

Analisis Perhitungan Biaya Relevan Dalam Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD.Indry Ole-Ole Manado

Analysis of Relevant Cost Calculations in Accepting or Rejecting Special Orders at UD.Indry Ole-Ole Manado

Feilen G. Rondonuwu¹, Herman Karamoy², Sherly Pinatik³

^{1,2,3}, Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi, Jl.Kampus Bahu, Manado, 95115, Indonesia.

Email : feilenrondonuwu@gmail.com

Abstrak: Perkembangan sebuah usaha tentunya tidak akan lepas dari berbagai masalah yang terjadi di dalam usaha tersebut. Masalah yang muncul sangat beragam, termasuk di dalamnya adalah masalah dalam hal pengambilan keputusan. Informasi yang tepat sangat dibutuhkan oleh pihak manajemen dalam hal menentukan keputusan yang tepat. Untuk itu informasi penting dalam merencanakan dan mengambil keputusan mengenai informasi analisis perhitungan biaya relevan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan biaya relevan yang dilakukan oleh perusahaan dalam menerima atau menolak pesanan khusus serta untuk menganalisis biaya relevan dalam kaitannya dengan pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen belum menerapkan analisis biaya relevan dalam menghitung harga pokok produksi untuk sebuah pesanan khusus. Hasil analisis terkait perhitungan biaya relevan khususnya dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus menunjukkan bahwa dari alternatif yang diajukan mampu memberikan keuntungan apabila perusahaan menerima pesanan khusus. Manajemen UD.Indry Ole-Ole Manado sebaiknya mulai menerapkan analisis perhitungan biaya relevan agar pesanan khusus dapat dijadikan sebagai sebuah cara atau alternatif untuk meningkatkan laba dalam perusahaan.

Kata kunci : biaya relevan, pengambilan keputusan, menerima atau menolak pesanan khusus.

Abstract: *The development of a business certainly cannot be separated from the various problems that occur in the business. The problems that arise are very diverse, including problems in decision-making. The right information is needed by the management in terms of determining the right decision. For this reason information is important in planning and decision-making is about the cost analysis of relevant information. The purpose of this study is to determine the relevant cost calculation carried out by the company to accepting or rejecting special orders and to analyze the relevant costs in a relation to making decisions on accepting or rejecting special orders. The method used in this research is descriptive quantitative method. The result showed that the management has not applied the relevant costs analysis in calculating the cost of good manufactured for a special order. The result of the analysis related to the calculation of relevant costs, especially in making decisions to accept or reject special orders indicate that the proposed alternative capable of providing benefits to the company when it receives a special order. The Management UD.Indry Ole-Ole Manado should start applying relevant costing analysis so that special orders can be used as a way or alternative to increase profit within the company.*

Keywords : *relevant costs, decision-making, accepting or rejecting a special order.*

1. PENDAHULUAN

Perusahaan merupakan bagian organisasi yang memiliki serta menjalankan kegiatan tertentu dalam lingkup besar ataupun kecil. Tujuan dari sebuah perusahaan berkaitan dengan perekonomian adalah untuk mendapatkan keuntungan atau laba yang optimal. Dengan bertumbuhnya perekonomian di Indonesia yang semakin cepat, mau tidak mau mendorong para usahawan di Indonesia untuk bisa lebih kreatif lagi dalam mengembangkan serta menjalankan bisnis atau usahanya. Hal ini menuntut setiap perusahaan harus dapat dan bisa berkompetisi dan bersaing dengan perusahaan lainnya. Pertumbuhan suatu perusahaan atau badan usaha pun tidak akan terlepas dari adanya berbagai masalah yang terjadi. Hal ini bisa dilihat dari

Diterima: 25-10-2022; Disetujui untuk Publikasi: 14-11-2022

Hak Cipta © oleh Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum

p-ISSN: 24072-361X

meningkatnya transaksi yang terjadi dalam hal permintaan konsumen, dan target laba yang diinginkan oleh pemilik modal.

Di Indonesia sendiri, perkembangan yang ada menuntut perusahaan harus dapat bersaing dengan meningkatkan kreatifitas dan pengembangan produk agar dapat bertahan didalam dunia bisnis. Salah satu usaha yang dapat dilakukan perusahaan untuk meningkatkan kreatifitas adalah dengan memproduksi barang yang berkualitas baik, menarik, unggul, atau produk yang berbeda dari yang lain namun juga dengan harga yang terjangkau. Selain itu, agar dapat terus bertahan perusahaan harus mempunyai tenaga kerja yang skill, serta mampu bersaing serta mampu melihat dan memprediksi kemungkinan-kemungkinan yang akan terjadi di masa mendatang.

Dalam menjalankan kegiatan usaha dalam suatu perusahaan, seringkali pihak manajemen diperhadapkan dengan alternatif-alternatif yang dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan. Untuk memilih alternatif apa saja yang dibutuhkan, maka pihak manajemen membutuhkan dukungan informasi tentang biaya.

Informasi tentang biaya relevan menjadi hal yang sangat penting dan sangat diperlukan oleh perusahaan dalam hal menentukan pengambilan keputusan yang tepat. Pengambilan keputusan yang tepat oleh pihak manajemen akan menjadi tolak ukur keberhasilan suatu perusahaan di masa yang akan datang. Oleh karena itu, hanya biaya yang relevan yang dapat menjadi dasar bagi pihak manajemen dalam hal pengambilan keputusan.

Informasi yang baik atau yang buruk tentunya akan sangat mempengaruhi pihak manajemen dalam hal pengambilan keputusan. Para akuntan dalam hal ini mempunyai peran yang sangat penting dalam hal pengambilan keputusan, bukan hanya sekedar pengambil keputusan, tetapi juga sebagai pelapor serta penghimpun informasi yang relevan.

UD. Indry Ole-Ole Manado, adalah salah satu usaha yang beroperasi dibidang produksi makanan dan kue-kue. Makanan dan kue yang diproduksi diantaranya yaitu kue mentega seperti kue toska, kacang kuk, kue skepy, kue good time, kue putar, kue cates, kacang disko, kacang gula, kue bagea kacang, kue rambutan, kue jenari curah, kue korma, kue sagu keju, dan ada juga bepang, halua kenari, abon cakalang, nougat kacang, kacang belimbing, keripik gulmer, kacang vernis, kacang batik, kacang bawang, kacang telur, nike garing, dan lain sebagainya. Dalam menjalankan aktivitas usahanya, UD. Indry Ole-Ole sering juga mendapat pesanan khusus dari konsumen, dan untuk pesanan khusus yang diterima kebanyakan adalah produk abon cakalang. Dan untuk perhitungan biaya yang digunakan oleh UD.Indry Ole-Ole Manado dalam menerima atau menolak pesanan khusus perusahaan hanya menerapkan harga pokok produksi dengan cara menekan biaya produksi serendah mungkin agar harga pokok produk satuan yang dihasilkan bisa lebih rendah sehingga dapat menetapkan harga jual yang tepat dan bisa memperoleh laba yang diharapkan.

Dengan adanya pesanan khusus tersebut, maka perusahaan diharapkan perlu untuk menerapkan akuntansi diferensial dalam menentukan apakah pesanan khusus tersebut dapat diterima atau ditolak.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka judul yang diambil yaitu “Analisis Perhitungan Biaya Relevan Dalam Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD.Indry Ole-Ole Manado”

2.1.1 Akuntansi Manajemen

(Simamora 2016:27) mengatakan bahwa akuntansi manajemen adalah proses identifikasi, pencatatan, penilaian, organisir, analisis, menyusun, menafsirkan dan menyampaikan informasi untuk dapat membantu pihak manajer untuk mencapai tujuan dari perusahaan.

Sedangkan menurut (Krismiaji dan Aryani 2017 : 32) akuntansi manajemen adalah salah satu cabang ilmu akuntansi yang menghasilkan informasi untuk pihak manajemen atau pihak internal perusahaan. Dapat ditarik kesimpulan bahwa akuntansi manajemen adalah proses akuntansi yang bertujuan dalam hal memberikan informasi akuntansi pada pihak manajemen perusahaan, yang diharapkan dapat berguna dalam hal pengambilan keputusan dalam sebuah perusahaan.

2.1.2 Manfaat Penggunaan Biaya Relevan

Penggunaan biaya relevan diharapkan mampu memberikan kemudahan bagi suatu perusahaan dalam menghitung biaya yang dikeluarkan terkait proses produksi dalam perusahaan tersebut, sehingga diharapkan perusahaan juga bisa mendapatkan laba yang optimal terkait dengan pengambilan keputusan.

2.1.3 Langkah-Langkah Analisis Biaya Relevan

Untuk mengetahui mana yang merupakan biaya relevan diperlukan analisis biaya yang meliputi langkah-langkah sebagai berikut :

1. Menghimpun seluruh biaya yang berkaitan dengan masing-masing alternatif yang dipertimbangkan
2. Mengeliminasi *sunk cost*
3. Mengeliminasi biaya yang tidak berbeda adalah alternatif yang dipertimbangkan
4. Mengambil keputusan pada biaya lain yang tersisa, yang merupakan biaya yang berbeda. Biaya tersebut merupakan biaya yang sangat relevan dengan pengambilan keputusan

2.1.4 Kajian Penelitian Terdahulu

Regina Pinontoan (2020) dengan judul Penerapan Informasi Akuntansi Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Manajemen Pada UMKM Gilingan Padi Mekar Sari Desa Kasio Kecamatan Dumoga Tengah, hasil penelitian produk beras yang diproduksi UMKM Gilingan Padi Mekar Sari yaitu beras superwin dan ciherang yang merupakan jenis beras yang paling tinggi penjualannya.

Rantung Dewanti (2017) dengan judul Penerapan Biaya Relevan Dalam Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada CV Tabea, hasil penelitian perusahaan belum menerapkan analisis biaya relevan dalam menghitung harga pokok produksi untuk sebuah pesanan khusus.

Ni Putu Dewi (2016) dengan judul Analisis Pengambilan Keputusan Pesanan Khusus Dengan Menggunakan Variabel Costing Pada UD. Dewi Meuble, hasil penelitian menunjukkan keputusan perusahaan untuk menerima pesanan khusus adalah merupakan keputusan yang tepat.

3 METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian deskriptif kualitatif. Melalui jenis penelitian ini, diharapkan dapat memberikan pemahaman atau gambaran sistematis secara fakta tentang bagaimana perhitungan biaya relevan dalam menerima atau menolak pesanan khusus.

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian adalah lokasi dimana penelitian dilakukan, pada penelitian ini mengambil tempat di UD. Indry Ole-Ole Manado yang berlokasi di Jalan Pasar Karombasan, Kecamatan Wanea, Kelurahan Ranotana Weru, Lingkungan 2, Manado. Waktu penelitian akan dilaksanakan selama bulan Januari 2022 sampai dengan selesai.

3.3 Jenis, Sumber, dan Metode Pengumpulan Data

3.3.1 Jenis Data

1. Data kualitatif, adalah data yang diperoleh dalam bentuk bukan angka namun dapat diubah menjadi angka, data kualitatif dalam penelitian ini berupa data hasil wawancara yang dilakukan terkait dengan gambaran umum perusahaan, kegiatan manajemen perusahaan, serta produk-produk apa saja yang diproduksi oleh perusahaan.

2. Data kuantitatif, adalah data yang berbentuk berupa angka dan bilangan, data kuantitatif dalam penelitian ini berupa data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, biaya administrasi dan umum.

3.3.2 Sumber Data

1. Data Primer merupakan sumber data yang langsung diperoleh dari sumber data pertama (informan inti) yang diperoleh secara langsung di lokasi penelitian. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Yaitu mengumpulkan data langsung dari UD. Indry Ole-Ole Manado.
2. Data Sekunder merupakan sumber data yang diperoleh dari sumber kedua atau sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data seperti dokumen atau hasil wawancara dengan pihak kedua, atau penelitian terdahulu yang dijadikan pembanding.

3.3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data merupakan langkah pengumpulan data yang dilakukan, yaitu dengan mendatangi langsung UD. Indry Ole-Ole Manado dan melakukan prosedur sebagai berikut :

1. Wawancara.
2. Dokumentasi

3.4 Metode dan Proses Analisis Data

Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif, dimana dalam hal ini akan membahas suatu permasalahan secara terperinci dengan menguraikan dan menggambarkan suatu keadaan secara sistematis, akurat serta factual mengenai perhitungan biaya relevan dalam menerima atau menolak pesanan khusus pada UD. Indry Ole-Ole Manado.

Adapun proses analisis yang dilakukan terdiri dari tahap-tahap berikut :

- a. Mengumpulkan data, dalam hal ini melakukan wawancara dengan pemilik dan karyawan yang terlibat langsung dengan proses produksi pada UD. Indry Ole-Ole Manado serta mengidentifikasi data-data yang berhubungan dengan proses produksi selama tahun 2021.
- b. Mempelajari data yang diperoleh dari objek penelitian, diantaranya seperti data :
 - biaya bahan baku,
 - Data harga jual per kemasan produk,
 - Data kapasitas produksi produk pada tahun 2021
- c. Menganalisis data, setelah data yang didapat sudah dipelajari, selanjutnya melakukan analisis, yaitu menghitung :
 - Harga jual per kemasan produk :
 - Biaya relevan pesanan khusus untuk penjualan produk
 - selanjutnya menghitung laba rugi atas pesanan khusus
- d. Memberikan kesimpulan dari hasil analisis bagaimana perhitungan biaya relevan dalam menerima atau menolak pesanan khusus, dan memberikan saran yang diperlukan.

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tabel 4.1
Biaya Bahan Baku Untuk Memproduksi Abon Cakalang Tahun 2021 Dalam (Rp) Untuk 2400 kemasan original dan 2400 kemasan spicy

Jenis Bahan Baku	Biaya/Kemasan		Total Biaya	
	Original	Spicy	Original	Spicy
Ikgang Cakalang	6.400	6.400	15.360.000	15.360.000
Jeruk nipis	100	100	240.000	240.000
Bawang merah	700	700	1.680.000	1.680.000
Bawang Putih	200	200	480.000	480.000
Ketumbar	160	160	384.000	384.000
Kemiri Sangrai	200	200	480.000	480.000
Kunyit	100	100	240.000	240.000
Lengkuas	60	60	144.000	144.000
Jahe	60	60	144.000	144.000
Sereh	100	100	240.000	240.000

Gula	200	200	480.000	480.000
Garam	100	100	240.000	240.000
Kaldu bubuk	100	100	240.000	240.000
Lada bubuk	100	100	240.000	240.000
Daun jeruk	40	40	96.000	96.000
Daun salam	40	40	96.000	96.000
Santan kental	1.600	1.600	3.840.000	3.840.000
Air	250	250	600.000	600.000
Cabe		840		2.016.000
TOTAL	10.510	11.350	25.224.000	27.240.000

Sumber : Data Langsung Dari Objek

Seperti yang dapat dilihat ditabel 4.1, perusahaan mengeluarkan Rp.10.510 untuk biaya bahan baku pembuatan 1 kemasan abon cakalang (original) dan Rp.25.224.000 untuk total biaya bahan baku selama setahun pembuatan abon cakalang (original) dan Rp.11.350 untuk biaya bahan baku pembuatan 1 kemasan abon cakalang (spicy) dan Rp.27.240.000 untuk total biaya bahan baku selama setahun pembuatan abon cakalang (spicy).

Ket: Total Biaya kemasan = $\frac{\text{Total biaya}}{\text{Jumlah produksi setahun}}$

Total biaya = Total biaya kemasan X jumlah produksi setahun.

Tabel 4.2

Keterangan Untuk Total Biaya Bahan Baku Abon Cakalang Original Tahun 2021 Dalam (Rp)

Jenis Bahan Baku	Total harga untuk pembuatan 10 kemasan	Hari kerja	Total hari kerja selama 1 tahun	Total biaya bahan baku
Ikan cakalang	64.000 (2,4 kg)	5 hari	48 minggu	15.360.000
Jeruk nipis	1.000 (5jeruk nipis)	5 hari	48 minggu	240.000
Bawang merah	7.000 (40 ruas)	5 hari	48 minggu	1.680.000
Bawang putih	2.000 (10 ruas)	5 hari	48 minggu	480.000
Ketumbar	1.600 (4sdm)	5 hari	48 minggu	384.000
Kemiri sangrai	2.000 (8 kemiri)	5 hari	48 minggu	480.000
Kunyit	1.000 (490 gr)	5 hari	48 minggu	240.000
Lengkuas	600 (50 gr)	5 hari	48 minggu	144.000
Jahe	600 (2 ruas)	5 hari	48 minggu	144.000
Sereh	1.000 (6 sereh)	5 hari	48 minggu	240.000
Gula pasir	2.000 (6 sdm)	5 hari	48 minggu	480.000
Garam	1.000 (2 sdm)	5 hari	48 minggu	240.000

Kaldu bubuk	1.000 (2 sdt)	5 hari	48 minggu	240.000
Lada bubuk	1.000 (2 sdt)	5 hari	48 minggu	240.000
Daun jeruk	400 (8 lembar)	5 hari	48 minggu	96.000
Daun salam	400 (8 lembar)	5 hari	48 minggu	96.000
Santan kental	16.000 (500 ml)	5 hari	48 minggu	3.480.000
Air	2.500 (800 ml)	5 hari	48 minggu	600.000

Sumber : Data Langsung Dari Objek

Tabel 4.3

Keterangan Untuk Total Biaya Bahan Baku Abon Cakalang Spicy Tahun 2021 Dalam (Rp)

Jenis Bahan Baku	Total harga untuk pembuatan 10 kemasan	Hari kerja	Total hari kerja selama 1 tahun	Total biaya bahan baku
Ikan cakalang	64.000 (2,4 kg)	5 hari	48 minggu	15.360.000
Jeruk nipis	1.000 (5jeruk nipis)	5 hari	48 minggu	240.000
Bawang merah	7.000 (40 ruas)	5 hari	48 minggu	1.680.000
Bawang putih	2.000 (10 ruas)	5 hari	48 minggu	480.000
Ketumbar	1.600 (4sdm)	5 hari	48 minggu	384.000
Kemiri sangrai	2.000 (8 kemiri)	5 hari	48 minggu	480.000
Kunyit	1.000 (490 gr)	5 hari	48 minggu	240.000
Lengkuas	600 (50 gr)	5 hari	48 minggu	144.000
Jahe	600 (2 ruas)	5 hari	48 minggu	144.000
Sereh	1.000 (6 sereh)	5 hari	48 minggu	240.000
Gula pasir	2.000 (6 sdm)	5 hari	48 minggu	480.000
Garam	1.000 (2 sdm)	5 hari	48 minggu	240.000
Kaldu bubuk	1.000 (2 sdt)	5 hari	48 minggu	240.000
Lada bubuk	1.000 (2 sdt)	5 hari	48 minggu	240.000
Daun jeruk	400 (8 lembar)	5 hari	48 minggu	96.000
Daun salam	400 (8 lembar)	5 hari	48 minggu	96.000
Santan kental	16.000 (500 ml)	5 hari	48 minggu	3.480.000
Air	2.500 (800 ml)	5 hari	48 minggu	600.000
Cabe	8.400 (40 cabe)	5 hari	48 minggu	2.016.000

Sumber : Data Langsung Dari Objek

Tabel 4.4

Biaya Tenaga Kerja Langsung Untuk Memproduksi Abon Cakalang Original (2.400 kemasan) dan Spicy (2.400 kemasan) Tahun (2021) Dalam (Rp)

Keterangan	Biaya/Kemasan	Total biaya
Bagian Produksi	8.000	19.200.000

Sumber : Data Langsung Dari Objek

Tabel 4.5
Biaya Overhead Pabrik Untuk Memproduksi Abon Cakalang Original (2.400 kemasan) dan Spicy (2.400 kemasan) Tahun 2021 Dalam (Rp)

Jenis Biaya Overhead	Biaya/kemasan	Total biaya
Biaya tenaga kerja tidak langsung	3.000	7.200.000
Tabung gas	1.800	4.320.000
Listrik	1.000	2.400.000
Telepon	250	600.000
TOTAL	6.050	14.520.000

Sumber : Data Langsung Dari Objek

Tabel 4.6
Biaya Administrasi dan Umum Untuk Memproduksi Abon Cakalang Original (2400 kemasan) dan Spicy (2400 kemasan) Tahun 2021 Dalam (Rp)

Jenis Biaya	Biaya/Kemasan	Total Biaya
Gaji karyawan administrasi dan umum	3.000	7.200.000
TOTAL	3.000	7.200.000

Sumber : Data Langsung Dari Objek

Laporan perhitungan harga pokok produksi abon cakalang original dan spicy tahun 2021.

	Original	Spicy
Biaya bahan baku	25.224.000	27.240.000
Biaya tenaga kerja langsung	19.200.000	19.200.000
Biaya overhead pabrik	14.520.000 +	14.520.000
Harga pokok produksi	58.944.000	60.960.000
Biaya administrasi dan umum	7.200.000	7.200.000
Biaya pengemasan/pemasaran	2.880.000 +	2.880.000
Total	69.024.000	71.040.000

Jadi, harga pokok per kemasan abon cakalang original adalah :

$$\text{HPP} = \text{Rp. } 69.024.000 : 2.400 = \text{Rp. } 28.760 / \text{kemasan.}$$

Dan HPP abon cakalang spicy adalah:

$$\text{HPP} = \text{Rp. } 71.040.000 : 2.400 = \text{Rp. } 29.600.$$

4.1 Penetapan Harga Jual Per Kemasan Abon Cakalang

Berdasarkan informasi harga pokok produk yang diperoleh dari perusahaan maka perhitungan harga jual abon cakalang original dan spicy pada UD.Indry Ole-Ole Manado dapat dihitung sebagai berikut.

$$\text{Biaya per unit} = 69.024.000 / 2.400 = \text{Rp. } 28.760 / \text{kemasan}$$

$$\text{Laba yang ditetapkan } 4,3\% \times \text{Rp. } 28.760 = \text{Rp. } 1.236$$

$$\text{Harga jual per kemasan} = \text{Rp. } 28.760 + \text{Rp. } 1.236 = \text{Rp. } 29.996/30.000$$

$$\text{Biaya per unit} = 71.040.000 / 2.400 = \text{Rp. } 29.600/ \text{kemasan}$$

$$\text{Laba yang ditetapkan } 1,3\% \times \text{Rp. } 29.600 = \text{Rp. } 384$$

Harga jual per kemasan = Rp. 29.600 + Rp. 384 = Rp. 29.996/30.000

Tabel. 4.7 Kapasitas Produksi Abon Cakalang Original dan Spicy Tahun 2021

Bulan	Jumlah Produksi		Kapasitas Produksi		Kapasitas Menganggur	
	original	spicy	original	spicy	original	spicy
Januari	150	160	200	200	50	40
Februari	150	150	200	200	50	50
Maret	170	160	200	200	30	40
April	150	140	200	200	50	60
Mei	150	170	200	200	50	30
Juni	160	150	200	200	40	50
Juli	150	140	200	200	50	60
Agustus	160	150	200	200	40	50
September	150	160	200	200	50	40
Oktober	140	160	200	200	60	40
November	160	150	200	200	40	50
Desember	170	150	200	200	30	50
Total	1.860	1.840	2.400	2.400	540	560

Sumber : Hasil Olahan Data

Tabel 4.8 Perhitungan Biaya Relevan Pesanan Khusus Untuk Penjualan Abon Cakalang Original

Jenis biaya	Jumlah
Biaya bahan baku	10.510
Ikan cakalang	Rp. 6.400
Jeruk	100
Bawang merah	700
Bawang putih	200
Ketumbar	160
Kemiri	200
Kunyit	100
Lengkuas	60
Jahe	60
Sereh	100
Gula	200
Garam	100
Kaldu	100
Lada	100

Daun jeruk	40	
Daun salam	40	
Santan	1.600	
Air	250	
Biaya tenaga kerja langsung		8.000
Bagian produksi	8.000	
Biaya overhead pabrik		3.050
Tabung gas	1.800	
Listrik	1.000	
Telepon	250	
Total biaya relevan pesanan khusus	21.560	21.560

Sumber : Hasil Olahan Data

Tabel 4.9 Kalkulasi Perhitungan Laba Rugi Atas Pesanan Khusus UD.Indry Ole-Ole Manado

Pendapatan relevan :	
110 x 25.000	= Rp. 2.750.000
Biaya relevan :	
110 x 21.560	= Rp. 2.371.600
Laba relevan	= Rp. 378.400

Sumber : Hasil Olahan Data

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian mengenai analisis perhitungan biaya relevan dalam menerima atau menolak pesanan khusus pada UD.Indry Ole-Ole Manado maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. UD.Indry Ole-Ole Manado belum efektif dalam menerapkan metode perhitungan biaya relevan dalam hal pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus.
2. Dengan perusahaan dapat menerapkan dengan benar terkait dengan analisis perhitungan biaya relevan, perusahaan dapat mengetahui laba yang akan didapat berkaitan dengan adanya pesanan khusus

5.2 Saran

1. Perusahaan harus terus meningkatkan volume penjualan mengingat presentasi kapasitas menganggur abon cakalang original mencapai 22,53%, dan abon cakalang spicy mencapai 23,3%, metode pemasaran harus dapat dibenahi agar dapat meningkatkan laba
2. Perusahaan sebaiknya dapat menerapkan analisis perhitungan biaya relevan agar supaya pesanan khusus dapat dijadikan sebuah strategi untuk meningkatkan laba perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Doloksaribu, Ardin., Siahaan, Audrey., Sihombing, Halomoan. 2017. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Universitas HKBP Nommensen Medan.
- Hansen., Don, R., dan Maryanne, Mowen. 2016. *Akuntansi Manajemen*. Jilid 1. Edisi Keempat. Erlangga Jakarta.

- Krismiaji., dan Aryani. Y. 2017. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Kedua. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Ni, Putu, Prasty, Dewi. 2016. Analisis Pengambilan Keputusan Pesanan Khusus Dengan Menggunakan Variabel Costing Pada UD.Dewi Meuble. Skripsi Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja. Indonesia.
- Rantung, Dewanti. 2017. *Penerapan Biaya Relevan Dalam Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada CV. Tabea*. Jurnal EMBA ISSN 2303-1174 2(2) 1104-1112.
- Regina, Firelsa, Pinontoan. 2020. Penerapan Informasi Akuntansi Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Manajemen Pada UMKM Gilangan Padi Mekar Sari Desa Kosio Kecamatan Dumoga Tengah. Skripsi Universitas Samratulangi Manado.
- Siahaan, Audrey., Doloksaribu, Ardin., Sihombing, Halomoan. 2017. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Universitas HKBP Nommensen Medan.
- Simamora, Henry. 2016. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta. Diandra Primamitra.
- Sodikin, Slamet Sugiri., dan Riyono, Agus Bogat. 2016. *Akuntansi Pengantar 1*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Supriyono. 2017. *Akuntansi Biaya*. BPFE. Yogyakarta.