

ABSTRACT

The company needs to concern on information about cost because it's an important aspect and can not be released from any company activity. One of the important information of planning and decision making is about the relevant cost application analysis. The purpose of this study is to find out about the relevant cost calculation which is done by the company in receiving or rejecting special order and to analyzed the relevant cost related to the decision making of the above. The method that is used in this research is a descriptive method. The results showed that management has not applying relevant cost analysis in calculating the cost of production for a special order. Relevant cost analysis, particularly in decisions to accept or reject a special order shows that from the proposed alternatives can provide benefits for the company. Management of Violette Catering supposedly began to applying the relevant cost application analysis in order to make the special order as a strategy to gain profit improvement.

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

ABSTRAK

Informasi tentang biaya perlu diperhatikan oleh perusahaan karena biaya merupakan salah satu aspek yang sangat penting dan tidak dapat dilepaskan dari setiap kegiatan perusahaan. Salah satu informasi penting untuk perencanaan dan pengambilan keputusan adalah mengenai informasi analisis biaya relevan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan biaya relevan dalam perusahaan serta penerapannya dalam menerima atau menolak pesanan khusus. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manajemen belum menerapkan analisis biaya relevan dalam menghitung harga pokok produksi untuk sebuah pesanan khusus. Analisis biaya relevan, khususnya dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus menunjukkan bahwa dari alternatif yang diajukan mampu memberikan laba bagi perusahaan. Manajemen Violette Catering sebaiknya menerapkan analisis biaya relevan agar supaya pesanan khusus dapat dijadikan sebagai strategi untuk mendapatkan peningkatan laba.

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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
<i>ABSTRACT</i>	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Identifikasi Masalah	2
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian.....	3
1.4.Kegunaan Penelitian.....	3

BAB II KAJIAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN	4
2.1. Kajian Teori.....	4
2.1.1. Akuntansi Manajemen.....	4
2.1.2. Biaya.....	5
2.1.2.1. Pengertian Biaya	5
2.1.3. Perilaku Biaya	7
2.1.4. Pengertian Biaya Relevan	9
2.1.5. Manfaat Penggunaan Biaya Relevan.....	12
2.1.6. Aplikasi Biaya Relevan dalam Pengambilan Keputusan	13
2.1.7. Pengambilan Keputusan Manajemen	18
2.1.7.1. Pengertian Pengambilan Keputusan.....	18
2.1.7.2. Tahap Pengambilan Keputusan	19
2.2. Kerangka Pemikiran.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1. Objek Penelitian	25
3.2. Struktur Organisasi.....	25
3.3. Tugas dan Tanggung Jawab	25

3.4. Metode Penelitian.....	27
3.4.1. Jenis dan Sumber Data	27
3.4.1.1. Jenis Data.....	27
3.4.1.2. Sumber Data	27
3.4.2. Metode Pengumpulan Data	28
3.4.3. Model Analisis	29
3.4.3.1. Model Analisis Data	29
3.4.4. Teknik Analisis Data.....	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Hasil Pemikiran	32
4.1.1. Sejarah Singkat Perusahaan	32
4.1.2. Analisis Perilaku Biaya	33
4.1.3. Analisis Biaya Relevan	34
4.1.4. Analisis Biaya Relevan dalam Kapasitas Menerima atau Menolak Pesanan Khusus	52
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	59
5.1. Simpulan.....	59

5.2. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	62
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURRICULUM VITAE</i>).....	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Skema Kerangka Pemikiran.....	22
----------	-------------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel I	Kapasitas Produksi Masakan.....	35
Tabel II	Anggaran Biaya Bahan Baku Langsung	44
Tabel III	Data Biaya Tenaga Kerja Langsung	46
Tabel IV	Biaya <i>Overhead</i> Violette Catering.....	48
Tabel V	Biaya Reparasi dan Pemeliharaan Aktiva Tetap.....	48
Tabel VI	Regresi Volume Produksi dengan Biaya Reparasi dan Pemeliharaan Aktiva Tetap	49
Tabel VII	Kalkulasi Biaya Produksi.....	51
Tabel VIII	Pemisahan Biaya Relevan dan Tidak Relevan	52
Tabel IX	Volume penjualan Violette Catering	53
Tabel X	Perhitungan Biaya Relevan Pesanan Khusus 1.....	54
Tabel XI	Perhitungan Biaya Relevan Pesanan Khusus 2.....	55
Tabel XII	Perhitungan Pendapatan Pesanan Khusus Violette Catering.....	55
Tabel XIII	Analisis <i>Differential</i> dengan dan Tanpa Pesanan Khusus Untuk Pesanan Khusus 1	56
Tabel XIV	Analisis <i>Differential</i> dengan dan Tanpa Pesanan Khusus Untuk Pesanan Khusus 2	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Struktur Organisasi	62
--------------------------------------	----