

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Memasuki tahun baru 2015, berarti memasuki Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) atau lebih sering disebut pasar ekonomi bebas dimana produk – produk dari luar negeri bebas diperjual-belikan di Indonesia. Dimana produk Indonesia harus dapat bersaing dengan produk luar, baik dalam hal kualitas, kuantitas, dan harga. Hal ini menuntut para manajer perusahaan untuk tidak saja memikirkan bagaimana menjual produk baik jasa maupun non jasa (barang) dengan cepat untuk menghasilkan laba yang tinggi. Tetapi, memikirkan bagaimana kualitas, kuantitas dan harga produk tersebut dapat bersaing dengan produk luar. Yang otomatis ini mempengaruhi harga bahan komoditi yang digunakan oleh para produsen perusahaan.

Meskipun akan mempengaruhi harga bahan – bahan yang digunakan unrtuk memproduksi sebuah barang, manajemen perusahaan harus memikirkan bagaimana tetap meningkatkan efektifitas produksi dan efisiensi biaya. Atau bisa disebut juga perusahaan harus mengoptimalkan pengendalian biaya produksi. Maka dari itu perlu diadakannya pengendalian dan perencanaan biaya produksi, dan ini perlu ditetapkan biaya standar. Untuk membuat perencanaan dan pengendalian biaya produksi melalui biaya standar ini diperlukan informasi yang tepat.

BAB I. Pendahuluan

Masalah yang dihadapkan oleh para pengusaha tidak hanya mengenai MEA ini, tetapi juga mengenai nilai tukar Rupiah terhadap dollar Amerika Serikat yang pada tahun 2015 ini mengalami kemerosotan. Yang mempengaruhi harga bahan baku yang mereka pakai, dimana sebagian para pengusaha mengambil bahan komoditinya *import*. Banyak para pengusaha terutama sektor makanan dan minuman menyayangkan hal ini terjadi, karena sangat mempengaruhi harga komoditi yang mereka perlukan.

Dalam <http://www.antaraneews.com/berita/484582/pengusaha-makanan-minuman-khawatirkan-penguatan-dolar> yang di akses tanggal 21 maret 2015 menyatakan :

Gabungan Asosiasi Pengusaha Makanan Minuman (Gapmmi) mengkhawatirkan penguatan nilai tukar dolar AS terhadap rupiah karena melampaui perhitungan harga pokok industri makanan dan minuman yang diperkirakan, yakni Rp12.000 hingga Rp13.000 per dolar AS. "Kami sudah membuat perhitungan harga pokok dan sebagainya berdasarkan perkiraan nilai tukar rupiah terhadap dolar tersebut, nah jika tiba-tiba tembus dari Rp13,000 per dolar AS itu agak mengkhawatirkan," kata Ketua Umum Gapmmi Adhi Lukman di Jakarta, Rabu.

Adhi mengatakan, apabila penguatan dollar AS masih terjadi pada satu hingga dua minggu ke depan, maka Gapmmi akan menaikkan harga sebagai pilihan terakhir, yang diprediksi akan mempengaruhi daya beli masyarakat. "Menaikkan harga itu pengaruhnya besar sekali terhadap penjualan, apalagi ini menjelang puasa, agak dilema buat industri. Jadi, kami mengharapkan pemerintah segera menstabilkan ini," kata Adhi.

Jikalau nilai tukar Rupiah terhadap dollar AS ini semakin melemah jelas akan memberikan dampak yang sangat besar terhadap harga, kuantitas, kualitas yang akan dihasilkan suatu produk. Ini sangat mengecewakan, terutama jikalau memang negara kita menginginkan persaingan MEA ini menang di negara sendiri.

Persaingan dalam sektor makanan dan minuman di wilayah Jawa Barat khususnya di Bandung semakin ketat. Banyak sekali industri – indsutri atau perusahaan makanan

BAB I. Pendahuluan

dan minuman baru bermunculan dengan berbagai macam jenis barang yang ditawarkan dan harga yang cukup bersaing satu dengan yang lainnya. Maka dari itu perusahaan dituntut untuk dapat berkompetisi baik dari segi produk, harga, dan kepuasan konsumen, dengan tidak mengurangi standar yang telah ditetapkan oleh BPOM (Badan Pengawas Obat – obatan dan Makanan).

Dalam jurnal yang berjudul “ EVALUASI BIAYA STANDAR DALAM PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI (STUDI KASUS PADA PT. PG. RAJAWALI, SUBANG)” oleh Martusa dan Jennie, 2010 mengatakan :

Perusahaan harus dapat menghadapi dan memenangkan persaingan, karena itu tugas perusahaan bukan sekedar memproduksi dan memasarkan produknya, namun mempertimbangkan besar kecilnya biaya yang akan terjadi agar biayanya efisien dan efektif. Penekanan terhadap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik dapat mengakibatkan rendahnya biaya produksi sehingga biaya lebih efisien dan efektif.

Seperti yang telah dijelaskan diatas, bahwa perusahaan menginginkan hasil penjualan yang tinggi dengan mengefisiensikan biaya yang dikeluarkan. Maka dari itu sangatlah diperlukan sistem biaya standar dalam menekan biaya produksi tanpa harus mengurangi kualitas produk yang dihasilkan. Menurut Mulyadi (2005 : 388) dalam bukunya Akuntansi Biaya, sistem biaya standar merupakan suatu sistem akuntansi biaya yang mengolah informasi biaya sedemikian rupa sehingga manajemen dapat mendeteksi kegiatan – kegiatan dalam perusahaan yang biayanya menyimpang dari biaya standar yang ditentukan.

Untuk mencapai tujuan tersebut, maka perusahaan perlu membuat perencanaan dan pengendalian biaya yang diperlukan sebuah standar dan disebut biaya standar. Hansen dan Mowen yang dialihbahasakan oleh Kwary (2009 : 56), mengatakan

BAB I. Pendahuluan

biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan dan penyediaan jasa. Sedangkan pengertian biaya standar menurut Mulyadi (2005 : 387) adalah biaya yang ditentukan di muka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satu satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu, di bawah asumsi kondisi ekonomi, efisiensi, dan faktor – faktor lain tertentu.

Menurut Hansen dan Mowen (2009 : 494), dua alasan untuk penerapan sistem biaya standar sering kali disebutkan: untuk memperbaiki perencanaan dan pengendalian, serta untuk memfasilitasi perhitungan biaya produk. Sistem perhitungan biaya standar memperbaiki perencanaan dan pengendalian serta memperbaiki pengukuran kinerja.

Dari hasil analisis antara biaya aktual dan biaya yang dianggarkan dapat dilihat jika perusahaan mengalami kerugian dikarenakan biaya aktual lebih besar daripada biaya yang dianggarkan. Sebaliknya, apabila perusahaan mengalami keuntungan maka biaya aktual lebih kecil daripada biaya yang telah dianggarkan. Dan dari hasil analisis tersebut dapat dilihat pula apakah produk yang dibuat oleh perusahaan mengalami peningkatan dalam pengendalian efisiensi biaya produksi.

Pabrik roti “X” adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam industri makanan khususnya di bidang *bakery* atau roti dan pada saat ini pabrik roti “X” memiliki empat cabang yang tersebar di wilayah Bandung. Dalam pembuatannya pabrik roti “X” masih menggunakan teknik tradisional, dimana pada era sekarang hampir semua produsen roti menggunakan teknik pembuatan *modern*. Ini membuat pabrik roti “X”

harus mencari keunggulannya dalam mempertahankan pelanggan yang sudah ada dan pelanggan yang baru.

Seperti yang telah dijelaskan diatas maka dari itu penulis memilih unit penelitian pabrik roti “X” dalam penulisan skripsi ini yang berjudul :“ **PERANAN BIAYA STANDAR DALAM MENINGKATKAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA PABRIK ROTI “X”** “.

1.2 Identifikasi Masalah

Di era pasar bebas ini setiap perusahaan harus memiliki keunggulan dari apa yang membedakan antara produk perusahaannya dengan perusahaan pesaingnya. Kegiatan produksi adalah salah satu aktivitas yang penting dalam perusahaan manufaktur, yaitu mengubah bahan baku menjadi barang jadi dengan memperdayakan tenaga kerja dan menggunakan fasilitas yang telah disediakan. Untuk mendapatkan kualitas yang baik diperlukan proses produksi yang efektif dan efisien, dengan ditunjang perencanaan dan pengendalian biaya produksi yang optimal. Dengan demikian, perusahaan dapat menekan biaya produksi tanpa harus mengurangi kualitas produk yang dihasilkan. Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di pabrik roti “X” yang berkaitan dengan biaya standar dan efektifitas pengendalian biaya produksi. Adapun masalah – masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Bagaimana pabrik roti “X” menetapkan biaya standar.
2. Bagaimana pabrik roti “X” mengendalikan biaya produksi.

3. Sejauhmana biaya standar berperan sebagai alat manajemen dalam pengendalian biaya produksi.
4. Bagaimana usaha-usaha yang dilakukan pabrik roti “X” untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi dalam meningkatkan penjualan.

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pabrik roti “X” sudah menetapkan biaya standar atau belum.
2. Mengetahui cara pabrik roti “X” melakukan pengendalian biaya produksi.
3. Mengetahui peran biaya standar sebagai alat manajemen dalam pengendalian biaya produksi.
4. Mengetahui usaha-usaha yang dilakukan pabrik roti “X” untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi dalam meningkatkan penjualan.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penulis mengharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat dan pengetahuan bagi beberapa pihak dibawah ini :

1. Praktis

- Penulis berharap penelitian mengenai “ PERANAN BIAYA STANDAR DALAM MENINGKATKAN PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA PABRIK ROTI “X” dapat menjadi informasi, analisis dan evaluasi mengenai pentingnya biaya standar untuk menunjang efektifitas dan efisiensi pengendalian biaya produksi bagi perusahaan.

2. Akademis

- Penulis juga berharap bahwa hasil dari penyusunan skripsi ini dapat membantu memberikan pengetahuan atau referensi yang berarti bagi pihak-pihak lain yang memiliki kebutuhan dan ketertarikan terhadap biaya standar dan pengendalian biaya produksi.
- Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan yang dimiliki penulis mengenai teori yang telah disampaikan selama perkuliahan terutama dalam biaya standar dan pengendalian terhadap biaya produksi.
- Merupakan salah satu syarat untuk menempuh ujian akhir Sarjana Ekonomi Jurusan Akuntansi di Fakultas Ekonomi Universitas Kristen Maranatha.