

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan produk makanan kering yang berbahan dasar tepung menjadi pilihan masyarakat karena pengolahannya yang relatif mudah dan dapat menggantikan nasi. Persaingan dunia bisnis terjadi hampir pada seluruh jenis industri dan jasa, begitu pula yang terjadi pada industri mie instan. Persaingan pada industri mie instan sudah menjadi persaingan gaya hidup masyarakat. Hal ini ditandai dengan banyaknya pilihan merek mie instan yang ada dikalangan masyarakat. Keadaan tersebut menuntut perusahaan untuk kreatif dan inovatif didalam membuat pangsa pasar terhadap produknya. Efisiensi biaya produksi menjadi begitu penting untuk keberhasilan memenangkan persaingan dan meningkatkan daya saing perusahaan karena biaya produksi akan sangat mempengaruhi harga jual suatu produk, sehingga agar biaya yang dikeluarkan efisien diperlukan perhitungan biaya yang tepat dan akurat.

Proses produksi mie instan terdapat biaya-biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan produk mie instan tersebut. Alokasi biaya produksi mie instan dibagi dalam beberapa pengalokasian biaya yaitu pengalokasian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang terdiri dari biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya bahan bakar, biaya listrik, biaya telepon, biaya pemeliharaan, biaya penyusutan dan biaya lain-lain.

PT Jakarana Tama merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang industri pangan, merupakan salah satu anak perusahaan dari PT Wicaksana Group yang didirikan pada tahun 1984. Produk mie instan yang telah diproduksi oleh PT Jakarana Tama dipasar domestik pada saat ini adalah mie instan dengan merek Gaga Mie 100 dan Gaga Mie 1000 memiliki tiga variasi rasa yaitu ayam bawang, soto, dan kaldu ayam. Kemudian dikembangkan menjadi berbagai jenis varian merek, seperti Gaga Mie Gepeng dan Gaga Mie Telor A1.

Agar perusahaan dapat bersaing, maka perusahaan perlu menetapkan harga yang dapat bersaing di masyarakat. Penentuan harga ditentukan dari perhitungan harga pokok produk, dalam menentukan harga pokok produk dapat menggunakan pendekatan *full costing* dan variabel *costing*. Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya yang telah terjadi selama proses produksi. Penentuan harga pokok produksi secara tepat dan benar sangat penting bagi perusahaan. Apabila penetapan harga pokok terlalu rendah maka perusahaan akan mengalami kerugian, sedangkan penetapan harga pokok tinggi maka pada saat pemasaran produk akan mengalami kesulitan untuk mempertimbangkan harga bagi pelanggan dan bersaing di pasar.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis akan mengangkat tema tugas akhir "**Perhitungan Harga Pokok Produksi Gaga Mie Telor A1 pada PT Jakarana Tama Food Industry**". penulis akan membahas perhitungan mengenai harga pokok produksi, dimulai dari proses produksi, metode penentuan harga pokok produksi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik pada PT Jakarana Tama *Food Industry*.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka perumusan masalah dari topik laporan akhir adalah :

1. Bagaimana proses produksi Gaga Mie Telor A1 yang dilakukan oleh PT Jakarana Tama *Food Industry*?
2. Bagaimana metode penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh PT Jakarana Tama *Food Industry*?
3. Bagaimana perhitungan biaya bahan baku yang dilakukan oleh PT Jakarana Tama *Food Industry*?
4. Bagaimana perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang dilakukan oleh PT Jakarana Tama *Food Industry*?
5. Bagaimana perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dilakukan oleh PT Jakarana Tama *Food Industry*?
6. Bagaimana penetapan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh PT Jakarana Tama *Food Industry*?

1.3 Tujuan



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Adapun tujuan penulisan laporan akhir sebagai berikut

1. Menjelaskan proses produksi Gaga Mie Telor A1 di PT Jakarana Tama *Food Industry*.
2. Mengidentifikasi metode penentuan harga pokok produksi di PT Jakarana Tama *Food Industry*.
3. Menghitung biaya bahan baku di PT Jakarana Tama *Food Industry*.
4. Menghitung biaya tenaga kerja langsung di PT Jakarana Tama *Food Industry*.
5. Menghitung biaya *overhead* pabrik di PT Jakarana Tama *Food Industry*.
6. Menetapkan perhitungan harga pokok produksi Gaga Mie Telor A1 di PT Jakarana Tama *Food Industry*.

1.4 Manfaat

Hasil laporan akhir diharapkan berguna bagi pihak-pihak yang memerlukan yaitu :

1. Dapat memberikan masukan kepada pihak perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi yang tepat untuk mendapatkan hasil yang akurat sehingga dapat menentukan harga jual produk secara wajar.
2. Dapat bermanfaat khususnya bagi pengembangan ilmu pengetahuan sebagai sumber bacaan atau referensi yang dapat memberikan informasi kepada pihak-pihak yang akan melakukan penulisan atau penelitian lebih lanjut mengenai permasalahan ini serta menambah sumber pustaka yang telah ada.