

PENERAPAN BIAYA STANDAR SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PODUKSI PADA PT. SINAR PURE FOODS INDONESIA

Oleh:
Restya Cykly Ngelo¹
Jantje J. Tinangon²
Inggriani Elim³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado
email: ¹restiangelo@gmail.com
²jantje788@gmail.com
³e_inggriani@yahoo.com

ABSTRAK

Penentuan harga pokok produksi sangat penting sehingga perusahaan tidak salah menentukan harga jual dari produk yang dihasilkan. pengendalian biaya produksi harus dilakukan oleh perusahaan sehingga biaya yang dikeluarkan adalah biaya-biaya yang membentuk biaya produk. Biaya standar adalah biaya yang ditentukan dimuka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat suatu produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu dengan asumsi bahwa kondisi ekonomi, efisiensi, dan faktor-faktor lain adalah tetap. Masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimanakah penerapan biaya standar sebagai alat pengendalian biaya produksi pada PT. Sinar *Pure Foods* Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya biaya standar yang telah ditetapkan dan penerapan biaya standar pada PT.Sinar *Pure Foods* Indonesia. Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis deskriptif komparatif, dimana penelitian dilakukan dengan mengumpulkan laporan keuangan tahun 2012, dan menganalisa data yang dikumpulkan serta memberi keterangan-keterangan yang dihadapi. Hasil penelitian menunjukkan biaya tenaga kerja langsung pada September 2013 mengalami selisih ketidakhematan. Biaya overhead pabrik mengalami ketidakefisienan, manajemen perusahaan sebaiknya menurunkan biaya overhead pabrik dan meningkatkan biaya produksi, sehingga laba perusahaan dapat meningkat dan begitu pula gaji karyawannya.

Kata kunci: *penerapan biaya standar, pengendalian biaya produksi*

ABSTRACT

Fundamental price pixing production of vital importance so that company is not wrong determine price sell from yielded product. For that financial control produce must be done by company so that really the expense of the released costs which forming the expense of produk. Standard cost is the expense of which determined in the face of, representing the amount of the expense of which ought to be released to make product or to defray one one certain activity with assumption that condition of economics, efficiency, and other factors remain to. This research internal issue that is how applying of standard cost as a means of financial control produce at PT. Sinar Pure Foods Indonesia. This research aim to to know the level of standard cost which have been specified and applying of standard cost at PT. Sinar Pure Foods Indonesia. Methode analyse used by data is this research methode analyse descriptive- comparative, where research conducted by collecting year financial statement 2012, and analyse collected data and also give boldnesss faced. Direct labor cost at September 2013 this experience of difference indiscretion of direct labor, Natural factory overhead cost of inefficient and must increased again in order to continue to grow the company as well as employees

Keywords: *applying of standard cost, financial control of production*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perusahaan apapun selalu diperhadapkan pada berbagai tekanan untuk selalu menghasilkan produk yang berkualitas dan biaya yang rendah sehingga mampu menghadapi persaingan yang begitu berat. Dalam berbagai pengambilan keputusan pada berbagai jenjang, manajemen selalu membutuhkan informasi. Informasi dapat diperoleh dari pihak luar perusahaan maupun dari dalam perusahaan sendiri. Berkaitan dengan produk atau jasa misalnya, perusahaan harus menghitung dan mengelola biaya produk, memperhatikan biaya-biaya mana yang menyebabkan kenaikan biaya.

Informasi tentang biaya dihasilkan dari suatu sistem akuntansi yang terintegrasi dengan baik yang memungkinkan manajer dapat menganalisa biaya-biaya yang berkaitan dengan produk yang dihasilkan perusahaan. Harga pokok produksi misalnya, perusahaan membutuhkan informasi tentang biaya-biaya yang membentuk harga pokok produksi itu sendiri. Kamarudin (2007:34) mengemukakan bahwa biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu barang. Biaya produksi merupakan biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang atau penyediaan jasa. Biaya-biaya yang membentuk harga pokok barang yang dihasilkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Penentuan harga pokok produksi sangat penting sehingga perusahaan tidak salah menentukan harga jual dari produk yang dihasilkan. Untuk itu pengendalian biaya produksi harus dilakukan oleh perusahaan sehingga benar-benar biaya yang dikeluarkan adalah biaya-biaya yang membentuk biaya produk. Metode yang dapat digunakan dalam pengendalian biaya adalah biaya standar.

Biaya standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan meliputi biaya standar bahan baku, biaya standar tenaga kerja langsung dan biaya standar overhead pabrik. Biaya standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan adalah untuk setiap produk yang dihasilkan oleh perusahaan dalam jangka waktu satu tahun. Standar yang ditetapkan tersebut harus sudah tersusun diawal tahun sehingga dapat dipakai menjadi suatu landasan dalam proses produksi perusahaan. Penetapan biaya standar dapat memberikan pedoman untuk mengetahui biaya yang seharusnya terjadi dalam proses produksi. Proses produksi yang dilaksanakan menjadi faktor yang penting karena berpengaruh terhadap biaya produksi bagi perusahaan, baik itu perusahaan yang berskala besar maupun perusahaan berskala kecil dan menengah.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan biaya standar sebagai alat pengendalian biaya produksi pada PT. Sinar Pure Foods Indonesia.

TINJAUAN PUSTAKA

Konsep Akuntansi

Akuntansi memiliki peranan yang sangat besar sebagai alat pembantu dalam pengambilan keputusan-keputusan ekonomi. Bagi dunia usaha, akuntansi sangat dibutuhkan untuk membantu melancarkan tugas manajemen, khususnya dalam melaksanakan fungsi perencanaan dan pengawasan. Oleh sebab itu akuntansi banyak dipelajari oleh para usahawan. Firdaus dan Wasillah (2012:17) menyatakan, akuntansi (*accounting*) merupakan suatu kegiatan jasa yang berfungsi menyediakan informasi kuantitatif terutama yang bersifat keuangan mengenai kesatuan-kesatuan ekonomi tertentu kepada pihak-pihak yang berkepentingan, untuk digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan-keputusan ekonomi. Keuangan manajemen dan akuntansi pemerintah sering disebut sebagai bahasa bisnis, atau lebih tepat disebut bahasa pengambilan keputusan. Semakin dalam menguasai bahasa ini akan semakin baik pula untuk menangani berbagai aspek keuangan dalam kehidupan. Halim (2007:25) menyatakan akuntansi adalah sebuah kegiatan jasa, fungsinya adalah menyediakan informasi kuantitatif, terutama yang bersifat keuangan, tentang entitas ekonomi yang dimaksudkan agar berguna dalam mengambil keputusan ekonomi dalam membuat pilihan-pilihan nalar di antara berbagai alternatif arah tindakan. Akuntansi terdiri atas beberapa cabang, di antaranya akuntansi keuangan manajemen dan akuntansi pemerintahan.

Jadi dapat disimpulkan bahwa akuntansi adalah suatu proses pengidentifikasi, pengukuran dan pengkomunikasian informasi ekonomi yang dapat digunakan dalam pengambilan keputusan, keputusan ekonomi dalam membuat suatu pilihan diantara alternatif-alternatif yang ada dari suatu keadaan.

Konsep Biaya.

Hongren,dkk. (2008:23) menyatakan biaya didefinisikan sebagai suatu sumber daya yang dikorbankan (*sacrificed*) atau dilepaskan (*forgone*) untuk mencapai tujuan tertentu. Suatu biaya biasanya diukur dalam unit uang yang harus dikeluarkan dalam rangka mendapatkan barang atau jasa. Biaya yang dibebankan pada produk membantu keputusan penetapan harga dan untuk menganalisis bagaimana tingkat profitabilitas produk yang berbeda. Mulyadi (2001:8), menyatakan Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi atau sumber daya berupa barang dan jasa yang diukur dalam satuan uang dengan tujuan untuk memperoleh suatu manfaat yaitu peningkatan laba di masa mendatang.

Konsep Biaya Standar

Witjaksono (2013:133) Sistem Akuntansi Biaya dituntut tidak saja mampu mengukur biaya aktual suatu organisasi di masa lampau (historis), tapi juga mampu menginformasi mengenai proyeksi atau estimasi biaya serupa di masa mendatang. Untuk memenuhi kebutuhan tersebutlah dikembangkan system akuntansi biaya standar, jadi biaya standar adalah patok duga (*benchmark*) yang secara efektif dan efisien ditetapkan dimuka (*predetermined*) untuk biaya-biaya yang seharusnya dikonsumsi oleh suatu produk. Biaya Standar adalah biaya yang ditentukan di muka yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu di bawah asumsi kegiatan ekonomi, efisiensi dan faktor-faktor lain tertentu. Biaya standar merupakan biaya yang ditentukan dimuka untuk suatu produk yang bersifat homogen dan relatif stabil. Berdasarkan penjelasan-penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa biaya standar merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membuat satu unit atau sejumlah unit produk pada periode dan kondisi tertentu yang telah ditentukan di muka.

Tipe-Tipe Biaya Standar

Hansen dan Mowen (2009), standar umumnya diklasifikasikan baik sebagai sesuatu yang ideal maupun yang saat ini dapat tercapai.

1. Standar ideal (*ideal standards*) Standar ideal membutuhkan efisiensi maksimum dan hanya dapat dicapai jika segala sesuatu beroperasi secara sempurna. Tidak ada mesin yang rusak, menganggur, atau kurangnya keterampilan yang dapat ditoleransi.
2. Standar yang saat ini dapat tercapai (*currently attainable standards*) Standar ini dapat dicapai dengan beroperasi secara efisien. Kelonggaran diberikan untuk kerusakan normal, gangguan, keterampilan yang lebih rendah dari sempurna, dan lainnya.

Konsep Pengendalian

Pengendalian secara umum dapat diartikan sebagai upaya yang dilakukan manajemen agar pelaksanaan tidak menyimpang dari rencana yang telah ditetapkan. Sistem biaya standar dirancang untuk mengendalikan biaya. Biaya standar merupakan alat yang penting didalam menilai pelaksanaan kebijakan yang telah ditetapkan sebelumnya. Jika biaya standar ditentukan dengan realistis, hal ini akan merangsang pelaksana dalam melaksanakan pekerjaannya dengan efektif, karena pelaksana telah mengetahui bagaimana pekerjaan seharusnya dilaksanakan, dan pada tingkat biaya berapa tersebut seharusnya dilaksanakan. Sistem biaya standar memberikan pedoman kepada manajemen berapa biaya yang seharusnya untuk melaksanakan kegiatan tertentu sehingga memungkinkan mereka melakukan pengurangan biaya dengan cara perbaikan metode produksi, pemilihan tenaga kerja dan kegiatan lainnya. Sistem biaya standar yang menyajikan analisis penyimpangan biaya sesungguhnya dari biaya standar memungkinkan manajemen melaksanakan pengelolaan mereka dengan prinsip kelainan (*exemption principles*). Dengan memuatkan perhatian mereka terhadap keadaan-keadaan yang menyimpang dari keadaan yang seharusnya, manajemen dilengkapi dengan alat yang efektif untuk mengendalikan kegiatan perusahaan.(Mulyadi, 2001:388).

Penelitian Terdahulu

1. Rudianto (2014) Analisis Perhitungan Biaya Standar Guna Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada Perusahaan Makanan Ringan Mawar Malang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan analisis biaya standar guna meningkatkan efisiensi biaya produksi pada perusahaan makanan ringan mawar malang. Metode Penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan biaya standar pada perusahaan masih kurang memadai, sehingga masih perlu diperhatikan kemungkinan terjadinya perubahan harga bahan baku overhead pada masing-masing bagian.
2. Pratiwi (2013) Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada PT. Pertani (persero) Cabang Sulawesi Utara. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya biaya standard an penerapan biaya standar yang telah ditetapkan pada PT. Pertani cabang Sulawesi utara. Metode penelitian deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan telah menerapkan biaya standar.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif analisis adalah metode analisis yang digunakan untuk memperoleh gambaran yang jelas, sistematis, dan akurat mengenai suatu objek penelitian yang dilakukan dengan cara mengumpulkan, mengklasifikasi, menyiapkan, mengolah data lalu dianalisis dan dihasilkan kesimpulan dan pembuatan saran. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah data kuantitatif yaitu berupa data-data yang diwujudkan dengan angka-angka hasil perhitungan atau pengukuran yang berhubungan dengan biaya, harga pokok dan rugi-laba perusahaan.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di PT Sinar Pure Foods Indonesia, yang beralamatkan di Bitung. sedangkan waktu penelitian akan dilakukan mulai bulan April sampai dengan Juni 2014.

Metode Pengumpulan Data

Jenis Data

Data merupakan keterangan yang diperlukan dari suatu penelitian, dimana data tersebut diperlukan untuk menganalisis permasalahan yang dihadapi selanjutnya, agar menemukan alternatif pemecahan masalah yang tepat buat organisasi. Kuncoro (2009:145) data dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu sebagai berikut:

- a. Data kualitatif merupakan data yang tidak dapat diukur dalam skala numerik.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data yang berupa sejarah perusahaan, visi dan misi, struktur organisasi.

- b. Data kuantitatif merupakan data yang diukur dalam suatu skala numerik.

Data kuantitatif yang dipakai adalah laporan keuangan PT. Sinar Pure Foods Indonesia.

Sumber Data

Data penelitian dapat dikelompokkan dalam dua jenis yaitu, data primer dan data sekunder.

1. Data primer adalah data yang diperoleh atau dihimpun oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Data ini disebut juga data asli atau data baru yang memiliki sifat up to date. Untuk mendapatkan data ini, peneliti harus mengumpulkannya secara langsung. Teknik yang dapat digunakan antara lain observasi, wawancara, diskusi terfokus dan penyebaran kuesioner.
2. Data sekunder adalah data yang diperoleh atau dihimpun oleh peneliti dari berbagai sumber yang telah ada (peneliti sebagai tangan kedua).

Dalam penelitian ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif berupa data sekunder, dengan menggunakan semua data yang dihimpun dari sumber yang telah terdokumentasi di perusahaan, seperti sejarah perusahaan dan laporan keuangan PT Sinar Pure Foods Indonesia

Teknik Pengumpulan Data

Suatu penelitian selalu terjadi proses pengumpulan data yang harus disesuaikan dengan sifat dan karakteristik penelitian yang dilakukan sehingga diperlukan metode pengumpulan yang tepat untuk memperoleh

data yang dibutuhkan. Oleh karena itu untuk memperoleh data peneliti menggunakan beberapa metode pengumpulan data yaitu:

1. Dokumentasi
Beberapa dokumen dan arsip yang relevan yang dapat dibuat dari catatan atau dokumen yang ada seperti struktur organisasi perusahaan dan laporan posisi keuangan/neraca perusahaan.
2. Interview / wawancara
Metode ini dilakukan dengan pihak-pihak yang bersangkutan antara lain karyawan dan karyawan PT. Sinar Pure Foods Indonesia.
3. Studi Kepustakaan (Library Research)
Pengumpulan data melalui kepustakaan adalah metode penelitian dengan mengumpulkan data yang berkaitan dengan penelitian yang berasal dari buku-buku dan literatur-literatur.

Metode Analisis Data

Analisis data yang dilakukan adalah dengan menggunakan metode:

1. Deskriptif
Metode dimana data dikumpulkan, disusun, diinterpretasikan dan dianalisis sehingga memberikan keterangan yang lengkap bagi masalah yang dihadapi.
2. Komparatif
Metode analisis yang dilakukan dengan membandingkan teori-teori dengan praktik yang terjadi di dalam perusahaan, kemudian mengambil kesimpulan dari hasil perbandingan tersebut.

Metode analisis data yang digunakan penelitian ini adalah Metode analisis deskriptif-komparatif, dimana penelitian dilakukan dengan mengumpulkan laporan keuangan tahun 2012, dan menganalisa data yang dikumpulkan serta memberi keterangan-keterangan yang dihadapi. Alasan digunakan metode ini, peneliti bisa menganalisa masalah, membandingkan data yang dikumpulkan dilapangan dengan teori yang dipelajari dan merumuskan penyelesaian yang ada pada masa yang akan datang, metode ini bisa membantu dalam mengidentifikasi faktor-faktor yang berguna dalam pelaksanaan penelitian dan dapat digunakan untuk menggambarkan keadaan yang mungkin dapat terjadi dalam situasi tertentu.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Berdirinya perusahaan ini awalnya hasil penggabungan atau join venture dari dua perusahaan bisnis terbesar di Indonesia dan Filipina yaitu PT. Smart Corporation dan Pure Foods Corporation yang pada akhirnya berdiri sendiri menjadi PT. Sinar Pure Foods Indonesia. Sinar Pure Foods Indonesia bertumbuh menjadi salah satu pengalangan tuna yang penting ditengah pasar global yang dinamis dan kompetitif saat ini. Perusahaan ini sangat terorganisir dalam pemilihan bahan bahan yang dipakai selama produksi. Hanya bahan bahan dengan kualitas terbaik yang dapat masuk dalam proses pengalangan tuna. Untuk memastikan kesiapan dari bahan baku ikan yang akan dipakai perusahaan melakukan percobaan multi sourcing program. Selain itu perusahaan juga menggunakan pasokan bahan baku dari dalam dan luar negeri.

PT. Sinar Pure Foods Indonesia sudah menjadi perusahaan pengalangan ikan yang sangat besar dan sangat berpengaruh di pasar dalam maupun luar negeri. Ini terbukti dengan luasnya sasaran pemasaran perusahaan yang tidak hanya didalam negeri saja, tetapi juga sudah melebar luas sampai ke mancanegara. Tempat-tempat pemasaran PT. Sinar Pure Foods Indonesia di luar negeri antara lain di USA, eropa (kanada, jerman, perancis), dan juga di beberapa negara asia sekitar seperti jepang. Tercatat bahwa pemasaran yang dilakukan didalam negeri sudah hampir kesemua daerah, dan bahkan mendapat respon yang sangat positif dari konsumen dalam negeri. Hal inilah yang membuat PT. Sinar Pure Foods Indonesia ingin lebih meningkatkan serta memperbaiki kualitas produknya agar bisa semakin diterima di pasaran.

Proses Produksi

Proses produksi merupakan proses yang paling penting di dalam perusahaan manufaktur. Pengelolaan ikan kaleng meliputi proses-proses sebagai berikut :

- a. Penerimaan bahan baku ikan

Bahan baku yang digunakan adalah ikan tuna. Syarat syarat untuk bahan baku ikan antara lain mutu yang baik, segar, bebas dari bau yang menandakan pembusukan, tidak terkontaminasi dan bebas dari cacat fisik. Selain ikan segar perusahaan juga menerima ikan dalam bentuk beku yang sebelumnya telah ditimbang terlebih dahulu. Penyimpanan bahan bakunya untuk ikan segar kira-kira suhu antara 0 sampai 5°C. Dan untuk ikan yang sudah beku pada suhu kira-kira kurang dari 40°C. setelah bahan baku ikan diterima, ada yang langsung diproses, tapi ada juga yang masih disimpan.

b. Pembekuan

Untuk bahan baku yang tidak langsung diproses atau disimpan terlebih dahulu dilakukan pembekuan. Hal ini dilakukan untuk mengawetkan ikan tersebut agar tidak busuk.

c. Pelelehan

Setelah ikan yang dibekukan tadi sudah akan diproses, maka dilakukan pelelehan (thawing). Proses pelelehan ini dilakukan pada tempat yang bersih untuk direndam dengan air yang mengalir dengan suhu kira-kira 25°C. proses ini dapat memakan waktu kurang lebih 10 jam untuk ikan besar, dan 5 jam untuk ikan dengan ukuran sedang atau kecil.

d. Penyiangan

Penyiangan adalah proses pembersihan ikan dengan mengeluarkan insang dan isi perut dengan tujuan untuk memudahkan proses pemasaran. Hal ini dilakukan agar ikan yang akan masuk proses produksi nantinya sudah bersih dan tinggal menyisakan daging ikan saja.

e. Butchering

Dalam tahap ini dilakukan butchering atau pemotongan bahan baku ikan menjadi ukuran sesuai dengan yang sudah ditentukan untuk produksi.

f. Pengukusan

Dalam tahap ini ikan yang sudah melewati proses penyiangan dicuci dan siap untuk di kukus (precooking) dengan suhu 60-70° dalam waktu berkisar 1-2 jam sesuai ukuran ikan.

g. Pendinginan

Jika ikan sudah selesai dikukus, dilanjutkan dengan proses pendinginan (cooling). Lamanya proses pendinginan tergantung juga pada ukuran ikan yaitu antara 4 sampai dengan 5 jam. Proses ini sangat penting untuk dilakukan agar dapat mengawetkan ikan dan membuatnya tahan lama untuk

h. Head off/skin off

Dalam tahap ini dilakukan pembersihan kembali dengan memotong bagian kepala, kulit dan sisik ikan.

i. Loining

Dalam proses ini ikan dipotong menjadi beberapa bagian untuk memisahkan tulang tulang kecil dan mengeluarkan daging yang berwarna merah. Dan dipotong menurut ukuran kaleng yang akan digunakan.

j. Can filling

Sebelum ikan di masukan kedalam kaleng, dilakukan penyortiran terlebih dahulu terhadap kaleng yang akan digunakan.

k. Penimbangan

Setelah daging diisi dalam kaleng dilakukan penimbangan untuk menentukan drained weight dan net weight.

l. Packing medium filling

Dalam proses ini dilakukan penambahan bumbu-bumbu lainnya seperti memasukan minyak, garam, air garam, kaldu sayuran, minyak sayur, dan air.

m. Penutupan kaleng

Setelah semua bahan baku telah dimasukan kaleng selanjutnya ditutup dengan rapat.

n. Retorting

Dalam proses ini dilakukan pengukusan atau kaleng yang sudah diisi dimasak kembali dengan suhu kira-kira 180°C.

o. Sterilisasi

Sterilisasi dilakukan untuk mmbunuh dan mencegah pertumbuhan kuman spora mikroorganisme berbahaya. Dan setelah itu dilakukan kembali pendinginan dengan air bersuhu kira-kira 39°C.

p. Pelebelan

Dalam tahap ini pertama tama kaleng diperiksa kembali apakah sudah benar benar bersih, lalu memeriksa kode dan jenis ikan, serta ikan yang tidak sesuai, dan periksa kembali hasil pemasangan labl baik kerapian dan kebersihannya.

q. Pengepakan

Pengepakan dilakukan setelah ikan kaleng udah melalui observasi kurang lebih 2 minggu untuk melihat kemungkinan adanya kelainan pada kaleng dan sebagainya.

r. **Shiping**

Setelah dilakukan pengepakan dan melewati proses observasi, kaleng-kaleng yang sudah dimasukkan ke karton kemudian dilakukan pekapalan yaitu karton tersebut dimuat keatas kapal untuk diekspor.

Pembahasan

Pembahasan ini akan diuraikan perbedaan antara biaya produksi yang sesungguhnya dengan biaya produksi standar meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, dalam menganalisis biaya bahan baku dengan menggunakan model satu selisih adalah dengan membandingkan antara biaya sesungguhnya dan biaya standar. Bila hasil biaya bahan baku sesungguhnya lebih kecil dari biaya bahan baku standar maka hasilnya menguntungkan yang di simbol (L), dari hasil analisis, terjadi pemakaian bahan baku yang lebih efisien untuk memproduksi keempat kemasan tersebut di atas. Hal ini terjadi penghematan pada bahan baku ikan tuna walaupun bahan tidak langsung lainnya mengalami kenaikan harga. Analisis biaya tenaga kerja langsung dapat digunakan model satu selisih dan model dua selisih dengan hasil perhitungan bila dikaitkan dengan jumlah yang di produksi pada September 2013 ini maka terdapat jumlah selisih ketidakhematan biaya tenaga kerja langsung Analisis biaya overhead pabrik dapat digunakan model satu selisih dan model dua selisih sebagai berikut:

Model Satu Selisih dihitung dengan cara sebagai berikut:

1. Selisih total biaya overhead pabrik:
2. (Biaya OH Sesungguhnya - Biaya OH yang dibebankan)

Model Dua Selisih dihitung dengan cara sebagai berikut:

1. Selisih terkendalikan di hitung sebagai berikut:

(Biaya OH Sesungguhnya – Biaya OH tetap pada kapasitas normal) – Biaya OH variabel pada kapasitas standar)

2. Selisih Volume di hitung sebagai berikut:

(Jam tenaga kerja pada kapasitas normal – Jam tenaga kerja standar) x tarif biaya OH tetap)

Kapasitas produksi yang direncanakan sama dengan kapasitas sesungguhnya berdasarkan hasil perhitungan sehingga tidak menimbulkan selisih volume.

Penelitian yang dilakukan Pratiwi (2013) menunjukkan tentang penerapan biaya standar dan besarnya biaya standar yang telah ditetapkan, dan dari hasil penelitian perusahaan telah menerapkan biaya standar. Begitu juga penelitian yang telah dilakukan oleh Rudianto (2014) dari hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan biaya standar pada perusahaan masih kurang memadai, sehingga masih perlu diperhatikan kemungkinan terjadinya perubahan harga bahan baku, biaya overhead pada masing-masing bagian.

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini yaitu:

1. PT. Sinar Pure Foods Indonesia telah menerapkan biaya standar sebagai alat pengendalian biaya produksi di perusahaan, sebagai contoh Biaya bahan baku untuk kemasan Tuna Chunks In Oil (kaleng besar ukuran 2 kg), Chunks In Oil (kaleng kecil ukuran 200 gr), Tuna Chunks In Brine (kaleng kecil ukuran 200 gr) bila dibandingkan dengan standar yang ditetapkan menguntungkan sedangkan kemasan Tuna Chunks In Brine (kaleng besar ukuran 2 kg) merugikan bagi perusahaan
2. Biaya tenaga kerja langsung pada September 2013 ini mengalami selisih ketidakhematan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik perusahaan tidak efisien.

Saran

Penyusunan biaya standar merupakan keharusan bagi setiap perusahaan maka dalam penetapan biaya tersebut hendaknya memperhatikan aspek-aspek penting seperti standar teoritis, rata-rata biaya waktu yang lalu, standar normal, dan pelaksanaan terbaik yang dapat di capai. Dasar ini akan mempengaruhi penyusunan biaya standar yang ketat atau longgar. Hendaknya penentuan tersebut mempunyai implikasi yang terbaik bagi perusahaan sehingga dalam penetapan harga jual produk tersebut dapat bersaing. karena elemen penting dalam

penentuan harga jual adalah harga pokok produksi, dan perusahaan tersebut sebaiknya lebih ditingkatkan lagi agar perusahaan terus berkembang, begitu pula dengan para pegawainya

DAFTAR PUSTAKA

- Firdaus, Ahmad, dan Abdullah, Wasillah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ketiga. Salemba Empat, Jakarta.
- Halim, Abdul. 2007. *Akuntansi Keuangan Daerah*, Salemba Empat, Jakarta.
- Hansen, D.R dan M.M. Mowen. 2009. *Akuntansi Manajerial*. Salemba Empat. Jakarta
- Horngrern, Charles T., Datar, Srikant M., Foster, George, 2008. *Akuntansi Biaya; Penekanan Manajerial*. Jilid I. Edisi Kesebelas. PT. Indeks, Jakarta.
- Kamarudin, Ahmad, 2007. *Akuntansi Manajemen, Dasar-dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan*. Raja Grafindo, Jakarta.
- Kuncoro, Mudrajad. 2009. *Metode Kuantitatif Teori Dan Aplikasi Untuk Bisnis dan Ekonomi*. YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi, 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5 Cetakan Sebelas. STIM YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi, 2001. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. STIE YKPN, Yogyakarta.
- Pratiwi, Juvita. 2013. *Penerapan Biaya Standar Dalam Pengendalian Biaya Produksi Pada .e- Jurnal EMBA*. ISSN 2303-1174. Vol.1 No.4 Desember 2013, http://Www.Portalaruda.Org/Download_Article.Php%3farticle%3D132966%26val%3D5616. Pdf. Universitas Sam Ratulangi Manado. Diakses 5 Mei 2014. Hal. 1617-1626.
- Rudianto Mochammad, 2014. *Analisis Perhitungan Biaya Standar Guna Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada Perusahaan Makanan Ringan Mawar Malang.e-Jurnal. Administrasi Bisnis (JAB)*. Vol. 8 No. 1 Februari 2014. Universitas Brawijaya Malang. <http://administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jab/article/download/356/550.pdf> Diakses 5 Mei 2014. Hal.1
- Witjaksono, Armanto. 2013. *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu, Yogyakarta.