

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pertumbuhan ekonomi dan perekonomian dunia bisnis di era globalisasi menuntut seluruh perusahaan untuk memperoleh keuntungan yang maksimal. Untuk itu suatu perusahaan harus mampu bersaing dalam perkembangan ekonomi dan lebih cermat dalam melihat setiap peluang yang mendatangkan keuntungan yang lebih terhadap perusahaan, perhitungan biaya sangat penting bagi setiap perusahaan, seperti dalam perusahaan industri manufaktur yang menggunakan aset tetap sebagai alat produksi, biaya yang akan dikeluarkan semakin hari akan semakin meningkat, diantara biaya pemeliharaan alat, bahan bakar, penggantian mesin pada alat yang baru. Hal tersebut dapat meningkatkan produksi dan mesin yang digunakan tetap prima sehingga dapat memproduksi produk yang sangat berkualitas namun persoalan yang dihadapi oleh pengusaha saat ini tidak hanya bagaimana usahanya untuk meningkatkan hasil produksinya. Tapi yang penting adalah bagaimana cara menjual barang yang di produksi tersebut. Hal ini mendorong perusahaan melaksanakan kegiatan promosi dalam merebut pasar, namun kegiatan promosi memerlukan biaya yang disebut dengan biaya promosi, di mana biaya promosi menurut Tjiptono (2012), bahwa biaya promosi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk aktivitas pemasaran yang berusaha menyebarkan informasi, mempengaruhi membujuk, dan meningkatkan pasar sasaran atas perusahaan dan produk nya agar bersedia menerima, membeli dan loyal pada produk yang ditawarkan .

Bisnis (perusahaan) merupakan suatu organisasi yang menyediakan berbagai barang atau jasa untuk dijual dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan. prospek memperoleh keuntungan yaitu selisih antara penerima biaya-biaya bisnis yang merupakan pendorong orang-orang untuk memulai dan mengembangkan bisnis nya. Keuntungan merupakan pemilik bisnis yang memperoleh imbalan dari risiko yang diambil ketika menginvestasikan uang dan waktu mereka. Hak untuk mengejar keuntungan membedakan keuntungan membedakan bisnis dari organisasi-organisasi

lain seperti universitas, rumah sakit, dan lembaga pemerintah yang beroperasi dengan cara yang sama tetapi umumnya tidak mengejar keuntungan. (Griffin&Ebert,2007).

Pengelolaan biaya produksi mencakup berbagai aspek, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, hingga biaya overhead. Rotte Bakery perlu memahami dan mengelola setiap komponen biaya tersebut dengan baik untuk mencapai efisiensi yang optimal. Dengan demikian, penerapan teknologi dalam proses produksi menjadi relevan untuk diadopsi.

Dalam proses produksi roti, biaya bahan baku merupakan komponen yang sangat signifikan. Rotte Bakery menggunakan berbagai jenis bahan baku seperti tepung terigu, gula, ragi, dan bahan tambahan lainnya. Pengelolaan yang baik terhadap biaya bahan baku, seperti pembelian dalam jumlah besar untuk mendapatkan harga grosir atau mencari pemasok yang menawarkan harga lebih kompetitif, dapat membantu menekan biaya produksi. Industri bakery merupakan salah satu bagian dalam industri makanan dan minuman. Prastowo (2019), mengatakan bahwa roti merupakan produk industri bakery yang paling dikenal oleh masyarakat saat ini yang sering dijadikan sebagai alternatif menu sarapan yang praktis dan sehat.

Agar dapat bersaing di pasar, UMKM harus mampu menciptakan barang dengan biaya produksi yang murah dengan tetap menjaga kualitas produk. Akibat pengendalian biaya produksi sangat penting untuk meningkatkan profitabilitas perusahaan UMKM. Keberadaan UMKM di Indonesia merupakan salah satu pendorong dalam pembangunan ekonomi. Pemerintah selalu mendorong dan menghimbau kepada masyarakat agar berani melakukan usaha. Macam-macam usaha tersebut dituntut untuk lebih baik dan maju serta dapat bertahan dalam menjalankan usaha Meskipun banyak rintangan. Pengembangan UMKM dapat menjadikan strategi dalam masyarakat untuk meminimalisir kemiskinan yang saat ini masih tinggi.

Menurut Mulyadi (2010) biaya produksi merupakan kumpulan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan dan mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Elemen biaya tersebut dibagi menjadi tiga golongan yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (tetap dan variabel). Dari tiga biaya tersebut harus

diklasifikasikan pada jenis, sifat, dan perilaku biaya untuk menanggulangi ketidakpastian biaya produksi dan mengetahui berapa besaran biaya sebenarnya untuk menghasilkan suatu produk. Pada pengumpulan biaya produksi harus ditentukan oleh cara produksi yaitu produksi atas dasar pesanan dan produksi massa. Perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan, pengumpulan biaya produksi dengan menggunakan metode biaya pokok pesanan. Dalam metode ini biaya produksi untuk tiap-tiap pesanan harus dipisahkan secara jelas agar biaya setiap pesanan dapat benar dan tepat. Sedangkan perusahaan yang memproduksi secara massa atau terus-menerus mengumpulkan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok proses. Perusahaan hendak mampu menetapkan dan menggunakan informasi harga pokok produksi yang tepat sehingga nanti dapat mengetahui harga jual yang kompetitif guna bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis.

Salah satu contoh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang menjual roti di Duri, Jalan Sudirman, Pekanbaru, Center adalah Rotte Bakery. Meskipun Rotte Bakery telah bergerak dalam bisnis selama beberapa waktu. Rotte Bakery tidak memiliki sistem manajemen biaya produksi yang kuat, sehingga sulit untuk menentukan untung dan rugi untuk setiap produk roti.

Biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan produk. Dalam konteks UMKM, biaya produksi mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Pengelolaan yang tepat terhadap biaya-biaya ini dapat membantu UMKM seperti Rotte Bakery untuk tetap kompetitif dan meningkatkan margin laba.

Peranan Usaha Mikro Kecil dan menengah (UMKM) dalam Perekonomian nasional sangat besar. Hal ini dapat di lihat dari pembangunan ekonomi nasional, karena selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja, juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan. krisis ekonomi yang diawali dengan krisis moneter yang terjadi di indonesia menunjukkan bahwa UMKM relatif lebih bertahan dalam menghadapi krisis tersebut, dari pada usaha yang besar yang mengalami kebangkrutan (Wachid, 2016).

Pemilik bisnis dapat memperoleh manfaat dari penggunaan metode biaya produksi di perusahaan kecil seperti Rotte Bakery. Pemilik Rotte Bakery Bisnis atau UMKM lain yang sebanding mungkin mendapat manfaat dari bantuan pengusaha mikro lain dalam mengembangkan strategi bisnis yang lebih menguntungkan dan dalam menganalisis pendapatan dan kerugian dengan benar untuk membuat keputusan mengoptimalkan laba yang tepat.

Sebuah perusahaan sering didirikan oleh pemilik dengan tujuan memaksimalkan keuntungan, memastikan kelangsungan hidup, dan menjamin kelangsungan kegiatan bisnis. sehingga dapat tumbuh menjadi perusahaan yang penting dan tahan lama. Pendekatan yang tepat dengan menjaga biaya produksi tetap terkendali sehingga efisiensi dapat dicapai. Hal ini semakin mengingatkan penerapan pepatah “pengorbanan sekecil apa pun untuk mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya”. Manusia adalah makhluk ekonomi, dan dunia usaha pada khusus, mempunyai barang ekonomi yang didorong oleh tujuan tertentu agar dunia usaha dapat bertahan. Hal ini dicapai oleh perusahaan melalui berbagai langkah, beberapa di antara termasuk menurunkan biaya produksi, mempekerjakan pegawai terlatih, dan memanfaatkan sumber daya mentah dan tambahan secara efektif.

Biaya merupakan pengorbanan yang harus dilakukan dalam setiap transaksi; pendapatan dan biaya dihitung dengan membandingkan jumlah yang dibelanjakan untuk produk dan jasa dengan uang yang diterima untuk menghitung keuntungan yang dicapai selama periode waktu tertentu. Pengertian biaya menurut Bambang Hariadi (2002) adalah sebagai berikut: “Nilai tukar yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya yang di investasi kan untuk mencapai keuntungan dari pengorbanan tersebut dapat berupa uang atau bahan lain yang dapat di identifikasi dalam uang.

Produksi adalah penciptaan barang dan jasa. Oleh karena itu, kegiatan Barang dan jasa dalam proses produksi menghasilkan produk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output (Heizer dan Reader: 2015). secara teknis, kegiatan produksi di wujudkan dengan menggabungkan beberapa input untuk menghasilkan serangkaian output. Kegiatan proses produksi merupakan kegiatan utama suatu perusahaan yang

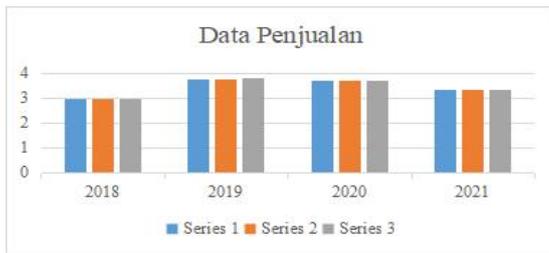
menyerap sebagian dari sumber daya yang dimiliki seperti tenaga kerja maupun bahan baku.

Perusahaan sering kali upaya mencapai dan meningkatkan keuntungan dengan mengurangi biaya yang dikeluarkan serta meningkatkan daya saing melalui penerapan promosi yang relevan dan tepat. Dengan ada kegiatan promosi, persaingan ini diharapkan dapat memberikan peluang bagi pelaku usaha untuk mendapatkan pesanan khusus atau pesanan produk di luar pesanan reguler, sehingga akan meningkatkan keuntungan perusahaan karena peningkatan laba operasional. Karena pengharapan konsumen yang lebih menyukai makanan siap saji, perkembangan bisnis kini semakin cepat dan memuaskan. Hasil dari para wira usahawan menawarkan produk yang lebih beragam mulai dari tampilan hingga rasa untuk menarik konsumen yang lebih canggih.

Sektor roti khususnya saat ini sedang berkembang pesat sehingga menimbulkan banyak persaingan baik dari usaha kecil maupun besar yang mulai masuk ke kota Pekanbaru. Salah satu adalah perusahaan roti rotte milik Bapak Syafrizal Abdul Rasyid yang di dirikan pada tahun 2015 dan mengabdikan diri hanya untuk menciptakan produk halal, Produk lembut dan manis tanpa mengorbankan kualitas produk, dan harga masuk akal. Kepala cabang Rotte Bakery diwawancarai, dan temuan menunjukkan bahwa Rotte Bakery membuat hingga 2.000 potong roti setiap hari, bahkan lebih, dengan harga mulai dari Rp. 2.500 hingga Rp. 15.000 per potong.

Toko Rotte Bakery didirikan di Pekanbaru pada tahun 2016 oleh Bapak Syafrizal. Sebelum ia sudah bergerak di industri roti sejak tahun 2007, namun ia hanya memproduksi donat dan kue kering untuk bulan Ramadan. Ini adalah lokasi pendahulu Rotte Bakery. Saat ini Rotte Bakery telah berkembang pesat dengan memiliki 40 lokasi di sekitar Riau Yaitu Pekanbaru, Dumai, Duri, Siak, Tembilahan, Taluk Kuantan, Bangkinang, Pasir Pangaraian, Ujung Batu, Pangkalan Kerinci, Sorek, Rengat, Belilas, Kain Lipat, dan Air Molekul adalah beberapa contoh. Produk-produk pada Rotte Bakery Duri Sudirman mempunyai banyak varian sebagai bentuk implementasi dari inovasi-inovasi yang telah dilakukan yang berbagai menjadi 7 kategori sebagai berikut.

Tabel 1.1 Data Penjualan di Rotte Bakery Pekanbaru 2018-2022



Sumber: Data Rotte Bakery

Dari tabel 1.1, dapat dilihat data penjualan di Rotte Bakery Pekan Baru pada tahun 2018 senilai Rp 2.970.270.000, pada tahun 2019 penjualan rotte bakery mengalami kenaikan menjadi Rp 3.834.270.000, sedangkan 2020 dan 2021 mengalami penurunan yang tidak stabil. dan pada tahun 2022 mengalami kenaikan dari Rp 3.330.270.000 pada 2021 menjadi Rp 3.690.270.000. Hal ini dipengaruhi oleh salah satu faktor yaitu adanya pembelian bahan baku dan bahan jadi yang bisa disimpan lama dan tidak bisa disimpan lama.

Jika Rotte Bakery menggunakan pendekatan ini secara efektif, maka penerapan biaya produksi bisa dikatakan sudah dilakukan dengan baik evaluasi berkala dan penyesuaian sesuai dengan dinamika pasar juga penting untuk memastikan bahwa biaya produksi tetap efisien dan kompetitif. Penting penyimpanan yang baik dalam industri bakery tidak dapat dipandang ringan. penyimpanan yang optimal dapat mempengaruhi kualitas, keamanan, dan daya tahan produk bakery. Penyimpanan yang tepat dapat mempertahankan tekstur yang baik, rasa yang segar, aroma yang sedap, serta menjaga kebersihan dan keamanan produk. Sebaliknya, penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan perubahan tekstur menjadi lembek, keras, atau kering, penurunan kualitas rasa dan aroma, risiko kontaminasi mikroba, dan bahkan kerusakan fisik pada produk bakery (Gultom et al.,2019).

1.1.2 Harga Perolehan dan Taksiran Umur Aktiva Rotte Bakery Bulan Mei 2023

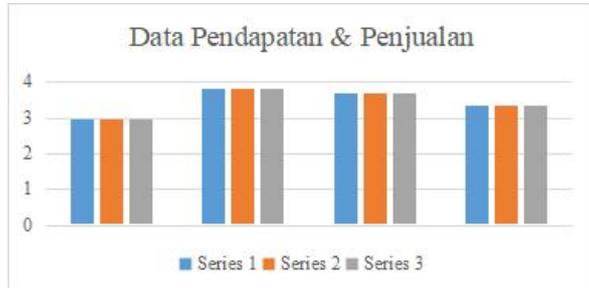
Nama Aktiva	Harga Perolehan Per unit (Rp)	Unit	Total Perolehan	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Pertahun (Rp)

Gedung	Rp 60.000. 000	1	Rp 60.000. 000	20	Rp 3. 000. 000
Oven	Rp 7.500. 000	2	Rp 15. 000. 000	7	Rp 2. 142. 857
Mixer	Rp 5. 000. 000	2	Rp 10. 000. 000	5	Rp 2.000. 000
Loyang	Rp 50. 000	55	Rp 2.750. 000	5	Rp 550. 000
Panci	Rp 70. 000	2	Rp 140. 000	2	Rp 70.000
Sumpit	Rp 30. 000	10	Rp 60. 000	2	Rp 30. 000
Spatula	Rp 25. 000	4	Rp 100. 000	2	Rp 50. 000
Keranjang Roti	Rp 20. 000	50	Rp 1. 000. 000	4	Rp 250. 000

Sumber: olahan rotte bakery

Dari tabel 1.2 dapat dilihat harga perolehan dan taksiran umur aktiva di rotte bakery pada Roti Manis .

1.1.3 Laporan Keuangan Sementara di Rotte Bakery



Sumber: Data Rotte Bakery

Dari Tabel 1.3 Pendapatan Per hari Rp 9.000.000 , Pengeluaran Per-hari biaya produk sebesar Rp 2.000.000, Pendapatan Perbulan Biaya Produk Rp 200.000.000 dan Pengeluaran Perbulan Biaya Produk Rp 70.000.000 s/d Rp 100.000.000.

Berdasarkan uraian latar belakang peneliti akan mengangkat judul penelitian. “ Penerapan Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Laba Umkm (studi kasus pada usaha Rotte Bakery) .

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah Biaya Produksi pada usaha Rotte Bakery sudah di kelola dengan baik ?
2. Bagaimana cara menjaga kualitas produk bakery agar tetap konsisten dan berkualitas tinggi Rotte Bakery ?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengidentifikasi komponen-komponen biaya produksi yang mempengaruhi struktur biaya pada UMKM. Ini mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, overhead, dan biaya lainnya yang terkait dengan proses produksi.

1. Biaya Bahan Baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan yang secara langsung digunakan dalam proses produksi suatu produk. Bahan baku ini merupakan komponen utama dari produk jadi. Misalnya, dalam pembuatan roti di sebuah bakery, bahan baku utama seperti tepung, gula, telur, dan mentega merupakan bagian dari biaya bahan baku. Ciri-ciri: Bersifat langsung: Bahan baku ini dapat secara langsung diidentifikasi dalam produk jadi. Variabel: Biaya bahan baku cenderung berubah-ubah sesuai dengan volume produksi. Semakin banyak produk yang di produksi, semakin besar biaya bahan bakunya.
2. Biaya Tenaga Kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk menggaji karyawan atau pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Ini mencakup upah, gaji, dan tunjangan lain yang diberikan kepada tenaga kerja. Jenis-jenis Biaya Tenaga Kerja: Tenaga Kerja Langsung: Biaya ini adalah gaji atau upah yang diberikan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam pembuatan produk. Misalnya, gaji pekerja yang bertugas mencampur bahan dan memanggang roti di bakery. Tenaga Kerja Tidak Langsung: Ini adalah biaya untuk pekerja yang tidak terlibat langsung dalam produksi, tetapi mendukung proses produksi. Misalnya, gaji Supervisor produksi atau staf kebersihan pabrik.
3. Biaya Overhead adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya ini mencakup berbagai pengeluaran yang

tidak dapat dikaitkan langsung dengan produk tertentu, tetapi tetap diperlukan untuk proses produksi.

Selain itu Rotte Bakery selalu berusaha untuk menghasilkan roti yang halal, enak, dan lembut dengan harga terjangkau tanpa mengurangi kualitas produknya. Produk pada Rotte Bakery sangat beragam tertera pada bagian lampiran dan seluruh produk Rotte Bakery telah terdaftar BPOM Indonesia dan mendapatkan izin usaha P-IRT No.206141010358-19 serta memperoleh sertifikat halal dari MUI. Produk Rotte Bakery juga Fresh from the oven yang artinya semua produk Rotte Bakery diproduksi dan dikemas langsung di outlet tanpa supply dari cabang pusat.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat diharapkan dari temuan penelitian ini. Berikut adalah beberapa keuntungan dari temuan penelitian ini:

1. Memberikan kontribusi terhadap kemajuan ilmu akuntansi dalam konteks UMKM dan penggunaan sistem biaya produksi.
2. Memberikan nasehat kepada pemilik usaha UMKM seperti Rotte Bakery tentang pentingnya penggunaan sistem biaya produksi untuk meningkatkan efisiensi operasional dan profitabilitas perusahaan.
3. Menjadikan diri Anda sebagai sumber daya bagi peserta sektor roti kecil dan menengah lainnya saat mereka menganalisis dampak integrasi teknologi informasi terhadap perusahaan mereka.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistem penulisan ini bertujuan untuk memberikan garis besar mengenai isi laporan akhir secara ringkas dan jelas. Sehingga terdapat gambaran hubungan antara masing-masing bab, di mana bab tersebut dibagi menjadi beberapa sub-sub secara keseluruhan. Sistematika penulisan terdiri dari sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini, menguraikan latar belakang masalah, rumusan masalah, manfaat penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian dan sistematika .

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini, menguraikan tinjauan pustaka dan penjelasan landasan teori pendukung yang berkaitan dengan topik penelitian yang akan di gunakan sebagai acuan dalam melakukan pembahasan masalah.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Pada ini, menjelaskan tentang metode penelitian yang terdiri dari lokasi dan waktu penelitian.

BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan memuat sejarah singkat perusahaan Umkm, Visi dan misi, penghargaan yang diraih, struktur perusahaan, serta hasil penelitian dan pembahasan .

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab terakhir ini akan memuat kesimpulan dan saran berdasarkan hasil penelitian

DAFTAR PUSTAKA