

PENGENDALIAN BIAYA UNTUK PENGHEMATAN BIAYA PRODUKSI PUDDING DENGAN METODE *VARIABEL COSTING* DI PT NIRAMAS UTAMA (INACO)

Soleman^a, Vivi Lusiana^b, Mawan Arifin^c, Meilan Agustin^d

^a Fakultas Ilmu Komputer, soleman@borobudur.ac.id, Universitas Borobudur

^b Fakultas Teknik, vivi_lusia@borobudur.ac.id, Universitas Borobudur

^c Fakultas Teknik, m.mawanarifin@borobudur.ac.id, Universitas Borobudur

^d Fakultas Teknik, meilanagustin@gmail.com, Universitas Borobudur

Abstract

The production costs at PT Niramasa Utama (Inaco) are focused on the production costs of pudding, which include raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs. The increasing difference between the planned production costs and the actual costs indicates poor control over pudding production costs. To determine the magnitude of the difference and suitable methods for controlling production costs, this research is needed. The calculation of the Cost of Goods Manufactured for Pudding in 2017 is as follows: mango pudding: $H_2 - H_1 = \text{Rp. } 5,000 - 2,512 = \text{Rp. } 2,488$, passion fruit pudding: $\text{Rp. } 5,000 - 2,422 = \text{Rp. } 2,578$, and melon pudding: $\text{Rp. } 4,800 - 2,849 = \text{Rp. } 1,951$. The calculation of the Cost of Goods Manufactured for Pudding in 2019 is as follows: mango pudding: $E H_2 - H_1 = \text{Rp. } 5,000 - 2,488 = \text{Rp. } 2,512$, passion fruit pudding: $\text{Rp. } 5,000 - 2,429 = \text{Rp. } 2,571$. The company can achieve cost savings in the production of mango pudding amounting to Rp. 2,488, passion fruit pudding amounting to Rp. 2,578, and melon pudding amounting to Rp. 2,720. The results obtained from this research indicate that the variable costing method is capable of reducing costs for the cost of goods manufactured for pudding.

Keywords: production costs; variable costing; cost of goods manufactured.

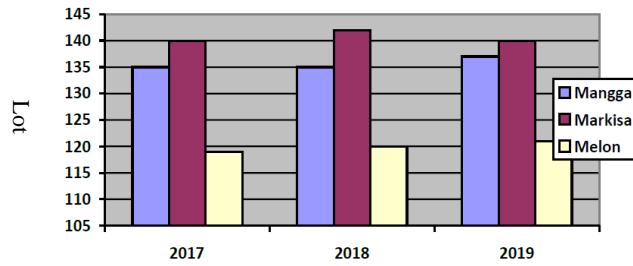
Abstrak

Biaya produksi di PT Niramasa Utama (Inaco) terakumulasi pada biaya produksi pudding, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Selisih antara rencana biaya produksi dengan biaya realisasi yang semakin besar menunjukkan pengendalian biaya produksi pudding dilakukan dengan kurang baik. Untuk mengetahui selisih besaran dan metode yang cocok untuk pengendalian biaya produksi tersebut maka diperlukanlah penelitian ini. Perhitungan Harga Pokok Produksi Pudding Tahun 2017 adalah pudding mangga: $H_2 - H_1 = \text{Rp. } 5.000 - 2.512 = \text{Rp. } 2.488$, pudding markisa: $\text{Rp. } 5.000 - 2.422 = \text{Rp. } 2.578$, dan pudding melon: $\text{Rp. } 4.800 - 2.849 = \text{Rp. } 1.951$. Perhitungan Harga Pokok Produksi Pudding Tahun 2019 adalah pudding mangga: $E H_2 - H_1 = \text{Rp. } 5.000 - 2.488 = \text{Rp. } 2.512$, pudding markisa: $\text{Rp. } 5.000 - 2.429 = \text{Rp. } 2.571$. Perusahaan dapat melakukan penghematan biaya produksi pudding mangga sebesar Rp. 2.488, pudding markisa sebesar Rp. 2.578, pudding melon sebesar Rp. 2.720. Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah metode variabel costing mampu menekan biaya untuk harga pokok produksi pudding.

Kata Kunci: biaya produksi; variabel costing; harga pokok produksi

1. PENDAHULUAN

Pengendalian biaya produksi adalah berusaha untuk memonitor pelaksanaan dalam mencapai tujuan spesifik yang telah ditentukan sebelumnya oleh perusahaan serta membuat koreksi-koreksi atau penyesuaian secara optimal. Pengendalian biaya produksi diperlukan agar penghematan biaya produksi dapat dicapai hingga laba optimal yang menjadi tujuan perusahaan dapat tercapai. Riki (2012), menyatakan bahwa biaya produksi merupakan faktor biaya yang sangat penting senantiasa perlu diukur, dikendalikan dan dianalisis, karena usaha motivasi pengendalian dan akuntansi terhadap faktor biaya produksi ini merupakan salah satu masalah penting pengelolaan biaya-biaya yang dipakai atau dikeluarkan dalam biaya produksi perlu adanya pengendalian, sehingga biaya dapat dikendalikan dengan baik sesuai dengan prosedur yang oleh perusahaan. Biaya produksi ini perlu adanya pengendalian dengan cara mengefisieni biaya yang ada, sehingga biayanya dapat digunakan secara optimum. PT Niramasa Utama (Inaco) menggolongkan biaya produksinya ke dalam tiga golongan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. PT Niramasa Utama (Inaco) memproduksi pudding dengan 3 varian rasa yaitu, Mangga, Markisa, dan Melon. Berikut ini adalah hasil produksi pudding di PT Niramasa Utama (Inaco) selama 2017-2019.

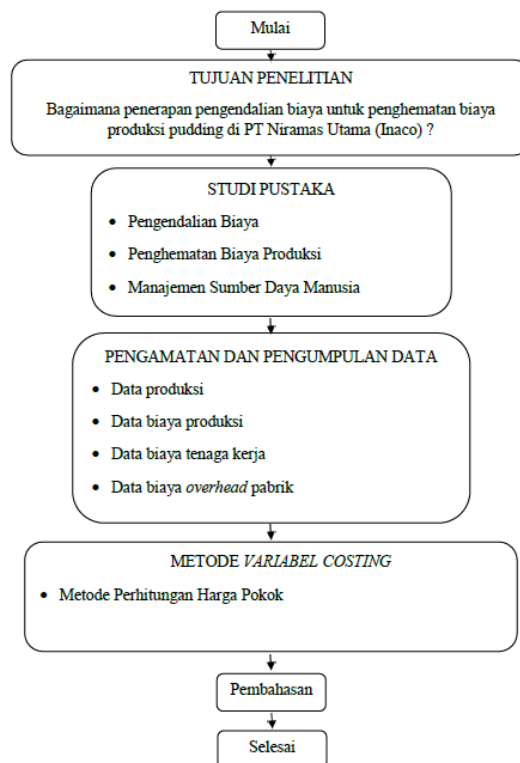


Gambar 1. Perbandingan hasil produksi pudding

Pada tabel dan grafis memiliki keterangan dalam satuan lot. Satuan lot atau satuan batch adalah jumlah unit produk tipe tertentu yang diproduksi sebelum memulai produksi tipe yang berbeda. Jumlah unit yang di order untuk pengiriman pada tanggal tertentu atau produksi dalam satu production run. 1 lot berisi 50 box dan 1 box berisi = 48 pcs pudding. Permasalahan yang timbul ternyata produksi yang meningkat tidak sebanding dengan biaya produksi yang muncul. Rinciannya adalah produksi pudding dengan rasa mangga per tahunnya sebesar 135 lot, markisa berjumlah 140 lot, dan melon 119 lot pada tahun 2017. Pada tahun 2018 produksi pudding rasa mangga berjumlah 135 lot, markisa 142 lot dan melon 120 lot. Kemudian pada tahun 2019 hasil produksi pudding rasa mangga berjumlah 135 lot, markisa berjumlah 140 lot dan melon berjumlah 121 lot.

2. METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan di PT. Niramasa Utama selama periode 2020. Metode yang dilakukan untuk mengendalikan biaya produksi adalah dengan metode *Variabel Costing*. Menurut Samryn (2001) pendekatan *variabel costing* juga dikenal sebagai *contribution approach* adalah suatu format laporan laba rugi yang mengelompokkan biaya berdasarkan perilaku biaya dimana biaya –biaya dipisahkan menurut kategori biaya variabel dan biaya tetap dan tidak dipisahkan menurut fungsi – fungsi produksi atau administrasi, dan penjualan. Pendekatan ini juga dikenal sebagai pendekatan biaya langsung (*direct costing approach*) karena biaya variabel yang menjadi harga pokok dalam perhitungannya terdiri dari biaya-biaya langsung. Dalam pendekatan ini hanya biaya – biaya produksi yang berubah sejalan dengan perubahan output yang diperlakukan sebagai elemen harga pokok produk.



Gambar 2. Alur pemecahan masalah

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah data bahan baku dan alur produksi pembuatan pudding

Tabel 1. Bahan baku produk

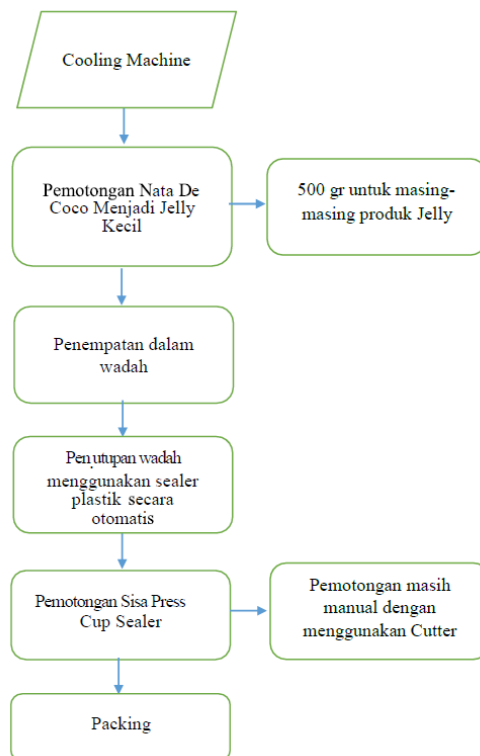
No	Bahan baku Nata De Coco (lembaran)	Bahan baku Nata De Coco (kemasan)
1	Air Kelapa	Gula/Syrup
2	Gula Pasir sebagai sumber karbohidrat	Pewarna
3	Asam cuka glasial untuk membantu mengatur tingkat keasaman (pH)	Pewangi
4	Pupuk ZA sebagai sumber nitrogen	Pengawet
5	Garam Inggris untuk membantu pembentukan lapisan nata de coco	Kemasan (Gelas, Plastik, Penutup, Sendok Plastik)
6	Asam Sitrat (Zitrun Zuur)	Kardus
7	Bibit nata de coco	Lakban
8	Air	-
9	Minyak tanah	-

Untuk alur proses pembuatan pembuatan produk pudding terdiri dari beberapa langkah:

1. Pemotongan Nata de Coco
2. Pemasakan Nata de Coco
3. Produksi pudding

3.1. Proses pemotongan nata de coco

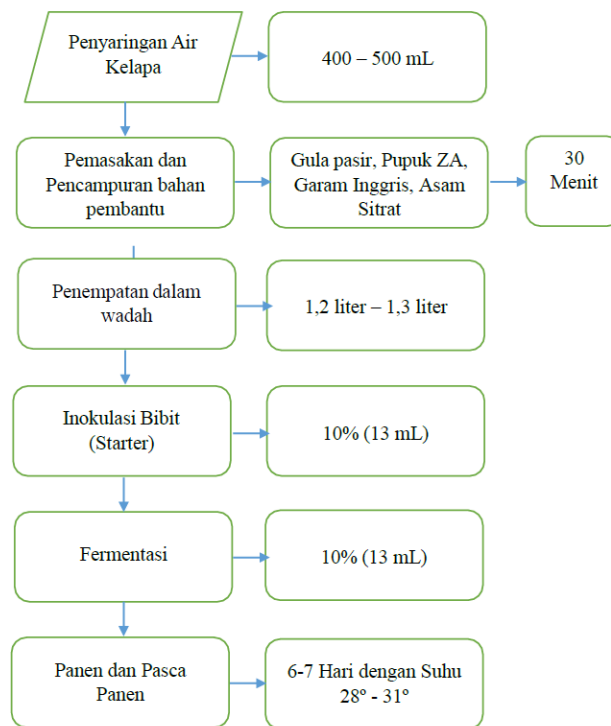
Proses ini bertujuan untuk memotong nata de coco sesuai dengan kebutuhan untuk kemudian dijadikan bahan dasar pembuatan produk jelly.



Gambar 3. Alur produksi pembuatan Nata de Coco

3.2. Proses pemasakan Nata de Coco

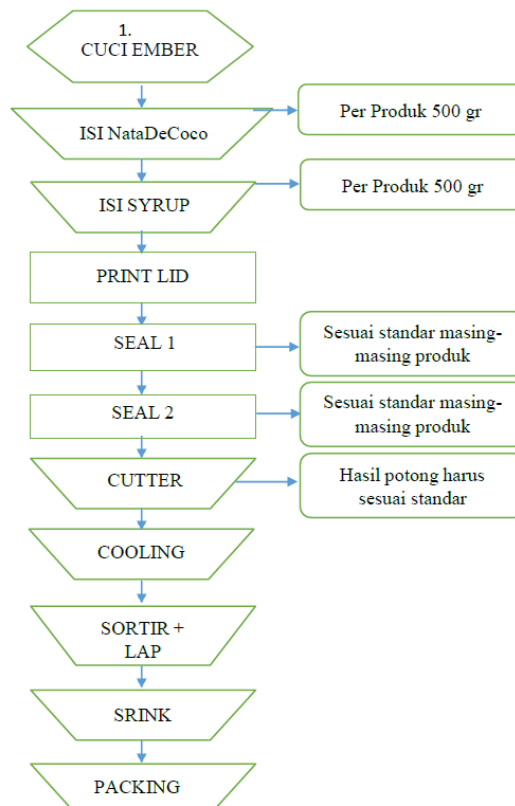
Proses ini berawal dari air kelapa yang kemudian dimasak bersama-sama dengan bahan tambahan yang kemudian produk akhirnya ada lembaran-lembaran jelly.



Gambar 4. Alur produksi pemasakan Nata de Coco

3.3. Proses Produksi Pudding

Produk akhir dari proses ini adalah pudding nata de coco dalam kemasan yang siap untuk disantap



Gambar 5. Alur produksi pudding

Untuk menghitung selisih biaya antara biaya rencana dengan biaya realisasi adalah dengan menggunakan rumus sebagai berikut

:

$$C = A - B \quad (1)$$

C = Selisih biaya

A = Biaya realisasi

B = Biaya rencana

Yang termasuk kedalam biaya yang dihitung dalam harga pokok produksi, adalah:

1. Biaya bahan baku
2. Biaya tenaga kerja langsung
3. Biaya *overhead* pabrik

Dari data yang ada didapat data untuk tiap-tiap tahun adalah sebagai berikut,

Tabel 2. Keseluruhan Perhitungan Biaya Tahun 2017, 2018, 2019

No	Tahun	Biaya Rencana (Rp)	Biaya Realisasi (Rp)	Selisih Biaya (Rp)	Hasil Produksi (Pcs)
1	2017	459.576.000	463.802.112	4.226.112	285.600
2	2018	459.576.000	469.462.896	9.886.896	288.000
3	2019	459.576.000	496.243.608	33.667.608	290.400
	TOTAL	1.378.728.000	1.435.508.616	47.780.616	863.400

Perbandingan antara perhitungan perusahaan dengan Variabel Costing adalah sebagai berikut :

$$\alpha = B/C \quad (2)$$

Keterangan:

α : Harga Per Pcs

B : Harga Pokok Produksi

C : Jumlah Total Produk

Biaya yang dihemat adalah $Rp. 47.780.616 / 863.400 = Rp. 55$ per pcs. Oleh karena itu, perhitungan variabel costing efektif dalam menekan biaya produksi sebesar Rp. 55 per pcs

4. KESIMPULAN

Pengendalian biaya produksi pudding di PT Niramas Utama (Inaco) dengan menggunakan metode variabel costing dilakukan dengan baik hal ini mampu menekan biaya produksi pudding sebesar Rp. 55 per pcs.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arikunto, Suharsimi. *Prosedur Penelitian*. Yogyakarta, 2003.
- [2] Assauri, Sofjan. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Depok: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, 2018.
- [3] Bustami, Bastian dan Nurlaela. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media, 2013.
- [4] Chong, T. A. *The Synergies Of Learning Organizations*. Visual Factory, 2005. [5] Harinaldi. *Prinsip Statik Untuk Teknik*. Jakarta: Erlangga, 2005.
- [6] Hasriyono, M. *Evaluasi Efektivitas Mesin Dengan Penerapan TPM*. Medan: Universitas Sumatera Utara, 2009.
- [7] Jono. *Efisiensi Sistem Produksi*. Jawa Timur, 2015.
- [8] Kurniawan, Arief Rahman. *Manajemen Perawatan Industri*. Yogyakarta, 2013. Kusuma, Hendra. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: ANDI, 2019. ANDI OFFSET.
- [9] Manzini, R. *Maintenance for Industrial System*. London: Springer, 2010. Mercy. *Monitoring and Evaluation*. USA, Portland: Mercy Corps, 2005. Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta, 2012.
- [10] Nachnul, Imron. *Sistem Perawatan Terpadu*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2013.
- [11] Prawirosentono, Suyadi. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara, 2009. [12]Stevenson, William J. *Operation Management*. Mc Graw-Hill Company, 2009. [13]Sudrajat. *Dasar - dasar Penelitian Ilmiah*. Bandung: Pustaka Setia, 2011.
- [14]Wrihatnolo. *Monitoring, Evaluasi, dan Pengendalian*. Jakarta: Elex Media Komputindo, 2008.