biaya reparasi dan pemeliharaan	Rp 375.000
Biaya listrik dan telfon	Rp 500.000
Biaya telfon	Rp70.000 +
	Rp. 1.320.000 +
Harga pokok produksi	Rp. 29.730.000

(sumber: Data diolah peneliti tahun 2022)

a. Laporan Laba Rugi

Gambar 4.4
Laporan laba rugi Januari 2022

Penjualan (35000 biji X 2000)		Rp 70.000.000
Beban pokok penjualan:		
Biaya bahan baku	Rp. 5.360.000	
Biaya bahan penolong	Rp 1. 250.000	
		Rp. (6.610.000) -
Laba Kotor		Rp. 63.390.000
Beban-beban:		
Gaji karyawan	Rp. 21.800.000	
Beban litrik	Rp. 500.000	
Beban administrasi dan umum	Rp. 885.000	
Beban telfon	Rp. 70.000	
Beban pemeliharaan	Rp. 375.000	
		Rp. (23.630.000) -
Laba bersih		Rp. 39.760.000

(sumber:Data diolah oleh peneliti tahun 2022)

4.3. Pembahasan

4.3.1. Penetapan Harga Pokok Penjualan Pabrik Roti Z.B Menurut Akutansi Biaya

Menurut Nirmawati (2014) Harga Pokok Penjualan adalah harga jual dasar dari barang dagangan sebelum ditambah keuntungan yang diinginkan perusahaan yang dibentuk dari nilai barang yang dimiliki (persediaan awal) ditambah seluruh pembelian bersih dan dikurangi dengan barang yang tidak terjual. Dalam perusahaan dagang perhitungan harga pokok penjualan ini sangat penting karena dapat dipergunakan untuk menentukan laba atau rugi. Apabila harga jualnya lebih besar dari harga pokok penjualan maka akan diperoleh laba, demikian pula bila harga jual lebih rendah dari harga pokok penjualan maka akan rugi. Dalam penelitian ini untuk menetapkan harga pokok penjualan dengan menggunakan metode akutansi biaya, apakah akutansi biaya efektif dalam penetapan harga pokok penjualan. Menurut Mauidiyah (2020) Akuntansi biaya merupakan proses penyusunan biaya yang dapat menyediakan informasi untuk pengambilan keputusan kebijaksanaan perusahaan, perencanaan dan pengendalian namun masih ada elemen – elemen lain yang tidak dapat ditinggalkan, diantara elemen – elemen biaya saling membantu tugas team manajemen dalam pengelolaan perusahaan.

Metode akutansi biaya merupakan metode yang akurat dalam menentukan harga pokok penjualan pada pabrik roti z.b, karena dalam menentukan harga pokok penjualan metode

akutansi biaya sangat lengkap dan detail dalam pengklasifikasikan biaya-biayanya. Seperti yang terlihat pada perhitungan bahan baku, dimana untuk membuat roti bahan baku yang di gunakan tepung terigu,ragi,mentega dan gula pasir yang memang menjadi bahan baku utama dalam pembuatan roti, adapun coklat,kelapa dan kacang hijau nantinya akan digolongkan ke dalam biaya bahan penolong.

Demikian juga dengan perhitungan biaya overhead pabriknya. Jika menggunakan akutansi biaya penggolongan biaya-biayanya akan terlihat jelas, baik biaya overhead pabrik yang sifatnya variable maupun biaya overhead yang sifatnya tetap. Sehingga hal ini dapat menunjukan besarnya biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh perusahaan.

Jika perusahaan menerapkan metode akutansi biaya dalam perhitungan harga pokok produksinya, maka perusahaan dapat memaksimalkan laba yang diinginkan karena harga jual sudah mengcover seluruh biaya produksi yang sebenarnya di keluarkan oleh perusahaan. Seperti yang di ketahui bahwa bahwa total harga pokok produksi roti 35000 biji sebesar Rp.5.360.000 perbulan, jika dihitung perbiji maka harga pokok produksi untuk satu biji roti sebesar Rp 2000. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan akutansi biaya menghasilkan nilai yang sesuai untuk di jual di pasaran.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan, perusahaan pabrik roti z.b dilihat dari perhitung

biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya yang dihitung oleh pabrik roti z.b sebagai biaya produksi adalah biaya bahan baku yang terdiri dari tepung terigu, mentega, gula pasir, ragi, dan biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari upah karyawan di bagian produksi dan biaya Overhead yang dikeluarkan dalam proses produksi yang terdiri dari peralatan dan mesin, biaya reparasi mesin, biaya air, biaya listrik, biaya bahan penolong.

Dilihat dari laporan biaya produksi yang memerlukan biaya bahan baku dalam setiap bulan memperoleh Rp.5.360.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 21.800.000 dan biaya overhead pabrik sebesar Rp. 1.320.000 maka berdasarkan perhitungan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan pabrik roti z.b perbulannya sebesar Rp.29.730.000.

Pabrik roti z.b memproduksi roti sebanyak 35.000 biji/bulan dengan harga Rp.2000/biji maka memperoleh jumlah penjualan roti perbulan sebesar Rp.70.000.000 di luar dari beban pokok penjualan. beban pokok penjualan menghasilkan Rp. 6.610.000 maka memperoleh laba kotor sebesar Rp.63.390.000, ditambah dengan beban-beban lainnya sebesar Rp.23.630.000 sehingga memperoleh laba bersih sebesar Rp. 39.760.000

Sesuai dengan metode akuntansi biaya harga pokok penjualan dilihat dari jumlah persediaan awal barang dagang sebesar Rp.1.340.000 di tambah dengan jumlah pembelian Rp. 5.360.000 memperoleh hasil sebesar Rp.6.700.000. Untuk

mencari harga pokok penjualan sesuai dengan metode akuntansi biaya yaitu: Jumlah barang tersedia yang dijual di kurang dengan Persediaan akhir barang dagang sehingga memperoleh hasil Rp. 1.860.000

Manfaat yang diperoleh dari perhitungan harga pokok penjualan tersebut untuk perusahaan di masa yang akan datang adalah sebagai patokan untuk perhitungan harga pokok produksi ketika tiap elemen dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik berubah . Dan juga sebagai bahan evaluasi dalam menentukan apakah penentuan harga jual dari produk pabrik roti z. b sudah tepat sehingga dapat mengambil keputusan dengan baik. Dengan begitu pengambilan keputusan yang dilakukan oleh pihak manajemen dapat lebih akurat di masa yang akan datang.

Penelitian ini di dukung oleh peneliti sebelumnya yaitu Hasnul Hadi (2009). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penetapan harga pokok penjualan dengan menggunakan akuntansi biaya lebih akurat karena dalam menentukan harga pokok penjualan menggunakan akuntansi biaya sangat lengkap dalam pengklasifikasikan baiya-biayanya sangat penting karena bagi perusahaan sebelum menetapkan harga jual. Adapun penelitian lain yang mendukung penelitian ini adalah penelitian yang di lakukan oleh Nurmawati (2014) menunjukkan bahwa penetapan harga pokok penjualan dengan metode akuntansi biaya dapat memberitahu perusahaan berapa banyak keuntungan yang

bisa di dapat yang kemudian akan digunakan perusahaan untuk biaya oprasional, ini juga membantu merealisasi biaya produksi untuk perusahaan manufaktur

4.3.2. Pandangan Ekonomi Islam Terhadap Penetapan Harga Pokok Penjualan

Kaidah fiqh menjelaskan bahwa pada dasarnya, semua bentuk muamalah boleh dilakukan kecuali ada dalil yang mengharamkannya. Dari kaidah tersebut dapat dipahami bahwa dalam urusan dunia termaksud urusan muamalah, islam memberikan kebebasan kepada manusia untuk mengaturnya sesuai dengan kemaslahatan mereka. Oleh sebab itu semua bentuk akad dan berbagai cara transaksi yang dibuat oleh manusia hukumnya sah dan dibolehkan, asalkan tidak bertentangan dengan ketentuan-ketentuan yang telah ada dalam syara'. Namum, dalam hukum islam kecurangan termasuk salah satu perbuatan terlarang. Dengan menetapkan harga 2000/biji roti hal ini perusahaan tetapkan dengan saling ridha tidak saling menzhalimi, dan tidak merugikan pihak manapun baik itu penjual maupun pembeli, penjual menetapkan harga 2000/biji roti karena mengikut dengan harga pasaran roti yang ada di kota kendari.

Harga yang adil dalam islam, ajaran islam memberikan jalan tengah untuk sebagai segala aspek kehidupan. Misalnya antar dunia dan akhirat, anatar rasio dan hati, anatar individu dan

masyarakat dan sebagainya. Ajaran islam mengacu berbagai sumber yang telah ditetapkan dalam Al-Qu'an dan As-sunnah .

Penentuan harga harus adil, sebab keadilan merupakan salah satu prinsip dasar dalam semua transaksi yang islami. Keadilan merupakan nilai paling sesuai dalam ekonomi islam. Menegakkan keadilan dan pemerantas kezaliman adalah tujuan utama risalah pada Rasul-Nya. Untuk memenuhi harga yang adil dalam islam. Penetapan harga untuk roti z.b seharga Rp 2000 per biji juga tidak terlalu tinggi juga tiak terlalu rendah, dengan harga Rp 2000 perbiji roti pemilik pabrik roti sudah adil dalam menetapkan harga segitu, tidak merugikan dan tidak menzhalimi. pengelolah di idustri roti dalam menetapkan harga jual produk, memberikan harga yang cukup murah dengan kualitas yang lumayan cukup baik dengan harga yang di tetapkan. Sehingga harga yang diberikan sesuai dengan apa yang dikorbankan pengelolah di idnustri produksi yang bergerak dibidang makan, pengolah diperlukan sama oleh pemborong besar dalam memberikan harga yang baik sesuai dengan kualitas produksinya.

Dalam hal pengolahan pun juga haruslah memperhatikan tata cara yang baik dan tanggung jawab. Dalam pengolahan suatu barang hendaknya memperhatikan beberapa hal. Pertama tempat pengolahan hendaknya tidak mengganggu lingkungan sekitar, apabila dalam peroses pengolahan menimbulkan suara atau bau yang dapat mengganggu lingkungan sekitar, maka

hendaknya tempat (pabrik) dibangun di tempat yang jauh dari pemukiman.

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti mampu merefleksikan bahwa dalam usaha yang bergerak di bidang produksi ini tidak memiliki dampak negatif terhadap lingkungan dan pemilik menyadari untuk pentingnya menjaga lingkungan agar usaha yang dijalankan mendapat keberkahan dari Allah Swt. Hal ini seperti yang di jelaskan dalam Q.S. Al-A'raf ayat 56 :

وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا وَادْعُوهُ خَوْفًا وَطَمَعًا إِنَّ رَحْمَتَ اللَّهِ قَرِيبٌ مِّنَ الْمُحْسِنِينَ

Terjemahnya: *Dan janganlah kamu berbuat kerusakan di bumi setelah (diciptakan) dengan baik. Berdoalah kepada-Nya dengan rasa takut dan penuh harap. Sesungguhnya rahmat Allah sangat dekat kepada orang yang berbuat kebaikan.* (Kemenag,2019)

Berdasarkan ayat diatas menjelaskan bahwa Allah melarang manusia agar tidak membuat kerusakan di muka bumi. Larangan membuat kerusakan ini mencakup semua bidang, seperti merusak pergaulan, jasmani dan rohani orang lain, kehidupan dan sumber-sumber penghidupan seperti pertanian, perdagangan, merusak lingkungan dan lain sebagainya.

Perusahaan pabrik roti dalam memilih bahan baku yang digunakan yaitu bahan baku yang berkualitas baik dan sudah berlabelisasi halal, perusahaan tidak sembarangan dalam memilih bahan baku yang akan digunakan karena itu nanti akan berdampak langsung kepada perusahaan. Dengan menetapkan

bahan baku yang berwalitas baik dan terjamin kehalalnya perusahaan juga dapat cepat berkembang dan mampu bersaing dengan perusahaan-perusahaan yang menjalankan bisnis yang sama.

Pabrik roti z.b menyediakan bahan baku yang sudah berlisensi halal dan terjamin kebersihannya. Pembagian upah gaji karyawan tidak berdasarkan gaji UMR di Kota Kendari, pembagian upah tersebut dihitung berdasarkan jumlah produksi roti yang ada di perusahaan yaitu sebanyak 35.000 biji . Berdasarkan jumlah produksi roti dalam perusahaan sebanyak 35000 biji perbulan dengan total penghasilan jika di pasarkan perbiji Rp2000 maka total penghasilan dalam setiap bulannya Rp.70.000.000, pembagian upah karyawan di hitung dengan upah perharinya 60 ribu, jika dihitung dalam setiap bulannya upah gaji karyawan sebesar Rp.1.440.000 dan tersedianya tempat tinggal dan tersedianya uang makan setiap harinya untuk para pekerja. Sejalan dengan pembahasan pemberian upah dalam islam, pemilik usaha (*Mu'jir*) berkewajiban membayar upah kepada pekerja (*Musta'jir*) yang telah selesai melakukan pekerjaanya baik secara harian,mingguan, bulanan atau lainnya (Ulya, 2022)

Pada penetapan gupah karwayan pada pabrik roti pemilik sudah berlaku seadil-adilnya tidak ada karyawan yang lebih tinggi gajinya atau yang lebih rendah. Penetapan gaji karyawan perharinya sebesar Rp.60.000 perorang, gaji karyawan di ambil setiap minggu sebesar Rp. 360,000 per orang. Jadi total

keseluruhan gaji karyawan untuk bulan januari sebesar Rp. 21.800.000

Perusahaan juga dalam pengelolannya tetap memperhatikan lingkungan sekitar, tidak mengganggu lingkungan sekitar, perusahaan juga tetap menjaga kebersihan yang ada. Perusahaan yang bergerak di bidang produksi ini sangat membawa manfaat bagi lingkungan sekitar karena dapat menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar , perusahaan juga idak membawa dampak negative yang akan mengganggu lingkungan sekitarnya.

Penetapan harga juga untuk menentukan seberapa besar pendapatan yang akan di peroleh atau di terima oleh perusahaan yang akan diperoleh atau diterima oleh perusahaan dari produk atau jasa yang dihasilkan. Sehingga mekanisme penetapan harga merupakan suatu cara yang digunakan oleh perusahaan dalam memberikan nilai suatu produk atau jasa dengan memperhitungkan terlebih dahulu segala macam biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh keuntungan (Hartato, D.S, 2021)

Tas'ir (penetapan harga) merupakan salah satu praktek yang tidak di bolehkan dalam stariah islam, pemerintah ataupun yang memiliki kekuasaan ekonomi tidak memiliki hak dan kekuasaan untuk menentukan harga tetap sebuah komoditas, kecuali pemerintah telah menyediakan untuk para pedagang jumlah yang cukup untuk dijual dengan menggunakan harga yang telah disepakati bersama. (Pohan, 2020)

penetapan harga dilakukan oleh kekuatan-kekuatan pasar, yaitu permintaan dan penawaran . dalam konsep islam, pertemuan permintaan dan penawaran tersebut haruslah terjadi secara rela sama rela. Dengan demikian penetapan harga dalam islam adalah harga yang adil dan tidak menzalimi , yang memiliki tujuan memelihara keadilan transaksi timbal balik dan hubungan-hubungan lain diantara anggota masyarakat sehingga tidak akan terjadi kecurangan atau kezhaliman (Khasanah, 2018).

Ajaran islam memberikan perhatian yang besar terhadap kesempurnaan mekanisme pasar. Mekanisme pasar yang sempurna merupakan resultan dari kekuatan yang bersifat massal, yaitu merupakan fenomena alamiyah. Pasar yang bersaing dengan sempurna menghasilkan harga yang adil bagi penjual dan pembeli. Oleh karena itu, islam sangat memperhatikan konsep harga yang adil.

Harga yang adil di dalam agama islam adalah harga yang tidak memberatkan ataupun merugikan bagi kedua belah pihak, dan tidak pula menimbulkan kezaliman atas harga yang ditetapkan. Secara umum harga yang adil adalah harga yang tidak menimbulkan eksploitasi atau penindasan (kedzaliman) pihak lain (Yolandari,2019) Harga harus mencerminkan manfaat bagi pembeli dan penjualannya secara adil, yaitu penjual memperoleh keuntungan yang normal dan pembeli memperoleh manfaat yang setara dengan harga yang dibayarkannya.

Seperti yang telah di jelaskan oleh peneliti pada hasil di atas, harga yang adil di dalam Al-Qur'an sangat menekankan pada konsep keadilan dengan menjauhi kedzaliman dan menekankan adanya kejujuran, konsep harga yang adil pada hakikatnya telah ada dan digunakan sejak awal kehadiran islam Al-Qur'an sendiri sangat menekankan keadilan dalam setiap aspek kehidupan umat manusia oleh karena itu, adalah hal yang awajar jika keadilan juga diwujudkan dalam aktivitas pasar, khususnya harga.

