# BAB I

# PENDAHULUAN

* 1. **Latar Belakang**

Kemajuan dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi saat ini merupakan salah satu alasan yang membuat banyak orang berlomba-lomba menciptakan suatu usaha yang dapat melanjutkan kelangsungan hidup, baik untuk perusahaan maupun karyawan. Itu jelas terbukti dengan banyaknya bidang-bidang usaha yang sudah ada, baik bidang usaha jasa, dagang, maupun manufaktur.

Dengan semakin banyaknya bidang usaha yang diciptakan, maka persaingan dunia industripun akan semakin ketat. Hal inilah yang akan mendorong para pengusaha untuk lebih meningkatkan setiap kualitas produk usaha yang dihasilkannya.

Untuk menghadapi kondisi tersebut, para pengusaha dituntut untuk lebih pandai dan cermat dalam membaca situasi yang sedang terjadi saat ini. Hal itu dilakukan agar kelangsungan hidup usaha yang sedang dijalankan tidak terhambat dan perolehan labapun akan semakin meningkat.

Demikian halnya dengan bidang usaha manufaktur yang merupakan salah satu bidang usaha yang sementara berkembang sekarang ini. Kegiatan utama perusahaan manufaktur adalah proses produksi. Proses produksi ini berawal dari mengolah bahan mentah (baku) menjadi produk jadi. Jika digambarkan, maka proses produksi akan nampak sebagai berikut :

Gambar 1.1 Proses Produksi

**Bahan Baku**

**Produk Jadi**

**Proses Produksi**

**Tenaga Kerja**

**Langsung**

**Biaya Overhead Pabrik**

Sumber : Data Olahan (2017)

Untuk menciptakan produk yang baik dan berkualitas tinggi, perusahaan harus rela mengeluarkan biaya usaha untuk menunjang terciptanya produk yang berkualitas tersebut. Dalam perusahaan manufaktur, biaya tersebut terekam dalam biaya produksi.

Biaya produksi akan muncul apabila perusahaan manufaktur melaksanakan kegiatan intinya, yaitu mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Pengumpulan biaya produksi terdiri dari tiga kelompok biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. (Armanto W : 2013,28)

Biaya produksi juga merupakan penentu utama dalam penyusunan laporan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting bagi perusahaan manufaktur, karena manfaat yang dihasilkan dari laporan harga pokok produksi berupa informasi yang dapat digunakan untuk menentukan harga jual produk jadi, perhitungan laba rugi, serta pengendalian biaya perusahaan.

Bagi perusahaan, harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan. Jika perusahaan kurang teliti dalam menentukan harga pokok produksinya, maka hal itu akan mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan.

PT. NICHINDO MANADO SUISAN yang merupakan salah satu perusahaan manufaktur pengolah ikan cakalang mentah menjadi ikan kayu *(katsuobhusi),* juga sangat membutuhkan informasi mengenai biaya produksi dalam menentukan harga pokok produksinya. Biaya produksi harus bisa ditentukan secara tepat, baik pencatatannya maupun penggolongannya, karena hal tersebut dapat mempengaruhi informasi yang dihasilkan dalam perhitungan harga pokok produksi yang dibuat.

Dalam prakteknya, PT. NICHINDO MANADO SUISAN belum membuat laporan keuangan secara lengkap, belum membuat laporan harga pokok produksi, serta adanya pengelompokan akun yang tidak sesuai dengan kelompoknya. Hal ini menyebabkan informasi dari laporan yang dihasilkan kurang maksimal.

Untuk mengurangi hasil informasi laporan yang kurang maksimal tersebut, maka penulis bermaksud untuk mencoba membuat perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* atau biaya variabel dalam mencatat biaya produksi dan untuk pengendalian biaya perusahaan.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk menyusun laporan akhir praktek ini dengan mengambil judul **“Perhitungan Harga Pokok Produksi Ikan Kayu dalam Sistem Pengendalian Biaya dengan Menggunakan Metode *Variable Costing* pada PT NICHINDO MANADO SUISAN”.**

* 1. **Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Bagaimana perhitungan harga pokok produksi ikan kayu dalam sistem pengendalian biaya apabila menggunakan metode *variable costing*?”

* 1. **Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi ikan kayu dalam sistem pengendalian biaya apabila menggunakan metode *variable costing.*

* 1. **Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini, adalah :

1. Bagi Perusahaan

Sebagai bahan masukan untuk perusahaan agar laporan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar pertimbangan untuk menghitung harga pokok produksi dan dalam mengendalikan biaya perusahaan oleh pihak manajemen.

1. Bagi Jurusan Akuntansi

Sebagai salah satu sumber referensi tambahan untuk Jurusan Akuntansi terlebih khusus Program Studi D3 Akuntansi dalam peningkatan pengetahuan mengenai akuntansi biaya, khususnya perhitungan harga pokok produksi.

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu sumber pengetahuan dibidang akuntansi, khususnya akuntansi biaya dalam perusahaan manufaktur.

* 1. **Metode Analisis Data**

Dalam penelitian ini, metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif komparatif, yaitu menggambarkan dan menguraikan serta membandingkan dengan data-data yang ada di perusahaan. Dalam hal ini penulis mengambarkan tentang elemen-elemen biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dalam menentukan harga pokok produksi, kemudian memformulasikannya ke dalam metode *variable costing,* untuk selanjutnya dibandingkan dengan metode perhitungan yang digunakan oleh perusahaan.

* 1. **Deskripsi Umum PT. NICHINDO MANADO SUISAN**
1. **Gambaran Umum Perusahaan**

Sebelum menjadi perusahaan dengan nama PT. NICHINDO MANADO SUISAN, perusahaan ini dikenal dengan nama PT. SARUNTAWAYA yang terletak di Mobongo Kec. Amurang Barat, Kab. Minahasa Selatan, Sulawesi Utara, Indonesia, yang kegiatan utama perusahaan ini adalah memproduksi KATSUOBUSHI atau yang biasa dikenal dengan nama *“Ikan Kayu”*. Produk ini berasal dari Jepang dan diproduksi dalam jumlah yang besar. Propinsi Sulawesi Utara dikenal sebagai daerah penangkapan ikan cakalang. Ikan cakalang ini merupakan bahan material utama pembuatan KATSUOBUSHI. KATSUOBUSHI merupakan bumbu masakan utama dimasakan Jepang.

 Awalnya usaha ini didirikan pada tanggal 1 Februari 1995, dengan status menyewa pabrik milik dari Bapak Walandou yaitu PT. SARUNTAWAYA termasuk dengan semua perizinannya.

 Sistem sewa per bulannya, yaitu pada tahun 1995 sebesar Rp. 2.500.000,./bulan, tahun 1996 naik menjadi Rp. 3.000.000,./bulan, tahun 1997 naik menjadi Rp. 5.000.000,./bulan, tahun 1998 naik menjadi Rp. 7.500.000,./bulan, tahun 1999 naik menjadi Rp. 10.000.000,./bulan, dan pada tahun 2000 sewa juga masih dinaikan yaitu sebesar Rp.20.000.000,./bulan.

 Karena biaya sewa yang semakin tinggi, maka pada tahun 2000 juga perusahaan membeli tanah didaerah Pondang, Amurang dengan alamat Jl. Trans Sulawesi Km. 52 Pondang Lingk. VII, Amurang Timur, Sulawesi Utara.

 Pada tahun 2001, mulai dibangun bangunan pabrik dan kantor ditanah yang sudah dibeli tersebut. Dan pada tanggal 11 Januari 2002, bangunan pabrik dan kantor tersebut di resmikan dengan nama PT. NICHINDO MANADO SUISAN dan masih beroperasi aktiv sampai sekarang.

 Harga tanah yang dibeli oleh PT. NICHINDO MANADO SUISAN, yaitu Rp. 200.000.000,. Modal awal sebesar Rp. 400.000.000,. modal disetor sebesar Rp. 100.000.000,. sesuai dengan akte. Skala usaha adalah UKM (Usaha Kecil Menengah). Tahun 2015, saham 49% dibeli oleh Marumo Co. Ltd. Status perusahaan PT. NICHINDO MANADO SUISAN sekarang adalah joint venture.

1. **Struktur Organisasi dan Job Deskripsi**

 Gambar 1.2 Struktur Organisasi PT. NICHINDO MANADO SUISAN

**KOMISARIS UTAMA**

Prof.Dr.Ir. EddMantjoro MSc

**ANGGOTA 1**

Willy Liston Mantjoro,SPi.MSc.PhD

**ANGGOTA 2**

Ryoichi

**DIREKTUR UTAMA**

Willy Liston Mantjoro,SPi.MSc.PhD

**GENERAL MANAGER**

Lenda Lembong

**KEPALA BAGIAN**

**BAGIAN PRODUKSI**

Fendy Wongkar

**BAGIAN TEKNIK**

Yondris Adare

**BAGIAN ADM. &KEU**

Flora L. Umboh

**Unit-unit**

**Unit-unit**

**WAKIL PRODUKSI**

Yantje Lasiro

**TRANSPORTASI**

Lian Dehop

**KEPEGAWAIAN**

Reni Lendo

**Unit-unit**

**SORTIR IKAN**

Frelly Pontoh

**PERLENGKAPAN**

Naomi Tamara

**POTONG IKAN**
Zaitun Kiay

**KEUANGAN**

1. Flora L. Umboh

 2. Lenda Lembong

**REBUS IKAN**
Rusdyansyah Bombes

**QUALITY CONTROL**

Genischa Timbalino

**CABUT TULANG IKAN**
Youke Sumampouw

**PENGASAPAN**
David Suoth

**EKSPOR**

Feybe Pate

Juliana Pontoh

**IPAL**

Mintje Mandang

**PENGERINGAN**
Yuningsih Gobel

**KEBERSIHAN**

Julin Mantjoro

**PACKING**
Zaitun Dochmi

**SLICE**
Risna Gobel

**KOKI**

Julin Pontoh

**SECURITY**

Esmon Denje

**TULANG/FISH MEAL**
Jei Porajow

Sumber : PT. NICHINDO MANADO SUISAN (2017)

**Uraian Pekerjaan (Job Description)**

1. Komisaris Utama

Mengawasi seluruh kegiatan perusahaan

1. Anggota 1 dan 2

Membantu komisaris utama

1. Direktur Utama
Sebagai pengontrol seluruh kegiatan operasional perusahaan
2. General Manager
3. Bertanggung jawab pada keuangan
4. Penugasan Karyawan
5. Bagian Administrasi Keuangan
6. Melaksanakan kegiatan untuk mendukung kelancaran operasional perusahaan dengan menyediakan fasilitas dan layanan administrasi kantor
7. Melakukan pelaporan pajak kepada pihak akuntan
8. Menyimpan semua data/dokumen perusahaan
9. Bagian Teknik
10. Bertanggung jawab mengontrol mesin, peralatan, maupun kendaraan yang ada di dalam pabrik
11. Bertanggung jawab memperbaiki mesin, peralatan, maupun kendaraan yang rusak
12. Bagian Produksi
13. Memonitoring seluruh kegiatan produksi
14. Melakukan tindakan koreksi diruang produksi
15. Bertanggungjawab terhadap sistem pencatatan
16. Unit Karyawan
17. Mengontrol absensi karyawan
18. Merekap kehadiran karyawan setiap Minggu dan Bulan
19. Unit Perlengkapan
20. Bertanggungjawab pada perlengkapan dan peralatan
21. Memonitoring perlengkapan dan peralatan
22. Melakukan penarikan/penggantian perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan.
23. Unit Keuangan

 Bertanggung jawab dalam menghitung dan membayar gaji karyawan.

1. Quality control

 Bertanggung jawab memantau serta menganalisis kualitas produk.

1. Unit Ekspor

Memperhatikan dan mengawasi proses transportasi barang sejak masih dalam Negara (pabrik) hingga ke luar Negara

1. Unit IPAL (Instalasi Pembuangan Air Limbah)

Mengawasi proses pembuangan air limbah agar tidak mencemari lingkungan sekitar

1. Unit Kebersihan

Bertanggung jawab membersihkan lingkungan sekitar pabrik

1. Koki

Bertanggung jawab menyediakan (memasak) makanan untuk karyawan

1. Security
2. Mengawasi keamanan sekitar pabrik
3. Mengawasi kendaraan yang masuk/keluar pabrik
4. Unit Transportasi

Bertanggung jawab menjemput dan mengantar karyawan yang bertempat tinggal jauh dari perusahaan

1. Unit Sortir Ikan
2. Melakukan monitoring bahan baku sesuai kriteria yang ditetapkan
3. Bertanggungjawab terhadap sistem pencatatan (suhu, bahan baku dan kondisi)
4. Memonitoring pengawasan pada tahap sortasi dan pemotongan
5. Melakukan tindakan koreksi pada tahap pemotongan dan area penerimaan bahan baku.
6. Unit Potong Ikan
7. Memonitoring tahap potong ikan
8. Bertanggungjawab atas perbaikan dan reparasi peralatan
9. Bertanggungjawab membuat peralatan dan perlengkapan produksi
10. Unit Rebus Ikan
11. Melakukan monitoring pada tahap perebusan
12. Melakukan tindakan koreksi pada tiap tahap perebusan
13. Bertanggungjawab pada sistem pencatatn perebusan (suhu, ukuran ikan dan air perebusan)
14. Bertanggungjawab terhadap kebersihan area perebusan dan sanitasi air dan karyawan
15. Unit Cabut Tulang Ikan
16. Melakukan pengawasan dan monitoring proses cabut tulang
17. Melakukan tindakan koreksi pada tahap cabut tulang
18. Monitoring kebersihan dan sanitasi tangan karyawan bagian cabut tulang
19. Bertanggungjawab pada sistem pencatatan cabut tulang (jumlah lot cabut tulang)
20. Unit Pengasapan dan Pengeringan
21. Melakukan monitoring pada bagian pengeringan, sampel sanitasi dan laboratorium
22. Melakuakan tindakan koreksi pada bagian pengeringan
23. Memonitoring kebersihan karyawan dan area pengeringan
24. Bertanggungjawab pada pencatatan suhu ruang pengasapan maupun pengeringan
25. Unit Kemas
26. Memonitoring pada tahap *packing*
27. Melakukan koreksi diarea *packing*
28. Bertanggungjawab pada sistem pencatatan
29. Unit *Slice*
30. Memonitoring pada tahap *steaming, slicing, packing dan labeling*
31. Melakukan koreksi diarea *slice*
32. Bertanggungjawab pada sistem pencatatan
33. Unit Tulang
34. Memonitoring proses Pengolahan Tulang
35. Mengontrol proses pengeringan tulang
36. Mengontrol jumlah tulang ikan yang dihasilkan
37. **Aktivitas Usaha**

 PT. NICHINDO MANADO SUISAN bergerak dibidang manufaktur atau pabrik, yang mengolah ikan mentah (cakalang) menjadi ikan kayu *(KATSUOBUSHI)* yang di ekspor ke Jepang. Selain ikan kayu, ada juga olahan serutan ikan kayu yang dihasilkan oleh PT. NICHINDO MANADO SUISAN yang diekspor ke Amerika dan juga dikirim ke Jawa dan Bali. Ada juga limbah pabrik, yaitu tulang ikan dan ampas ikan yang dapat diolah menjadi produk sampingan kemudian dijual ke *customer* menjadi *fish meal.*