
Analisis Pengendalian Biaya Produksi (Studi pada CV Widuri Jaya Snack Kawali)

Wiwin Setianingsih¹, Muhammad Zaki Rahmani², Muhammad Fatkhun Falakh³

^{1,2,3} Universitas Galuh, Indonesia

Email: wiwin.setianingsih@unigal.ac.id¹ zakirahmani4@gmail.com²

Abstrak

CV Widuri Jaya Snack merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan khususnya makanan ringan dengan mengubah suatu bahan mentah menjadi makanan ringan siap konsumsi yang berlokasi di Jl. Pramuka No. 02. Dusun Linggapura, Kecamatan Kawali, Kabupaten Ciamis, Jawa Barat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian biaya produksi pada CV Widuri Jaya Snack karena berkaitan erat dengan jumlah produk yang dihasilkan, terkait hal tersebut maka diperlukan sekali kesadaran untuk melakukan perhitungan yang teliti terhadap biaya produksi tersebut. Adapun jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif yaitu pemecahan masalah yang diteliti dengan menggunakan cara penyajian data yang diperoleh dari wawancara, observasi lapangan, dan studi pustaka yang kemudian dianalisis. Dalam pengendalian biaya produksi sangat penting sekali untuk mengetahui berapa standar biaya yang digunakan. Salah satu standar biaya yaitu dalam biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead (biaya bonus karyawan, biaya jasa, biaya alat tulis, biaya bahan). Jika biaya tersebut mengalami efisiensi maka dapat disimpulkan bahwa pengendalian biaya produksi terpenuhi. Hasil analisis perbandingan antara biaya dalam realita dan biaya standar akan dapat menunjukkan apakah biaya produksi yang dikeluarkan terkendali atau tidak terkendali. Pentingnya pengendalian biaya produksi bagi perusahaan manufaktur seperti CV Widuri Jaya Snack dalam menjaga efisiensi dan profitabilitas. Penelitian ini memberikan manfaat bagi manajemen CV Widuri Jaya Snack dalam meningkatkan pengendalian biaya produksi, sehingga dapat mengoptimalkan laba perusahaan.

Kata Kunci: CV Widuri Jaya Snack, Pengendalian Biaya, Biaya Produksi

Abstract

CV Widuri Jaya Snack is one of the companies engaged in the food industry, especially snacks by turning a raw ingredient into ready-to-eat snacks located on Jl. Pramuka No. 02. Linggapura Hamlet, Kawali District, Ciamis Regency, West Java. This study aims to find out the control of production costs in CV Widuri Jaya Snack because it is closely related to the number of products produced, related to this, it is necessary to be aware of the careful calculation of the production cost. The type of research used is descriptive with a qualitative approach, namely solving the problem that is researched using the method of presenting data obtained from interviews, field observations, and literature studies which are then analyzed. In controlling production costs, it is very important to know how much standard costs are used. One of the cost standards is in production costs such as raw material costs, direct labor costs, and overhead costs (employee bonus costs, service costs, stationery costs, material costs). If the cost is efficient, it can be concluded that production cost control is met. The results of the comparative analysis between the actual cost and the standard cost will be able to show whether the production costs incurred are controlled or uncontrolled. The importance of controlling production costs for manufacturing companies such as CV Widuri Jaya Snack in maintaining efficiency and profitability. This research provides benefits for the management of CV Widuri Jaya Snack in improving production cost control, so that it can optimize the company's profit.

Keywords: CV Widuri Jaya Snack, Pengendalian Biaya, Biaya Produksi

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi yang disertai dengan suasana yang semakin kompetitif, para pengusaha harus berperan aktif dalam mengelola perusahaannya sehingga perusahaan mempunyai sasaran dan tujuan yang jelas. Berdirinya sebuah perusahaan pada umumnya mempunyai tujuan-tujuan yang bersifat finansial yaitu untuk mendapatkan laba yang optimal, karena laba sering digunakan sebagai alat ukur keberhasilan manajemen dalam mengelola usaha (Agustini, 2011); (Aryawati et al., 2023).

Di samping itu, tentunya ada tujuan lain seperti pertumbuhan organisasi, meningkatkan kepuasan konsumen serta meningkatkan kesejahteraan karyawan. Dalam melaksanakan tujuan-tujuan tersebut, perusahaan harus melaksanakan kegiatan-kegiatan pokoknya seperti kegiatan produksi, kegiatan pemasaran serta kegiatan administrasi dan kegiatan operasional lainnya dengan maksimal (Handoko, 2016). Hal ini dilakukan agar perusahaan dapat mempertahankan keberadaannya di tengah persaingan yang ketat, terutama antara perusahaan dengan jenis usaha yang sama atau serupa. Dengan kondisi yang demikian, maka masing-masing dunia usaha tersebut harus dapat bersaing dengan menonjolkan kelebihan masing-masing serta meningkatkan efektivitas dan efisiensi dalam baik dalam proses produksi maupun dalam proses dan kegiatan operasional perusahaan yang lainnya (Hoesada, 2013).

Kegiatan produksi merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting disamping kegiatan-kegiatan lain dalam perusahaan (Rahmadani, 2021). Dengan adanya kegiatan produksi, maka akan timbul biaya-biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Untuk mengantisipasi terjadinya pemborosan biaya produksi, maka diperlukan suatu pengendalian terhadap biaya produksi tersebut. Aspek penting dari pengendalian yang sering diabaikan adalah hubungan antara pengendalian dan tindakan. Pengendalian dan tindakan tidak dapat diterapkan terhadap sesuatu yang telah terjadi. Jadi pengendalian yang efektif harus diterapkan pada setiap titik kegiatan atau tindakan pada saat komitmen dilaksanakan.

Pengendalian dalam aspek biaya produksi dapat dilakukan dengan menyusun biaya produksi yang tepat (Ponto, 2020); (Gebi et al., 2023). Karena dengan rencana dan pengelolaan data keuangan yang tepat, maka perusahaan akan dapat mengontrol pengeluaran dari kegiatan produksi secara berkala dan akan sangat membantu dalam mengambil kebijaksanaan mengenai laba yang optimal guna memproyeksikan tingkat kemajuan perusahaan yang diharapkan di masa mendatang. Selain itu juga dapat membantu perusahaan untuk mengukur biaya, merencanakan dan mengendalikan keuangan atau bisa disebut sebagai alat untuk menganalisa biaya (Sudana, 2015); (Musthafa & SE, 2017).

Biaya produksi dalam perusahaan manufaktur merupakan biaya yang sangat penting dalam menentukan harga pokok (Harefa et al., 2022); (Pratama & Marshela, 2018); (Manein et al., 2020). Oleh karena itu, biaya-biaya harus dikendalikan untuk menghindari terjadinya pemborosan biaya yang dapat mengakibatkan harga pokok produksi menjadi tinggi, sehingga biaya menjadi tidak efisien. Dalam perusahaan manufaktur, harga pokok produksi merupakan jumlah yang cukup signifikan. Dengan demikian, perusahaan dituntut untuk mampu bekerja secara cermat dalam menentukan besarnya harga pokok produksi tersebut agar dapat dilakukan penekanan biaya produksi (Lasena, 2013). Dengan adanya kecermatan tersebut, maka diharapkan akan dapat memungkinkan suatu efisiensi kinerja bagi perusahaan dan dapat meningkatkan produktifitas serta kualitas produk yang dihasilkan.

CV Widuri Jaya Snack merupakan perusahaan yang akan menjadi subjek dalam penelitian ini. CV Widuri Jaya Snack yang berlokasi di Jl. Pramuka No. 02. Dusun Linggapura, Kecamatan Kawali ini merupakan CV Widuri Jaya Snack merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur/industri khususnya bidang makanan ringan seperti basreng, pilus, makaroni, comring, seblak dan sebagainya dengan mengubah suatu bahan mentah menjadi sebuah barang jadi yang mempunyai nilai jual yang besar dengan mengoperasikan mesin, peralatan dan tenaga kerja. Aneka produk yang dijual di CV Widuri Jaya Snack ini ditawarkan dengan berbagai macam varian rasa, hal tersebut membuat produk CV Widuri Jaya Snack cukup banyak digandrungi oleh konsumen. Jangkauan pemasaran CV Widuri Jaya Snack sudah menginjak daerah diluar Kabupaten Ciamis. Proses produksi di perusahaan ini memerlukan penanganan yang spesifik.

Selama ini, kebanyakan perusahaan dalam menentukan harga jual dengan berdasarkan pada harga pasar, tanpa menghitung biaya-biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi sesuai dengan standar akuntansi, hal ini tentunya mengakibatkan kurang akuratnya perhitungan biaya produksi (Bustami & Nurlela, 2013). Dalam penelitian ini, yang menjadi fokus penelitian hanya pada perhitungan atau lebih spesifiknya mengenai pengendalian biaya produksi yang ada di CV Widuri Jaya Snack sebagai objek penelitian.

Untuk itu, CV Widuri Jaya Snack harus mampu melakukan perhitungan biaya produksi sesuai dengan prosedur yang tepat agar dapat mengetahui perhitungan biaya produksi yang dari kegiatan yang telah dilakukan sudah tepat atau belum. Dan dari pengendalian biaya produksi yang baik akan menghasilkan pengaruh positif yang akan mempermudah kegiatan perusahaan kedepannya, seperti mengetahui perhitungan target laba perusahaan dengan pengendalian biaya produksi yang didapat (Wahyuningsih & Maulidiono, 2017). Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Ginting & Sagala (2019) yang berjudul Analisis Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Indapo Batu Rongkam Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penggunaan anggaran biaya produksi sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya produksi pada PT. INDAPO sedangkan penelitian ini Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian biaya produksi pada CV Widuri Jaya Snack karena berkaitan erat dengan jumlah produk yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti memilih judul “Analisis Pengendalian Biaya Produksi“ dengan CV Widuri Jaya Snack yang berlokasi di Jl. Pramuka No. 02. Dusun Linggapura, Kecamatan Kawali, Kabupaten Ciamis sebagai objek penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian biaya produksi pada CV Widuri Jaya Snack. Hal ini terkait erat dengan jumlah produk yang dihasilkan, sehingga diperlukan kesadaran untuk melakukan perhitungan yang teliti terhadap biaya produksi. Selain itu penelitian ini dapat memberikan pemahaman tentang pentingnya pengendalian biaya produksi pada CV Widuri Jaya Snack. Dengan mengetahui standar biaya yang digunakan, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead, perusahaan dapat menganalisis efisiensi biaya produksi.

Hasil analisis perbandingan antara biaya aktual dan biaya standar dapat menunjukkan apakah biaya produksi yang dikeluarkan terkendali atau tidak terkendali. Hal ini dapat membantu perusahaan dalam mengambil keputusan dan menerapkan strategi pengendalian biaya yang lebih efektif.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian dengan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini untuk memahami gejala sentral dan untuk memahami gejala sentral tersebut peneliti mewawancarai partisipan dengan mengajukan pertanyaan yang umum dan luas.

Hasil informasi yang didapat tersebut berupa kata atau teks yang kemudian di analisis. Hasil analisis tersebut bisa berupa gambaran atau deskripsi atau dapat pula dalam bentuk tema-tema.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian yaitu Data Primer dan Data Sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung untuk menjawab tujuan dari penelitian yang dilakukan dalam penelitian eksploratif deskriptif. Data primer ini didapat dengan melakukan observasi dan wawancara langsung. Sedangkan Data Sekunder merupakan data dalam bentuk jadi seperti dokumen dan data ini digunakan untuk mendukung data primer. (Asep, 2005; Rianto, 2004).

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam sebuah penelitian adalah mendapatkan data yang akurat, sehingga tanpa mengetahui teknik pengumpulan data peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar yang ditetapkan (Sugiyono, 2018). Untuk memperoleh data primer yang diperlukan, maka teknik yang digunakan adalah wawancara. Menurut Sugiyono, (2018) wawancara terstruktur cocok digunakan bila peneliti telah mengetahui tentang informasi apa yang akan diperoleh dalam melakukan wawancara, peneliti telah menyiapkan instrumen penelitian dengan pertanyaan tertulis yang jawabannya telah diketahui.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengendalian biaya merupakan faktor yang sangat penting bagi perusahaan untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya (Tiara Angraeni, 2019); (Tahulending & Rondonuwu, 2022). Dalam pencapaian tujuan tersebut maka perusahaan perlu menyusun rencana terlebih dahulu yang diwujudkan dalam bentuk anggaran. Penyusunan anggaran merupakan langkah awal dari pengendalian biaya. Penyusunan anggaran juga merupakan kekuatan manajemen dalam menyusun perencanaan ke depan, untuk menentukan tujuan perusahaan yang dinyatakan dalam ukuran finansial, serta dapat digunakan sebagai alat koordinasi berbagai kegiatan perusahaan terutama koordinasi antara kegiatan penjualan dengan kegiatan produksi (Sartono, 2008); (Terry, 2008); (Sule & Saeful, 2019).

Perhitungan Analisis Pengendalian Biaya Produksi Pada CV. Widuri Jaya Snack Kawali. Pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif yaitu dengan memaparkan, menguraikan, dan menafsirkan data-data yang ada sehingga dapat diungkapkan dengan gambaran yang jelas dari permasalahan yang telah dirumuskan. Sesuai dengan permasalahan sebelumnya yang telah dijelaskan secara teoritis mengenai pengendalian biaya produksi serta gambaran umum dari perusahaan yang diteliti, maka bab ini akan menjelaskan hasil penelitian mengenai Analisis Pengendalian Biaya Produksi Pada CV. Widuri Jaya Snack Kawali. Untuk memudahkan pembahasan maka analisis dan evaluasi yang akan difokuskan pengendalian biaya produksi. Biaya yang digunakan dalam proses produksi akan mengalami peningkatan, jika tidak dikendalikan biayanya akan berdampak terhadap penurunan laba Perusahaan yang semakin besar. Berikut ditampilkan hasil penelitian tentang pengendalian biaya produksi CV. Widuri Jaya Snack Kawali.

Berikut ini disajikan data yang diperlukan untuk analisis pengendalian biaya produksi sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Pilus Ikan dengan volume produksi 1,350 Kg

Nama Bahan Baku	Ukuran/Kg/pack	Harga/Kg/		Total
		pack		
Tepung Tapioka Cap Capung	1.120 kg	Rp	8.500	Rp 9.520.000
Telor Ayam Negeri	64 kg	Rp	25.000	Rp 1.600.000
Ikan Tenggiri fresh	48 kg	Rp	80.000	Rp 3.840.000
Garam	10 pack	Rp	10.000	Rp 50.000
Kaldu Merek. Dashi	5 kg	Rp	85.000	Rp 425.000
Mentega Amanda	24 kg	Rp	22.000	Rp 528.000
Minyak Sovia ukuran 18L	78.75 kg	Rp	320.000	Rp 11.200.000
Gas Elpiji ukuran 12kg	60 kg	Rp	140.000	Rp 700.000
Plastik Merk. Intan 0,7 HD 60x100	13,5 kg	Rp	35.000	Rp 472.500
Total Biaya Produksi Bahan Baku Pilus Ikan				Rp 28.335.500
Total Produksi Pilus Ikan				1,350 kg

Sumber: Laporan CV. Widuri Jaya Snack Kawali 202

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Baso Ikan Goreng dengan volume produksi 1,200 Kg

Nama Bahan Baku	Ukuran/Kg/pack	Harga/Kg/pack		Total
Tepung Taioka Cap Capung	816 kg	Rp.	8.500	Rp. 6.936.000
Tepung Sagu Aren	168 kg	Rp.	7.500	Rp. 1.260.000
Ikan Tongkol Fresh	84 kg	Rp.	70.000	Rp. 5.880.000
Garam	20 pack	Rp.	5.000	Rp. 100.000
Kaldu Merk. Dashi	8 kg	Rp.	85.000	Rp. 680.000
Cabe giling merk. AIDA	4 kg	Rp.	33.500	Rp. 134.000
Bumbu Balado	7 kg	Rp.	45.000	Rp. 315.000
Bawang Putih	25 kg	Rp.	34.000	Rp. 850.000
Minyak Sovia Ukuran 18L	51,75 kg	Rp.	320.000	Rp. 7.360.000
Kayu Bakar	3 kubik	Rp.	112.000	Rp. 336.000
Plastik Merk. Intan 0,7 HD 30x50	6 kg	Rp.	32.000	Rp. 192.000
Total Biaya Produksi Bahan Baku Basreng				Rp. 24.043.000
Total Produksi Baso Ikan Goreng				1,200 kg

Sumber: Laporan CV. Widuri Jaya Snack Kawali 2023

Tabel 3 Data Penjualan CV Widuri Jaya Snack

Bulan	Omzet Penjualan	
	2022	2023
Januari	1.781.263.500	2.184.278.764
Februari	1.422.930.000	2.414.209.204
Maret	2.136.349.500	2.811.593.565
April	2.190.762.000	3.345.973.499
Mei	864.400.500	952.829.489
Juni	1.298.634.000	1.784.720.954
Juli	1.089.388.500	1.676.978.343
Agustus	1.086.995.500	2.285.417.495
September	1.717.690.000	1.166.372.976
Oktober	1.474.305.500	1.063.262.778
November	1.251.413.500	2.385.586.864
Desember	1.698.292.000	1.942.008.320
Jumlah	18.012.424.500	24.013.232.252

Sumber: Laporan CV. Widuri Jaya Snack Kawali 2023

Suatu kegiatan produksi merupakan hal yang sangat penting bagi semua perusahaan. Termasuk perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan bahan mentah menjadi barang jadi atau barang setengah jadi. Dalam suatu kegiatan produksi, pasti akan ada masalah produksi. Masalah produksi sangat berkaitan erat dengan masalah penjualan, karena produk-produk yang dijual merupakan hasil dari kegiatan produksi dalam perusahaan yang bersangkutan (Ramdhani & Umami, 2021).

Dengan demikian, apabila kegiatan produksi ini mengalami kendala atau hambatan, maka penyediaan produk untuk dijual akan mengalami hambatan pula karena seperti yang kita ketahui bahwa keduanya sangat berhubungan erat dan mempunyai hubungan sebab akibat. Untuk itu, proses produksi tentu harus direncanakan terlebih dahulu dengan sebaik-baiknya, termasuk biaya-biaya dari kegiatan produksi juga tentunya harus disusun dengan sebaik mungkin.

Apabila suatu perusahaan memiliki rencana yang berorientasi ke depan, maka penyusunan anggaran sangat diperlukan agar rencana produksi yang akan dilaksanakan dapat berjalan dengan lancar atau sesuai dengan yang diharapkan. Anggaran yang dibuat

perusahaan di samping berfungsi sebagai perencanaan juga dapat berfungsi sebagai alat pengendalian diantaranya melalui penetapan biaya standar terlebih dahulu.

Penetapan biaya standar produksi merupakan langkah yang sangat penting untuk dilakukan perusahaan, karena akurasi standar biasanya menentukan keberhasilan penerapan biaya standar. Dengan adanya biaya standar produksi, penyusunan anggaran untuk volume dan bauran produk dapat disusun dengan cepat dan lebih handal.

1. Menyusun rencana produksi

Dalam menyusun suatu rencana produksi ada beberapa yang mempengaruhi, antara lain persediaan barang yang ada di gudang. Data yang diperlukan dalam menyusun rencana produksi adalah data tentang persediaan awal dan persediaan akhir. Dalam hal ini, data persediaan awal tahun anggaran perusahaan dapat dilihat dari persediaan akhir perusahaan pada tahun berjalan. Pada umumnya perusahaan dalam menentukan besarnya persediaan mempunyai pertimbangan-pertimbangan. itu antara lain fasilitas gedung yang ada, resiko kerusakan, biaya pemeliharaan Pada CV. Widuri Jaya Snack dalam menentukan besarnya persediaan tergantung pada faktor yang mempengaruhi biaya bahan baku dan adanya pertimbangan bahwa jarang terjadi permintaan pasar yang melonjak secara tiba-tiba.

Adapun laporan biaya produksi, biaya standar produksi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang di dapatkan dari tempat penelitian yaitu CV Widuri Jaya Snack. Berikut adalah beberapa laporan biaya produksi dari CV Widuri Jaya Snack yang disajikan dalam tabel sederhana.

**Tabel 4. Laporan Biaya Standar Produksi Pilus Ikan
CV. Widuri Jaya Snack Kawali Tahun 2023**

Biaya Bahan Baku	Rp	28.335.500
Biaya Tenaga Kerja	Rp	1.525.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp	700.000 +
Total Biaya Produksi	Rp	30.560.500

Sumber: Laporan CV. Widuri Jaya Snack Kawali 2023

**Tabel 5. Laporan Biaya Standar Produksi Baso Ikan Goreng (Basreng)
CV. Widuri Jaya Snack Kawali Tahun 2023**

Biaya Bahan Baku	Rp	24.043.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp	775.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp	700.000
Total Biaya Produksi	Rp	25.518.000

Sumber: Laporan CV. Widuri Jaya Snack Kawali 2023

2. Anggaran biaya produksi

Setelah rencana produksi disusun, maka Langkah selanjutnya yaitu Menyusun anggaran biaya produksi, yang terdiri dari Biaya Bahan Baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

1) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah pengorbanan sumber ekonomi yang harus dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan atau mendapatkan bahan baku tersebut. Biaya bahan baku langsung yang digunakan dalam memproduksi produk pilus dan basreng yang mana bahan bakunya yaitu tepung terigu, tepung sagu, tepung tapioca, telur, garam, ikan tenggiri, kaldu, mentega, minyak, tepung sagu, ikan tongkol, bumbu cabe, bahan mentah setengah jadi dan yang lainnya.

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Pilus Ikan dengan volume produksi 1,350 Kg

Nama Bahan Baku	Ukuran/ Kg/pack	Harga/Kg/pack		Total	
Tepung Tapioka Cap Capung	1.120 kg	Rp	8.500	Rp	9.520.000
Telur Ayam Negeri	64 kg	Rp	25.000	Rp	1.600.000
Ikan Tenggiri fresh	48 kg	Rp	80.000	Rp	3.840.000
Garam	10 pack	Rp	10.000	Rp	50.000
Kaldu Merek. Dashi	5 kg	Rp	85.000	Rp	425.000
Mentega Amanda	24 kg	Rp	22.000	Rp	528.000
Minyak Sovia ukuran 18L	78.75 kg	Rp	320.000	Rp	11.200.000
Gas Elpiji ukuran 12kg	60 kg	Rp	140.000	Rp	700.000
Plastik Merk. Intan 0,7 HD 60x100	13,5 kg	Rp	35.000	Rp	472.500
Total Biaya Produksi Bahan Baku Pilus Ikan				Rp	28.335.500
Total Produksi Pilus Ikan					1,350 kg

Sumber: Laporan CV. Widuri Jaya Snack Kawali 2023

Tabel 7. Biaya Bahan Baku Baso Ikan Goreng dengan volume produksi 1,200 Kg

Nama Bahan Baku	Ukuran/Kg/pack	Harga/Kg/pack		Total	
Tepung Taioka Cap Capung	816 kg	Rp	8.500	Rp	6.936.000
Tepung Sagu Aren	168 kg	Rp	7.500	Rp	1.260.000
Ikan Tongkol Fresh	84 kg	Rp	70.000	Rp	5.880.000
Garam	20 pack	Rp	5.000	Rp	100.000
Kaldu Merk. Dashi	8 kg	Rp	85.000	Rp	680.000
Cabe giling merk. AIDA	4 kg	Rp	33.500	Rp	134.000
Bumbu Balado	7 kg	Rp	45.000	Rp	315.000
Bawang Putih	25 kg	Rp	34.000	Rp	850.000

Nama Bahan Baku	Ukuran/Kg/pack	Harga/Kg/pack	Total
Minyak Sovia Ukuran 18L	51,75 kg	Rp 320.000	Rp 7.360.000
Kayu Bakar	3 kubik	Rp 112.000	Rp 336.000
Plastik Merk. Intan 0,7 HD 30x50	6 kg	Rp 32.000	Rp 192.000
Total Biaya Produksi Bahan Baku Basreng			Rp 24.043.000
Total Produksi Baso Ikan Goreng			1,200 kg

Sumber: Laporan CV. Widuri Jaya Snack Kawali 2023

2) Biaya Tenaga Kerja

Dalam proses produksi yang dilakukan, meskipun perusahaan sudah menggunakan mesin-mesin canggih dalam produksinya namun tenaga kerja disini juga merupakan hal yang sangat penting yang nantinya akan bertanggung jawab untuk mengatur dan mengoperasikan setiap mesin dan digunakan dalam proses produksi kedepannya, maka dalam biaya tenaga kerja ini tidak hanya mengandalkan mesin saja namun ini juga merupakan tugas-tugas karyawan atau sumber daya manusia yang yang ada di CV, Widuri baik untuk memproduksi pilus maupun baso goreng (Basreng) (Syafuruddin et al., 2022); (Hasibuan, 2016).

Tabel 8. Biaya Tenaga Kerja Langsung CV. Widuri Jaya Snack Kawali

Pilus Ikan	5 pria@ Rp. 80.000	Rp	400.000
	15 wanita@ Rp. 75.000	<u>Rp</u>	<u>1.125.000</u>
Total BTKL		Rp	1.525.000
Baso Ikan Goreng	5 pria@ Rp. 80.000	Rp	400.000
	5 wanita@ Rp. 75.000	<u>Rp</u>	<u>375.000</u>
Total BTKL		Rp	775.000

3) Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya pendukung dalam pembuatan suatu produk, semua biaya yang dikorbankan untuk membuat produk yang tidak dapat digolongkan kepada biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung maka digolongkan pada biaya overhead pabrik.

Tabel 9. Biaya Overhead Pabrik CV. Widuri Jaya Snack Kawali

Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Listrik	Rp 200.000
Biaya Pemeliharaan dan Biaya Overhead lainnya	<u>Rp 500.000</u>
Total BOP	Rp 700.000

Tabel 10. Laporan Biaya Produksi

Biaya Bahan Baku	Ukuran/kg/Pack	Harga/kg/ Pack	Total
Tepung Tapioka Cap Capung	1.120 kg	Rp. 8.500	Rp. 9.520.000
Telur Ayam Negeri	64kg	Rp. 25.000	Rp. 1.600.000
Ikan Tenggiri Fresh	48kg	Rp. 80.000	Rp. 3.840.000
Garam	10 pack	Rp. 10.000	Rp. 50.000
Kaldu Merk Dashi	5kg	Rp. 85.000	Rp. 425.000
Mentega Amanda	24 kg	Rp. 22.000	Rp. 528.000
Minyak Sovia ukuran 18L	78.75 kg	Rp. 320.000	Rp. 11.200.000
Gas Elpiji ukuran 12kg	60 kg	Rp. 140.000	Rp. 700.000
Plastik Merk Intan 0,7 HD 60x100	13.5 kg	Rp. 35.000	<u>Rp. 472.500</u>
Total Biaya Bahan Baku			Rp. 28.335.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	5 pria @ Rp.75.000 15 wanita @ Rp.75.000	Rp 400.000 <u>Rp</u> <u>1.125.000</u>	
Total BTKL			Rp. 1.525.000
Biaya Overhead Pabrik: Biaya Listrik Biaya Pemeliharaan dan Biaya Overhead lainnya		Rp. 200.000 <u>Rp.</u> <u>500.000</u>	
Total BOP			<u>Rp</u> <u>700.000</u>
Total Biaya Produksi			Rp 30.560.500
Total Unit Produksi			1.350
Harga Pokok Produksi			kg Rp. 22.638/kg

Realisasi Biaya Bahan Baku

Untuk biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi pilus ikan adalah sebesar Rp. 28.335.500 dengan menghasilkan produk sejumlah 1.350 kg. Bahan baku tersebut terdiri dari Tepung tapioka cap capung 1.120 kg dengan total Rp. 9.520.000, Telor ayam negeri 64kg dengan total Rp. 1.600.000, Ikan Tenggiri Fresh 48kg dengan total Rp. 3.840.000, Garam 10pack dengan total Rp. 50.000, Kaldu merk Dashi 5kg dengan total Rp. 425.000, Mentega Amanda 24kg dengan total Rp. 528.000, Minyak Goreng Sovia ukuran 18L/karton dengan total Rp. 11.200.000, Plastik Merk intan sebanyak 13,5 kg dengan total Rp. 472.000.

Untuk Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi Baso Ikan Goreng (Basreng) adalah sebesar Rp. 24.043.000 dengan menghasilkan produk sejumlah 1.200kg. Bahan baku tersebut terdiri dari Tepung tapioka cap capung 816kg dengan total Rp. 6.936.000, Tepung Sagu Aren 168kg dengan total Rp. 1.2600.000, Ikan Tongkol Fresh 84kg dengan total Rp. 5.880.000, Garam 20pack dengan total Rp. 100.000, Kaldu merk Dashi 8kg dengan total Rp. 680.000, Cabe Giling merk Aida 4kg dengan total Rp. 134.000, Bumbu Balado 7kg dengan total Rp. 315.000, Bawang Putih 25kg dengan total Rp. 850.000, Minyak gorneng merek Sovia ukurran 18L/karton dengan total Rp. 7.360.000, Kayu Bakar sebanyak 3 kubik dengan total Rp. 336.000, Plastik Merk Intan sebanyak 6kg dengan total Rp. 192.000.

Realisasi Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja untuk produk pilus ikan adalah sebesar Rp. 1.525.000 terdiri dari 5 (lima) orang tenaga kerja pria dan 15 (limabelas) orang tenaga kerja wanita. Untuk upah tenaga kerja pria adalah sebesar Rp. 80.000/hari dan upah tenaga kerja wanita adalah sebesar Rp.75.000/hari. Untuk produk baso iukan goreng (Basreng) sebesar Rp. 700.000 terdiri dari 5 (lima) orang tenaga kerja pria dan 5 (lima) orang tenaga Wanita. Untuk upah tenaga kerja pria adalah sebesar Rp. 80.000/hari dan upah tenaga kerja wanita adalah sebesar Rp. 75.000/hari.

Realisasi Biaya Overhead

Masing-masing BOP yang dianggarkan perusahaan CV.Widuri jaya Snack setiap kali produksi untuk produk Pilus Ikan dan Baso Goreng yaitu terdiri dari Biaya Listrik sebesar Rp. 200.000, Biaya Pemeliharaan dan BOP lainnya sebesar Rp. 500.000. Berdasarkan hasil analisis pengendalian biaya yang digunakan oleh CV. Widuri Jaya Snack yang pertama yaitu dengan cara Menyusun rencana produksi, dengan adanya perencanaan produksi ini bisa mengontrol pengeluaran dari kegiatan produksi, selain itu dengan adanya rencana produksi juga bisa mengatur biaya-biaya yang akan dikeluarkan Ketika memproduksi suatu produk. Yang kedua yaitu Menyusun anggaran biaya produksi. Dengan Menyusun anggaran biaya ini maka Perusahaan akan bisa menunjang kegiatan penjualan, barang yang disediakan bisa sesuai denga apa yang direncanakan dengan begitu bisa mengontrol Tingkat persediaan yang ada supaya tidak terjadi pemborosan bahan baku, dalam Menyusun anggaran biaya produksi ini terdiri dari Biaya Bahan Baku, biaya bahan baku disini berguna untuk menganggarkan seberapa besar biaya bahan baku yang diperlukan untuk memproduksi suatu produk tersebut, dengan adanya anggaran bahan baku ini bisa meminimalisir supaya tidak terjadinya pemborosan anggaran sehingga untuk realisasi anggaran dengan rencananya bisa seimbang. Yang kedua yaitu Biaya tenaga kerja, biaya tenaga kerja disini yaitu sistem pengupahan atau gaji yang akan diberikan oleh Perusahaan kepada karyawannya. Setiap karyawan harus bekerja sesuai dengan standar karena jumlah produk setiap bulannya sudah diatur sesuai dengan kebutuhan. ketiga yaitu biaya overhead pabrik, BOP disini merupakan biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang harus dikeluarkan setiap periode terlepas dari volume penjualan naik atau turun. apabila ketiga komponen tersebut sudah berjalan sesuai perencanaan dan penganggaran maka pengendalian biaya dapat berjalan dengan baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan data dan fakta lapangan yang telah didapatkan dan telah dipaparkan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa pengendalian biaya produksi secara garis besar adalah suatu kegiatan atau upaya pengelolaan dan pengaturan serta penentuan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan operasional perusahaan salah satunya yaitu dalam kegiatan produksi. Dan dapat disimpulkan pula bahwa pengendalian biaya produksi yang ada di CV Widuri Jaya Snack sebagai objek penelitian dalam laporan ini dapat dikatakan cukup tertib dan teratur. Ditandai dengan minimnya kendala biaya produksi yang dialami oleh CV Widuri Jaya Snack. Dan ditandai juga dengan laporan keuangan dalam lingkup kegiatan produksi yang disusun secara rutin, data yang mudah didapatkan karena dikelola dan diarsipkan dengan baik, data mengenai biaya produksi yang meliputi biaya standar produksi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, yang pada akhirnya data-data tersebut menjadi kunci utama dalam penelitian dan dalam isi laporan ini (Irham, 2012); (Sari & Hidayat, 2022).

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, F. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia Lanjutan*. Medan: Madenatera.
- Aryawati, N. P. A., Harahap, T. K., Yanti, N. N. S. A., Mahardika, I. M. N. O., Widiniarsih, D. M., Ahmad, M. I. S., Mattunruang, A. A., & Amali, L. M. (2023). *Manajemen keuangan*. Penerbit Tahta Media.
- Bustami, B. D. N., & Nurlala, N. (2013). *Akuntansi Biaya Edisi 4*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Gebi, N. N., Herdi, H., & Rangga, Y. D. P. (2023). *Analisis Pengendalian Biaya Produksi Sebagai Suatu Usaha Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi Pada Uptd Chosik*. Universitas Nusa Nipa.
- Ginting, R., & Sagala, L. (2019). Analisis anggaran biaya produksi sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya produksi pada PT. INDAPO BATU RONGKAM. *Jurnal Ilmiah Smart*, 3(1), 40–46.
- Handoko, T. H. (2016). *Manajemen personalia dan sumberdaya manusia*. Bpfe.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi*, 1(2), 218–223.
- Hasibuan, M. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi Revisi*. Penerbit Bumi Aksara.
- Hoesada, J. (2013). *Taksonomi Ilmu Manajemen*. Penerbit Andi.
- Irham, F. (2012). Analisis laporan keuangan. *Bandung: Alfabeta*.
- Lasena, S. R. (2013). Analisis penentuan harga pokok produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3).
- Manein, J. O., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada Pembuatan Rumah Kayu (Studi kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa-Woloan 1 Utara). *Indonesia Accounting Journal*, 2(1), 37–43.
- Musthafa, H., & SE, M. M. (2017). *Manajemen keuangan*. Penerbit Andi.
- Ponto, A. F. J. (2020). *Analisis Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt Samudera Jaya Makassar*. Universitas Kristen Indonesia Paulus Makassar.
- Pratama, F. A., & Marshela, F. (2018). Sistem Penentuan Harga Pokok Produksi Melalui Pendekatan Variable Costing Pada Mega aluminium Cirebon. *Jurnal Teknologi*

- Informasi Dan Komunikasi*, 13(1), 96–113.
- Rahmadani, S. (2021). Analisis Strategi Pengembangan UMKM dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Padang Brahrang Kec. Selesai Kab. Langkat (Studi Kasus Pada Home Industri Krupuk & Keripik). *Maslahah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 115–129.
- Ramdhani, K. C., & Umami, N. A. (2021). Proses Produksi Pakaian Dinas Harian Telkom Pada PT Kartika Cipta Anugrah Bandung. *SEMNASTERA (Seminar Nasional Teknologi Dan Riset Terapan)*, 3, 47–54.
- Sari, P. A., & Hidayat, I. (2022). *Analisis Laporan Keuangan*.
- Sartono, A. (2008). *Manajemen keuangan, teori dan aplikasi*.
- Sudana, I. M. (2015). Teori dan Praktik Manajemen Keuangan Perusahaan. *Jakarta: Erlangga*, 192, 24.
- Sugiyono, P. D. (2018). *Metode penelitian kuantitatif* (Cet. 1). Alfabeta.
- Sule, E. T., & Saeful, K. (2019). *Pengantar manajemen*. Prenada Media.
- Syafruddin, S. E., Periansya, S. E., Farida, E. A., Nanang Tawaf, S. T., Palupi, F. H., ST, S., Butarbutar, D. J. A., SE, S., & Satriadi, S. (2022). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. CV Rey Media Grafika.
- Tahulending, M., & Rondonuwu, S. (2022). Analisis Pengendalian Biaya Operasional Terhadap Peningkatan Laba Pada CV. Kombos Tendeand Manado. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 6(1), 543–554.
- Terry, G. R. (2008). *Prinsip-prinsip manajemen*.
- Tiara Angraeni, J. (2019). *Penerapan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Pada Pt. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Unit Corn Dryer Gowa Production Department*. Stie Nobel Indonesia.
- Wahyuningsih, D., & Maulidiono, M. R. (2017). Pengendalian Biaya Tenaga Kerja Langsung dalam Peningkatan Efisiensi Biaya Produksi. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 5(2), 108–113.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)
