

ANALISIS PERLAKUAN AKUNTANSI TERHADAP PRODUK RUSAK DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK PADA UD. GLADYS BAKERY MAUMBI

Oleh:

Glassie Lovely Anggitha Dahna Maringka¹

Jantje J. Tinangon²

Victorina Z Tirayoh³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi

Universitas Sam Ratulangi Manado

email: ¹lovelygive88@gmail.com

²jantje788@gmail.com

³vtirayoh@yahoo.com

ABSTRAK

Perusahaan berupaya untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Tetapi dalam pelaksanaannya tidak lepas dari kendala yang disebabkan oleh kesalahan yang dilakukan oleh karyawan, keterbatasan kemampuan mesin dan kurangnya pengawasan terhadap pelaksanaan proses produksi. Dengan adanya produk rusak maka akan timbul permasalahan dalam perhitungan harga pokok produksi. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi terhadap produk rusak dalam perhitungan harga pokok produk pada usaha UD Gladys Bakery Maumbi. Data yang digunakan adalah data primer. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dimana data dan informasi diperoleh dari UD Gladys Bakery dideskripsikan secara kuantitatif berupa biaya produksi yang menjadi dasar dalam perhitungan harga pokok produksi. Hasil penelitian ini adalah penelitian pada UD Gladys Bakery didapati adanya produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual. Perlakuan akuntansi terhadap produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual ialah hasil penjualan dari produk rusak tersebut akan menjadi pendapatan lain-lain, tidak untuk mengurangi harga pokok produksi. Saran yang dapat disampaikan oleh peneliti ialah pemilik usaha lebih mengawasi tenaga kerja khususnya pada bagian produksi agar dapat meminimalisir terjadinya kerusakan produk.

Kata kunci: produk rusak, perlakuan akuntansi produk rusak

ABSTRACT

Company strives to produce a quality product, but the implementation is not free from the constraints caused by the mistakes done by the employees, the limited ability of the engine and the lack of supervision in implementation of the production process. With the defective product, then there will be problems in the calculation of the cost of production. The purpose of this study was to determine how the accounting treatment of defective products in the calculation of the cost of business products at UD Gladys Bakery. Data used is primary data. The analytical method used is quantitative descriptive analysis, where the data and information obtained from UD Gladys Bakery described quantitatively supported by the data that form the basis of production costs in the calculation of the cost of products and will continue to use the method of accounting on a defective product in order to determine the contribution of defective products in determining the cost of production of sweet bread UD Gladys Bakery. So in this study the whole data collected consists of qualitative and quantitative data, then the whole data is analyzed with descriptive methods. The result of this research is on UD Gladys Bakery defective product is found to be normal and be sold. Accounting treatment for defective products that are sold are the normal and the sale of the defective products will be income etc, not to reduce the cost of production. Suggestions may be submitted by researchers is that business owners greater control over production labor in particular section in order to minimize product damage.

Keyword: defective products, accounting treatment of defective products

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di era globalisasi sekarang ini kemajuan teknologi semakin hari semakin berkembang dengan pesat, seiring dengan kemajuan teknologi persaingan antar perusahaan semakin ketat, maka perusahaan harus lebih berupaya dalam mengefektifkan dan mengoptimalkan waktu serta biaya yang akan di pergunakan demi mencapai suatu produk yang berkualitas dan memenuhi kuantitas yang di targetkan. Kualitas artinya perusahaan harus mampu menghasilkan produk atau jasa yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan pelanggan. Kuantitas artinya perusahaan harus mampu memproduksi produk dalam jumlah tertentu yang sudah di tetapkan dalam perusahaan.

Proses produksi yang memperhatikan kualitas akan menghasilkan produk yang berkualitas yang diharapkan bebas dari kerusakan sehingga berbagai pemborosan biaya dapat di hindari. Dalam setiap produksinya, perusahaan selalu berupaya untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Akan tetapi dalam pelaksanaannya tidak lepas dari kendala yang disebabkan oleh kesalahan yang dilakukan oleh karyawan, keterbatasan kemampuan mesin dan kurangnya pengawasan terhadap pelaksanaan proses produksi. Hal tersebut mengakibatkan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standart mutu yang telah di tetapkan. Dengan adanya produk rusak maka akan timbul permasalahan dalam perhitungan harga pokok produksi.

Produk rusak (*spoiled good*) merupakan produk gagal yang secara teknis atau secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk yang sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan suatu perusahaan, walau pun secara teknis dapat di perbaiki akan mengakibatkan tingginya biaya perbaikan dibandingkan dengan kenaikan nilai atau manfaat adanya perbaikan. Dengan kata lain, jika perusahaan akan memperbaiki produk rusak tersebut akan menambah biaya produksinya kembali (total biaya produksi meningkat) tetapi tidak memberi nilai tambah pada perusahaan.

Produk rusak telah memakan biaya karena telah melalui proses produksi, sehingga akan berpengaruh terhadap produk jadi yang akan dihasilkan. Adanya produk rusak ini akan berpengaruh dalam perhitungan harga pokok produksi dan juga akan memberikan dampak kerugian pada perusahaan. Maka daripada itu keberadaan produk rusak tidak bisa dianggap remeh dalam proses produksi karena akan berdampak pada perusahaan yaitu adanya produk rusak tersebut pada akhirnya akan mengurangi daya saing perusahaan karena akan menaikkan biaya produksi dengan demikian, maka harga jual juga akan menjadi lebih tinggi, dan apabila dijual sesuai dengan harga pasar maka kemampuan perusahaan untuk memperoleh laba menjadi kecil.

Gladys bakery merupakan salah satu usaha rumah tangga (*home industry*) yang memproduksi bermacam-macam jenis kue yaitu : roti manis beraneka rasa, cake, *blackforest* dan sebagainya. Dalam proses produksinya tidak lepas dari terjadinya produk rusak dan tentunya berdampak dalam perhitungan harga pokok produksi hal ini akan mengakibatkan kerugian pada usaha ini jika dibiarkan begitu saja. Satu kali proses produksi Gladys Bakery dapat menghasilkan empat ratus sembilan puluh lima (495) buah roti dengan bermacam –macam rasa dan terdapat dua puluh lima (25) buah roti yang rusak.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi terhadap produk rusak dalam perhitungan harga pokok produk pada UD Gladys Bakery Maumbi.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Mulyadi (2012:7) menyatakan Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya. Supriyono (2011:75) mengemukakan akuntansi biaya ialah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen untuk memonitor dan merekan transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Warindrani (2006:10) menyatakan akuntansi keuangan, peranan akuntansi biaya adalah untuk menentukan dengan teliti harga pokok suatu produk dan persediaan untuk kepentingan penyajian dalam laporan keuangan. Sedangkan dalam akuntansi manajemen, akuntansi biaya berfungsi memberikan informasi mengenai taksiran biaya yang akan terjadi dan yang sedang terjadi.

Harga Pokok Produksi

Penerapan harga pokok produksi ialah untuk menentukan harga pokok per satuan produk yang akan dijual, sehingga ketika produk tersebut di serahkan, maka perusahaan dapat mengetahui laba atau kerugian yang akan diterima perusahaan setelah dikurangi dengan biaya-biaya lainnya. Maka ketelitian dan ketepatan melakukan perhitungan harga pokok produksi harus diperhatikan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Garrison dan Norren (2000:61) menyatakan bahwa harga pokok produksi merupakan biaya manufaktur yang berkaitan dengan barang-barang yang diselesaikan dalam periode tertentu. Harga pokok produksi merupakan sejumlah biaya yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik yang dimasukkan untuk proses produksi selama periode tertentu ditambah biaya proses awal dikurangi biaya proses akhir. Harga pokok produksi ini bermanfaat untuk memberikan informasi yang digunakan untuk menentukan laba dan pengendalian biaya yang sangat diperlukan oleh pihak manajemen.

Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

Widilestariningtyas,dkk. (2012:39) tujuan penentuan harga pokok produksi bagi manajemen ialah :

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

Biaya Bahan Baku

Supriyono (2011:77) menyatakan biaya bahan baku adalah harga perolehan dari bahan baku yang dipakai dalam pengolahan produk . Biaya bahan baku (*raw material cost*) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan pada awal proses produksi sampai dengan bahan siap untuk digunakan yang meliputi harga bahan, biaya angkut, penyimpanan dan lain-lain. Perusahaan yang memproduksi massa, apabila produk diolah melalui beberapa tahap pengolahan, bahan baku biasanya dipakai dalam departemen pertama.

Tenaga Kerja Langsung

Semua biaya tenaga kerja pada departemen produksi digolongkan sebagai biaya tenaga kerja apabila produk diolah melalui beberapa tahapan atau departemen sedangkan biaya tenaga kerja departemen pembantu diperlakukan sebagai elemen biaya *overhead* pabrik.

Biaya *Overhead* Pabrik

Supriyono (2011:77) menyatakan bahwa pengertian biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan dan biaya tenaga kerja langsung. Simamora (2000:563) menjelaskan biaya *overhead* adalah biaya *overhead* pabrik (manufaktur *overhead*) meliputi semua pabrikasi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung.

Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Secara garis besar terdapat 2 macam alternatif sistem perhitungan harga pokok, yaitu :

- Sistem perhitungan harga pokok penuh (*Full Costing/Absorption Costing*)
- Sistem perhitungan harga pokok variabel (*Variabel Costing*)

Tabel 1. Perbedaan *Full Costing* dan *Variabel Costing*

<i>Full costing</i>	<i>Variabel costing</i>
Harga Pokok Produk	Harga Pokok Produk
- Bahan baku	- Bahan baku
- Tenaga kerja	- Tenaga kerja
- BOP Variabel	- BOP Variabel
- BOP Tetap	

Sumber : Witjaksono (2006:105)

Produk Rusak

Produk rusak menurut Mulyadi (2012:298) adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan, yang secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk yang baik dan produk rusak merupakan produk yang telah menyerap biaya bahan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Mursyidi (2008:115) menyatakan produk rusak (*spoiled goods*) merupakan produk gagal secara teknis atau secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk yang sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan. Berbeda dengan sisa bahan, produk rusak sudah menelan semua unsur biaya produksi (bahan, tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik).

Perlakuan Akuntansi Untuk Produk Rusak

Mursyidi (2008:115) menyatakan perlakuan produk rusak, adalah:

- 1) Produk rusak bersifat normal, laku dijual :
Produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual, hasil penjualan produk rusak diperlakukan sebagai:
 - a. Penghasilan lain-lain
 - b. Pengurang biaya *overhead* pabrik
 - c. Pengurang setiap elemen biaya produksi
 - d. Pengurangan harga pokok produk selesai
- 2) Produk rusak bersifat normal, tidak laku dijual
Produk rusak yang bersifat normal tapi tidak laku dijual, maka harga pokok produk rusak akan dibebankan ke produk selesai, yang mengakibatkan harga pokok produk selesai menjadi yang lebih besar.
- 3) Produk rusak bersifat abnormal, laku dijual
Produk rusak karena kesalahan dan laku dijual, maka hasil penjualan produk rusak diperlakukan sebagai pengurangan rugi produk rusak.
- 4) Produk rusak bersifat abnormal, tidak laku dijual
Produk rusak bersifat abnormal dan tidak laku dijual, maka harga pokok produk rusak diperlakukan sebagai kerugian dengan perkiraan tersendiri yaitu kerugian produk rusak.

Proses produksi yang terjadi dalam perusahaan, apabila terjadi produk rusak maka produk tersebut akan diperhitungkan karena produk tersebut telah menyerap biaya produksi.

Rumus Harga Pokok Produk Rusak:

$$\frac{\text{Biaya produksi}}{\text{Unit yang diproduksi}} \times \text{Produk Rusak}$$

Sumber : Mursyidi (2008:116)

Penelitian Terdahulu

1. Kristiyanty (1998) dalam penelitian: Evaluasi perlakuan akuntansi terhadap produk rusak yang tidak laku dijual dalam perhitungan harga pokok produksi (Studi Kasus pada Perusahaan Tegel Electris Gunung Mas Weleri. Tujuan Penulis melakukan penelitian adalah untuk mengetahui besarnya harga pokok produk rusak yang dibebankan kepada harga pokok produk selesai dan mengetahui perlakuan akuntansi terhadap produk rusak yang tidak laku dijual dalam perhitungan harga pokok produk pada Perusahaan Tegel Electric Gunung Mas Weleri. Metode yang digunakan adalah deskriptif. Hasil dari penelitian yang dilakukan yaitu dalam Perusahaan Tegel Electris Gunung Mas Weleri kerusakan tersebut tidak laku dijual maka perlakuan akuntansinya adalah produk rusak yang tidak laku dijual dan bersifat normal, yaitu harga pokok produk rusak dibebankan kepada produk rusak. Persamaan dalam penelitian adalah peneliti sebelumnya melakukan penelitian terhadap produk rusak. Perbedaan dalam penelitian adalah penelitian terdahulu dilakukan pada Perusahaan Tegel Electris Gunung Mas Weleri sedangkan penelitian ini pada UD Gladys Bakery Maumbi.
2. Herawati dan Lestari (2012) dalam penelitian: Tinjauan atas perlakuan akuntansi untuk produk cacat dan produk rusak pada PT. Indo Pacific. Tujuan Penulis melakukan penelitian adalah Untuk Mengetahui perlakuan akuntansi terhadap produk rusak pada PT. Indo Pacific. Metode yang digunakan adalah deskriptif. Hasil dari penelitian yang dilakukan yaitu Tidak adanya produk rusak pada PT. Indo Pacific

dikarenakan kebijakan perusahaan yang tidak memperbaiki atau mengerjakan ulang produk yang kurang memenuhi standar mutu tersebut. Persamaan dalam penelitian adalah Peneliti sebelumnya melakukan penelitian terhadap produk rusak. Perbedaan dalam penelitian adalah peneliti terdahulu membahas perlakuan akuntansi produk cacat dan produk rusak sedangkan penelitian ini membatasi pada perlakuan akuntansi produk rusak.

METODE PENELITIAN

Jenis dan Sumber Data

1. Jenis Data

Kuncoro (2009:145) data berdasarkan jenis terbagi dua, yaitu:

a. Data Kualitatif

Dalam penelitian data kualitatif yang digunakan berupa Data kualitatif adalah data yang tidak dapat diukur dalam skala numerik. Data kualitatif merupakan data yang disajikan secara deskriptif atau bentuk uraian yang berupa gambaran umum perusahaan dan struktur organisasi.

b. Data Kuantitatif

Data yang diukur dalam suatu skala numerik. Data kuantitatif merupakan data yang disajikan dalam bentuk angka berupa data-data biaya produksi dan data banyaknya jumlah produksi.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif yaitu gambaran umum usaha dan informasi operasi usaha dan data kuantitatif yang berupa biaya produksi dan metode perhitungan perlakuan akuntansi pada produk rusak.

2. Sumber Data

a) Data Primer

Merupakan sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli tidak melalui media perantara. Data ini diperoleh langsung dari perusahaan yang menjadi objek penelitian dengan melakukan wawancara langsung kepada pimpinan perusahaan (Indriantoro dan Supomo (2009:146)

b) Data Sekunder

a. Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Data ini diperoleh dari artikel, serta publikasi-publikasi di internet, serta data pengolahan atau pengumpulannya diperoleh dari beberapa referensi (buku-buku literatur) serta tulisan-tulisan yang digunakan untuk acuan baik itu diperoleh dari perpustakaan fakultas universitas, serta bahan-bahan yang bias mendukung penelitian ini (Indriantoro dan Supomo (2009:147)

b. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer berupa gambaran umum dan struktur organisasi, biaya produksi dan penjualan yang diperoleh langsung dari usaha UD Gladys Bakery serta data sekunder berupa referensi (buku-buku literatur).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik Pengumpulan data yang digunakan yaitu :

1. Penelitian Langsung (*Field Research*)
2. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*)

Metode Analisis

Metode analisis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dimana data dan informasi yang diperoleh dari UD Gladys Bakery dideskripsikan secara kualitatif dan didukung oleh data kuantitatif yang berupa biaya produksi yang menjadi dasar dalam perhitungan harga pokok produk dan akan dilanjutkan dengan menggunakan metode perlakuan akuntansi pada produk rusak dengan tujuan untuk mengetahui seberapa besar kontribusi produk rusak dalam penentuan harga pokok produksi roti manis pada UD Gladys Bakery. Penelitian ini data yang terkumpulkan secara keseluruhan terdiri dari data kualitatif dan kuantitatif, kemudian seluruh data tersebut dianalisis dengan metode deskriptif.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

UD Gladys *Bakery* berlokasi Jl.Raya Maumbi desa Watutumou Kecamatan Kalawat-Minahasa Utara, Sulawesi Utara. Lokasi usaha yang sangat strategis karena merupakan jalan penghubung Bitung-Manado dan sehingga usaha ini dapat berkembang dalam penjualan produknya. UD Gladys *Bakery* merupakan yang bergerak dalam bidang pembuatan roti dan kue kering yang berdiri di kawasan Maumbi yang didirikan oleh Ibu Maritje Roboth pada tanggal 1 April 2007. Gladys Bakery juga menerima berbagai pesanan khusus kue ulang tahun, roti dan *snack* untuk acara duka ataupun syukuran.

Suksesnya suatu usaha tidak hanya dilihat dari segi keuangan tapi juga dari segi manajemen usaha tersebut. Manajemen sangat diperlukan dalam menjalankan usaha atau perusahaan, agar dapat mengatur masa depan usaha tersebut kearah yang lebih baik dengan cara pengambilan keputusan yang tepat dalam usaha tersebut, tidak hanya itu juga manajemen dapat mengevaluasi kinerja usaha atau perusahaan sehingga dapat tercapai suatu visi dan misi perusahaan.

Manajemen memiliki unsur pengorganisasian, sehingga diperlukan organisasi untuk menjalankan manajemen tersebut. Wahjono (2010:17) menyatakan bahwa struktur organisasi dapat didefinisikan sebagai suatu sistem atau jaringan kerja terhadap tugas-tugas, sistem pelaporan dan komunikasi yang menghubungkan secara bersama pekerjaan individual dengan kelompok. Struktur organisasi UD Gladys *Bakery* terdiri dari 3 bagian yaitu pemilik perusahaan/manajer/administrasi, bagian Produksi (koki), dan bagian penjualan yang terdiri dari waitrees dan kasir.

Berikut ini merupakan uraian dan tanggung jawab setiap organisasi :

1. Pemilik Perusahaan / Manajer / Administrasi
 - A. Sebagai Pemilik Perusahaan :
 - a) Pemilik Perusahaan
 - b) Pemegang Kekuasaan tertinggi perusahaan
 - c) Mengontrol keseluruhan perusahaan
 - d) Mempunyai hak dalam pengambilan kebijakan dan keputusan perusahaan untuk mencapai tujuan organisasi
 - B. Manajer :
 - a) Melaksanakan tugas pelaksanaan dan pembimbingan, yaitu dengan membimbing dan mengarahkan para karyawan agar dapat berkerja sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing.
 - b) Melaksanakan tugas pengawasan dan evaluasi
 - C. Administrasi :
 - a) Mengatur dan mengawasi semua kepentingan administrasi perusahaan.
 - b) Mengatur dan mengawasi seluruh persediaan dan semua data keuangan, pengeluaran sehari-hari termasuk kasir dan lain-lain.
2. Produksi :

Koki bertugas untuk menjalankan proses produksi
3. Penjualan :
 - a) Kasir bertugas melayani proses pembayaran dan merekap penjualan dan membuat laporan pencatatan penjualan dan menyerahkan laporan kepada pihak manajer.
 - b) Waitress bertugas untuk melayani secara langsung para pembeli

Struktur organisasi dan uraian tugas dan tanggung jawab yang telah diuraikan sebelumnya, pembagian tugas setiap organisasi jelas dan pembagian tugas didasarkan pada spesialisasi setiap pegawai dan para pemimpin memiliki kewenangan dan tanggung jawab. Karena usaha ini masih tergolong kecil maka pemilik usaha merangkap menjadi manajer dan administrasi sehingga dapat memudahkan dalam pengawasan dan pengontrolan serta pengambilan keputusan. UD Gladys *Bakery* memproduksi 15 jenis kue. Berikut adalah uraian dari total unit produksi masing-masing produk yang dijual oleh UD Gladys *Bakery* dalam satu bulan:

Tabel 2. Total Penjualan Bulan Januari 2014

Nama Produk	Total Unit Penjualan	Harga Per Unit	Total Penjualan
Blackfrorrest	4	350.000	1.400.000
Cake	10	80.000	1.000.000
Brudel keju	10	80.000	1.000.000
Lapis Legit	3	400.000	1.200.000
Lapis Surabaya	3	350.000	1.050.000
Donat	500	2.500	1.250.000
Susen	400	3.000	1.200.000
Bolu	8.500	1.250	10.625.000
Panada	1.000	1.500	1.500.000
Total	10.430	1.268.250	20.225.000

Sumber : UD Gladys Bakery, Januari 2014

Bulan Januari kontribusi penjualan tertinggi yaitu kue bolu dan penjualan terendah yaitu kue cake dan brudel keju, dikarenakan kurangnya pemesanan pada bulan tersebut.

Tabel 3. Total Penjualan Roti Manis Bulan Januari 2014

Nama Produk	Total Unit Penjualan	Harga Per Unit	Total Penjualan
Roti Coklat	6.160	2000	12.320.000
Roti Keju	5.472	2000	10.944.000
Roti Coklat Keju	8.025	2000	16.050.000
Roti Srikaya	2.190	2000	4.380.000
Roti Mesis Coklat	2.115	2000	4.230.000
Total	23.962	10.000	47.924.000

Sumber : UD Gladys Bakery, Januari 2014

Perhitungan presentasi produk roti manis pada penjualan bulan januari 2014 pada UD Gladys Bakery:

$$\text{Presentase Produk} = \frac{\text{Harga Jual Produk}}{\text{Jumlah Keseluruhan Harga Jual Produk}} \times 100\%$$

$$\text{Presentase Produk} = \frac{\text{Rp } 47.924.000}{\text{Rp } 69.625.000} \times 100\% = 68,8\%$$

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku roti manis dalam satu kali produksi adonan menghasilkan 495 unit yang terdiri dari 112 unit roti keju, 128 unit roti coklat, 165 unit roti coklat keju, 45 unit roti mesis coklat, 45 unit roti srikaya.

Tabel 4. Biaya Bahan Baku (satu kali produksi per hari)

Bahan	Kuantitas	Harga per Satuan (Rp)	Jumlah
Terigu	7,5 kg	7.200/kg	Rp 54.000
Telur	30 butir	1.500/butir	Rp 45.000
Gula	2,5 kg	12.000/kg	Rp 30.000
Mentega	2 kg	11.500/kg	Rp 23.000
Ragi	112 gr	25/gr	Rp 2.800
Garam	240 gr	5/gr	Rp 1.200
Susu Cair	520 gr	35/gr	Rp 18.500
Susu Manis	750 gr	18/gr	Rp 13.500

Tabel 4. Biaya Bahan Baku (lanjutan)

Bahan	Kuantitas	Harga per Satuan (Rp)	Jumlah
Pelembut	500 gr	25/gr	Rp 12.500
Meses	3 kg	26.500/kg	Rp 79.500
Keju	500 gr	86/gr	Rp 43.000
Total			Rp 323.000

Sumber : UD Gladys Bakery, Januari 2014

Biaya yang paling tinggi pada proses produksi roti manis terdapat pada meses dan urutan kedua yaitu tepung terigu, sedangkan biaya terendah terdapat pada garam

Biaya Tenaga Kerja Langsung

UD Gladys Bakery mempekerjakan 5 pekerja namun yang terlibat dalam kegiatan produksi secara langsung berjumlah 2 pekerja, dengan perincian sebagai berikut :

Tabel 5. Gaji Karyawan/bulan

Gaji	Jumlah
Koki 1	Rp 2.200.000
Koki 2	Rp 1.500.000
Total	Rp 3.700.000

Sumber: UD Gladys Bakery, Januari 2014

Biaya tenaga kerja langsung pada koki I lebih besar disbanding koki II, karena lebih terampilnya koki I daripada koki II.

Biaya tenaga kerja yang di keluarkan untuk roti manis

Biaya Tenaga Kerja Langsung = Total upah keseluruhan x Presentase roti manis

Biaya Tenaga Kerja Langsung = Rp 3.700.000 x 68,8 %
= Rp 2.545.600/ bulan = Rp 84.85 3,3/ hari

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 6. Biaya Variabel per bulan

Overhead Pabrik	Kuantitas	Harga Per Unit (Rp)	Total Harga
Bahan Bakar Gas	19 tabung	150.000	2.850.000
Listrik	-	-	700.000
Air (PDAM)	-	-	275.000
Total			3.825.000

Sumber: UD Gladys Bakery, Januari 2014

Perhitungan biaya variabel yang dikeluarkan selama satu bulan untuk memproduksi roti manis:

Biaya Variabel = Total Biaya Variabel x Presentase roti manis

Biaya Variabel = Rp 3.800.000 x 68,8 % = Rp 2.614.400 / bulan
= Rp 87.46,6 / hari

Berikut ini merupakan data biaya tetap pada UD Gladys Bakery :

1. Biaya Depresiasi Mixer:

$$\begin{aligned} \text{Depresiasi Mixer} &= \frac{\text{Rp } 21.500.000 - \text{Rp } 2.000.000}{10 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 1.950.000/ \text{tahun} \\ &= \text{Rp } 162.500/ \text{bulan} \end{aligned}$$

2. Biaya Depresiasi Oven:

$$\begin{aligned} \text{Depresiasi Oven} &= \frac{\text{Rp } 7.500.000 - \text{Rp } 1.000.000}{10 \text{ tahun}} \\ &= \text{Rp } 650.000/ \text{ tahun} \\ &= \text{Rp } 54.166,66/ \text{ bulan} \end{aligned}$$

Tabel 7. Biaya Tetap Tenaga Kerja Tidak Langsung

Pekerjaan	Jumlah Pekerja	Jumlah Upah per Bulan (Rp)
Pembantu	1	850.000
Sopir	1	1.800.000
Kasir	1	1.500.000
Total		4.150.00

Sumber : UD Gladys *Bakery*, Januari 2014

Tenaga kerja tidak langsung merupakan tenaga kerja yang tidak terlibat secara langsung pada proses produksi.

Tabel 8. Total Biaya Tetap per Bulan

Biaya Tetap	Total Biaya Tetap per Bulan (Rp)
Depresiasi Mixer	162.500
Depresiasi Oven	54.166,66
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	4.150.000
Total	4.366.666,66

Sumber : UD Gladys *Bakery*, Januari 2014

Perhitungan biaya tetap yang digunakan untuk produksi roti manis pada UD Gladys *Bakery* yaitu:

$$\text{Biaya Tetap} = \text{Total Biaya Tetap} \times \text{Presentase roti manis}$$

$$\begin{aligned} \text{Biaya Tetap} &= \text{Rp } 4.366.666,66 \times 68,8 \% \\ &= \text{Rp } 3.004.266,66/ \text{ bulan} = \text{Rp } 100.142,22/ \text{ hari} \end{aligned}$$

Total biaya overhead pada produksi roti manis produksi adalah :

$$\begin{aligned} \text{Total Biaya Overhead} &= \text{Total Biaya Variabel} + \text{Total Biaya Tetap} \\ &= \text{Rp } 2.614.400 / \text{ bulan} + \text{Rp } 3.004.266,66/ \text{ bulan} \\ &= \text{Rp } 5.618.666,66 / \text{ bulan} = \text{Rp } 187.288,88 / \text{ hari} \end{aligned}$$

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi dalam pembahasan ini peneliti menggunakan data-data produksi yang terjadi pada bulan Januari 2014 dan biaya-biaya yang terjadi selama bulan tersebut. Data produksi untuk bulan Januari terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung biaya *overhead*. Berdasarkan data produksi dan data biaya produksi yang ada, maka dapat dihitung berapa harga pokok roti manis per unit. Total perhitungan harga pokok roti manis per unit:

Tabel 9. Perhitungan Harga Pokok Roti Manis per Unit

Biaya	Jumlah
Bahan Baku (2 x Rp 2.123.000)	Rp. 646.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp. 84.853,3
Overhead	Rp. 187.288,88
Total	Rp. 918.142,18

Sumber : Data diolah, Januari 2014

Total biaya yang produksi per hari adalah sebesar Rp 918.142,18 dengan hasil 990 unit roti manis.

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produksi per unit} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Unit Ekuivalen}} \\ &= \frac{\text{Rp 918.142,18}}{990 \text{ unit}} = \text{Rp 927, 41 / unit} \end{aligned}$$

Produk Rusak

UD Gladys *Bakery* didapati produk rusak seperti roti terlalu merah, pecah (isinya keluar) dan roti penyot (tidak reis). Produk rusak pada UD Gladys Bakery berjumlah 794 unit pada bulan Januari. Hal ini di karenakan oleh keteledoran tenaga kerja pada bagian produk yang menyebabkan adanya produk rusak . Produk-produk tersebut meskipun sudah rusak tetapi telah menelan biaya-biaya produksi.

Kebijakan yang di ambil pemilik usaha sendiri yaitu dengan cara menjual produk tersebut dibawah harga yaitu Rp 800/ unit, agar dapat menutupi kerugian yang dialami. Akan tetapi produk tersebut tidaklah di pajang di toko, tetapi sudah ada pelanggan tetap yang mengambil produk rusak tersebut untuk di jual kembali di kantin sekolah. Karena produk tersebut meskipun disebut rusak akan tetapi dapat di konsumsi hanya saja tidak sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan oleh perusahaan. Berikut ini merupakan perhitungan pada produk rusak:

Biaya kerugian = Harga Pokok Produksi per unit x Jumlah Produk Rusak

$$= \text{Rp 927, 41} \times 794 \text{ unit}$$

$$= \text{Rp 736.363,54}$$

Kerugian yang dialami oleh UD Gladys Bakery sebesar Rp 736.363,54 pada bulan Januari. Produk rusak laku dijual dengan perhitungan:

Produk Rusak laku dijual = Harga Produk Rusak x Jumlah Produk Rusak

$$= \text{Rp 800} \times 794 \text{ unit}$$

$$= \text{Rp 635.200}$$

Pembahasan

Penelitian pada UD Gladys *Bakery* terdapat produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual. Perlakuan akuntansi terhadap produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual maka hasil penjualan dari produk rusak tersebut akan menjadi pendapatan lain-lain, tidak untuk mengurangi harga pokok produksi. Dikarenakan adanya produk rusak ini, maka laba pada UD Gladys *Bakery* menjadi berkurang, hal ini tentunya berpengaruh pada perolehan laba yang diharapkan oleh Gladys *Bakery*. Kristyanty (1999), Herawati dan Lestari (2012) meneliti produk rusak pada perusahaan, tetapi memiliki perbedaan dengan penelitian ini terdapat produk rusak yang laku dijual, memiliki hasil yang sama dengan penelitian Herawati dan Lestari (2012), sedangkan pada penelitian Kristyanty (1999) terdapat produk rusak tidak laku dijual dan Herawati serta Lestari (2012) Perlakuan akuntansi pada produk rusak tidak laku dijual yaitu biaya-biaya yang telah dikeluarkan pada produk yang rusak ditambahkan pada biaya produk jadi, hal ini tentunya berakibat pada kenaikan harga pokok produksi pada produk jadi tersebut. Produk rusak pada sebuah perusahaan ternyata sangat penting untuk dibahas karena akan berdampak pada perolehan laba pada sebuah perusahaan dan cara penetapan harga pokok produk yang bersangkutan.

PENUTUP

Kesimpulan

Hasil analisis yang dilakukan pada UD Gladys Bakery diketahui adanya produk rusak. Produk rusak mempunyai dua jenis yaitu yang laku dijual dan tidak laku dijual. Pada UD Gladys Bakery terdapat produk rusak yang dapat dijual, adanya produk rusak dapat menyebabkan tidak maksimalnya laba yang diperoleh perusahaan. Jenis kerusakan produk rusak pada UD Gladys *Bakery* berupa roti terlalu merah (agak hagus), roti pecah (isinya keluar) dan roti kempes (tidak terfermentasi dengan baik). Hal ini diakibatkan karena terlalu lama dalam proses pembakaran, tenaga kerja yang kurang terampil dan juga tidak sesuai resep yang digunakan.

Perlakuan akuntansi produk rusak pada UD Gladys Bakery yaitu menjual kembali produk dengan harga Rp 800/unit, hasil penjualan produk rusak di bukukan sebagai pendapatan lain-lain.

Saran

Saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Pemilik usaha sebaiknya lebih mengawasi tenaga kerja khususnya pada bagian produksi agar dapat meminimalisir terjadinya kerusakan produk.
2. Untuk tenaga kerja yang sudah ahli dan berpengalaman dalam kerjan khususnya bagian produksi dapat saling berbagi ilmu kepada karyawan yang kurang terampil.

DAFTAR PUSTAKA

- Garrison. Noren. 2000. *Akuntansi Manajerial*. Terjemahan Budisantoso, A. Totok. Buku 2. Salemba Empat, Jakarta.
- Indriantoro, Nur. Supomo Bambang. 2009. *Metodologi Penelitian Bisnis untuk Akuntansi dan Manajemen*. Edisi Pertama. BPFE, Yogyakarta.
- Herawati Dewi Shinta., Lestari Indri Cahaya. 2012. *Tinjauan atas Perakuan Akuntansi untuk Produk Cacat dan Produk Rusak pada PT. Indo Pacific*. Seminar Nasional Akuntansi dan Bisnis. *Artikel*. Universitas Widyatama. Bandung. [http:// repository.widyatama.ac.id/xmlui/handle/123456789/1911](http://repository.widyatama.ac.id/xmlui/handle/123456789/1911). Diakses Januari, 26, 2014. Hal. 583.
- Kritiyanty Catherine. 2012. *Evaluasi Perlakuan Akuntansi terhadap Produk Rusak yang Tidak Laku Dijual dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus pada Perusahaan Tegel Electris Gunung Mas Weleri)*. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. <http://eprints.unika.ac.id/8399/>. Diakses Januari, 29, 2014. Hal. 83.
- Kuncoro, Mudrajad. 2009. *Metode Riset untuk Bisnis & Ekonomi*. Erlangga, Jakarta.
- Simamora Henry. 2000. *Akuntansi Basis Pengambilan Keputusan Bisnis*. Jilid 1. Salemba Empat, Jakarta.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. STIE YKPN, Yogyakarta.
- Mursyidi. 2008. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ke-5. YKPN, Yogyakarta.
- Supriyono. R. A. 2011. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Buku I. Edisi Ke-2. BPFE-UGM, Yogyakarta.
- Warindrani, Armila Krisna. 2006. *Akuntansi Manajemen*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Wahjono, Sentot. 2010. *Perilaku Organisasi*. Cetakan Pertama. Edisi Pertama. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Widilestariningtyas. Ony., Anggadini Sri Dewi., Firdaus, Dony Waluya. 2012. *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu, Yogyakarta.