

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perusahaan merupakan suatu organisasi yang didirikan oleh seseorang atau sekelompok dengan tujuan tertentu. Aktivitas-aktivitas yang dilakukan oleh suatu perusahaan ditujukan untuk mencapai tujuan tersebut. Setiap perusahaan mempunyai tujuan untuk mempertahankan keberlangsungan usahanya dan memperoleh laba yang maksimal. Pesatnya perkembangan di bidang industri saat ini menjadikan persaingan antar perusahaan semakin ketat dan kompetitif. Maka dari itu, perusahaan harus mempunyai strategi agar dapat bersaing dengan perusahaan lain.

Strategi yang dapat dilakukan perusahaan agar dapat bersaing dengan perusahaan lain adalah mengoptimalkan sumber dayanya dengan meningkatkan produktivitas dan kualitas produk menggunakan biaya yang serendah mungkin untuk mencapai tujuan perusahaan yaitu memperoleh laba maksimal. Peran pihak manajemen sangat berpengaruh dalam usaha mendapatkan laba maksimal. Laba maksimal dapat diperoleh perusahaan apabila pihak manajemen mengetahui informasi biaya yang terperinci. Pihak manajemen harus membuat kebijakan yang mengacu pada efektivitas dan efisiensi biaya yang akan dikeluarkan perusahaan saat melakukan proses produksi. Perhitungan harga pokok produksi menjadi salah satu alat pengendali manajemen untuk membuat kebijakan tersebut (Mardhotillah 2018).

Harga pokok produksi merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan pada suatu perusahaan. Harga pokok produksi sangat berkaitan dengan indikator sukses perusahaan seperti laba kotor dan laba bersih perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi harus dilakukan dengan tepat dan akurat. Hal ini bertujuan supaya tidak terjadi kesalahan dalam menentukan harga jual perusahaan. Ketepatan perhitungan harga pokok produksi sangat dibutuhkan karena apabila terjadi kesalahan dalam penentuan harga jual, perusahaan akan mengalami kerugian.

Penentuan harga pokok produksi dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya biaya produksi dan laba. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan mata uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual (Mulyadi 2014). Biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik dalam suatu proses produksi. Seluruh biaya tersebut sangat penting bagi perusahaan karena biaya ini akan menjadi dasar untuk menghitung harga pokok produksi.

PT Dagsap Endura Eatore adalah perusahaan yang mengembangkan segmentasi pengolah makanan siap saji/makanan beku (*frozen food*), salah satunya adalah produk sosis. Sosis yang diproduksi oleh PT Dagsap Endura Eatore terdiri dari sosis sapi dan sosis ayam. Kemudian dikembangkan menjadi berbagai jenis merk produk yaitu Hemato dan Yona. Selama tahun 2017, perusahaan dapat memproduksi 2.592.000 pak untuk sosis Hemato (sosis A) dan 858.667 pak sosis Yona (sosis B). Sebagai perusahaan makanan beku (*frozen food*), perhitungan harga



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



pokok produksi perlu dilakukan oleh perusahaan. Selain itu, manajemen dapat memperkirakan keuntungan dan kerugian yang akan diperoleh perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi. Berdasarkan uraian diatas, penulis memutuskan untuk menyusun laporan tugas akhir dengan judul “**Tinjauan Perhitungan Harga Pokok Produksi Sosis pada PT Dagsap Endura Eatore**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, rumusan permasalahan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja komponen biaya produk sosis pada PT Dagsap Endura Eatore?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi sosis pada PT Dagsap Endura Eatore?
3. Bagaimana perhitungan laba bruto (laba kotor) sosis yang diperoleh pada PT Dagsap Endura Eatore?
4. Bagaimana perhitungan titik impas yang diperoleh pada PT Dagsap Endura Eatore dari produk sosis dengan metode *Break Even Point*?

1.3 Tujuan

Tujuan penulisan laporan tugas akhir dengan topik tinjauan perhitungan harga pokok produksi sosis pada PT Dagsap Endura Eatore adalah sebagai berikut:

1. Menguraikan komponen biaya produk sosis pada PT Dagsap Endura Eatore
2. Menguraikan perhitungan harga pokok produksi sosis pada PT Dagsap Endura Eatore
3. Menghitung laba bruto (laba kotor) sosis yang diperoleh PT Dagsap Endura Eatore
4. Menghitung titik impas yang diperoleh PT Dagsap Endura Eatore dari produk sosis dengan metode *Break Even Point*

1.4 Manfaat

Dari penulisan laporan tugas akhir ini, penulis mengharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya adalah:

1. Bagi Penulis
Penulisan tugas akhir ini dapat memberikan wawasan baru mengenai perhitungan harga pokok produksi pada suatu perusahaan makanan siap saji, khususnya *frozen food*, serta bagaimana titik impas yang diperoleh pada suatu produk di perusahaan.
2. Bagi Perusahaan
Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi perusahaan dalam menguraikan perhitungan harga pokok produksi dan titik impas pada produk-produk di perusahaan.
3. Bagi Pembaca
Penulisan tugas akhir ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi adik tingkat sebagai bahan acuan untuk penyusunan tugas akhir berikutnya serta sebagai bacaan untuk menambah pengetahuan mengenai topik yang dikaji lebih mendalam.