

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada zaman sekarang banyak bisnis mulai bermunculan. Semakin banyak bisnis yang ada semakin tinggi pula tingkat persaingan dalam dunia usaha. Bisnis yang muncul dari bisnis lama yang sudah ada sampai bisnis baru yang mulai dirintis. Berbagai banyak jenis usaha seperti bisnis makanan, minuman, pakaian, bahan kebutuhan rumah tangga, jasa pendidikan, dan sebagainya. Dengan klarifikasi usaha yang dapat dinilai dalam segi pelayanan, cita rasa, harga produk yang menyebabkan pemilik bisnis harus memutar otak bagaimana tetap berjaya meskipun banyak pesaing yang menjual produk yang sama.

Berkembangnya iklim bisnis yang semakin bebas pemilik bisnis dituntut keadaan agar mampu meningkatkan kualitas produk yang ditawarkan atau dijualnya agar semakin kuat dalam menghadapi tingkat persaingan. Dalam meningkatkan kualitas produk agar mampu bersaing, pemilik harus memahami permintaan kondisi pasar dan harus bisa menghitung berapa profit yang didapatkan. Pemilik usaha yang ingin tetap bertahan dalam persaingan harus mampu mencapai pada titik kualitas yang baik, bukan hanya kualitas saja namun harga murah dan pelayanan yang baik menjadi pilihan konsumen dalam memilih produk.

Menghitung harga pokok produk dengan benar bisa mengetahui tingkat profitabilitas yang diharapkan dari produk yang dijual. Kurangnya pemahaman dapat memperlambat pertumbuhan bisnis yang dijalankan.

Setiap pemilik bisnis kuliner diharapkan mampu menerapkan kreativitas dalam penerapan strategi bisnis dalam pengendalian biaya produksi. Tidak hanya segi tampilan saja yang diperhatikan, namun soal rasa sesuai selera lidah masyarakat setempat serta tenggang waktu produk bertahan (*masa expired*) juga harus diperhatikan. Dari pertama produksi diberlakukan perhitungan kapan masanya habis, agar konsumen tahu batas kapan terakhir produk dikonsumsi. Dari segi pencantuman *expired* juga mampu mendongkrak jumlah pembelian produk. Rasa produk juga harus sesuai lidah masyarakat setempat, misal pasar produk ada di tanah Jawa maka disesuaikan seperti lebih ke selera lidah orang Jawa yakni rasa rempah-rempah, rasa manis dan pedas yang pas.

Dalam perhitungan biaya produksi, jika perhitungan biaya produksi hanya menggunakan perhitungan tradisional maka tidak ada jaminan keakuratan dalam pembebanan biaya-biaya dalam proses produksi. Karena perhitungan tradisional hanya membebaskan biaya-biaya yang terlihat saja seperti bahan baku, biaya sewa tempat, jarang pemilik memasukkan biaya transportasi dan sebagainya.

Biaya produksi adalah sejumlah pengorbanan ekonomis yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Biaya produksi mengubah bahan baku menjadi barang jadi. Biaya produksi berdasarkan unsur produk terdiri dari bahan baku, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik. Bahan baku adalah bahan utama yang dipakai dalam proses produksi yang diproses menjadi barang jadi (merupakan unsur yang paling besar dan utama dalam proses pengolahan produk). Biaya bahan baku adalah biaya yang digunakan untuk membiayai bahan-bahan yang langsung diidentifikasi dengan barang jadi, contohnya: ikan bandeng dalam perusahaan produksi otak-otak bandeng, bandeng presto, dan sebagainya. Tenaga kerja langsung adalah tenaga fisik yang dikeluarkan dalam proses produksi dalam memproduksi suatu produk, dapat ditelusuri secara

langsung dan diidentifikasi dari sebuah produk akhir/produk jadi. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar gaji/upah karyawan yang menangani proses produksi secara langsung, contohnya: tukang cabut duri ikan bandeng pada perusahaan pengolahan ikan bandeng. Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya diluar bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya tersebut tidak dapat diidentifikasi langsung dengan barang yang diproduksi. Terdiri dari bahan pembantu dan tenaga kerja tidak langsung. Bahan pembantu, contohnya: perlengkapan memasak (kompor, gas, dan lain-lain) serta tenaga kerja tidak langsung, contohnya: bagian pengiriman, dan lain-lain.

Biaya produksi tersebut harus diakumulasi untuk menghitung dan membandingkan laba kotor perusahaan. Selisih pendapatan dikurangi biaya produksi akan menjadi laba bersih perusahaan. Biaya produksi diperlukan untuk mendukung proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan.

Usaha otak-otak bandeng “Alfarisi” merupakan salah satu bisnis yang bergerak dalam bidang produksi makanan yang berada di daerah Sidoarjo, lebih tepatnya di Jl H. Abd Rahman Nomor 135 Sedati Gede – Sedati – Sidoarjo, yang letaknya cukup strategis dari daerah tambak Kalanganyar dan daerah bandara Juanda. Usaha ini berdiri karena untuk memenuhi permintaan akan oleh-oleh makanan khas Sidoarjo yang berupa otak-otak bandeng yang sangat lezat. Daerah penjualannya ada di wilayah Surabaya, kota tersebut banyak pendatang dari luar kota yang hanya singgah untuk mencari tempat liburan maupun yang tinggal menetap disana.

Biaya-biaya yang timbul dari proses produksi dihitung hingga sampai penentuan harga jual produk. Memasukkan biaya-biaya apa saja yang harus dihitung untuk menentukan hasil keuntungan bersih.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka peneliti memilih judul penelitian yang berjudul “Perhitungan Biaya Produksi Otak-Otak Bandeng Alfarisi Sedati-Sidoarjo pada Juli 2019”.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai latar belakang, maka dapat disimpulkan rumusan masalahnya adalah:

Bagaimanakah perhitungan biaya produksi Otak-Otak Bandeng “Alfarisi” Sedati-Sidoarjo pada bulan Juli 2019 ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan biaya produksi Otak-Otak Bandeng “Alfarisi” Sedati-Sidoarjo pada bulan Juli 2019.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Aspek Akademis

Penelitian ini diharapkan memberi usulan atau kontribusi bersifat ilmiah untuk tambahan informasi tentang kegiatan bisnis di perusahaan industri kelas usaha kecil menengah (UKM) pembuatan otak-otak bandeng di wilayah Sidoarjo. Maka dari itu, penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi baru tentang perhitungan biaya produksi.

2. Aspek Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Hasil penelitian semoga bisa bermanfaat bagi pembaca dan menambah wawasan tentang perhitungan biaya produksi secara tepat guna menambah ilmu dan mengembangkan ilmu pengetahuan bagi pembaca.

3. Aspek Praktis

a. Bagi Pemilik Bisnis

Memberikan saran kepada pemilik usaha cara perhitungan biaya produksi yang tepat, agar kedepannya si pemilik tidak bingung lagi dalam proses perhitungan penentuan harga jual.

b. Bagi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Mahardhika

Hasil penelitian semoga bisa bermanfaat bagi pembaca dan menambah wawasan tentang perhitungan biaya produksi secara tepat.

c. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini membuat penulis bertambah wawasannya dalam penyusunan hingga sampai penyelesaian skripsi ini.