

TUGAS AKHIR
PERLAKUAN AKUNTANSI PERSEDIAAN IKAN
KALENG PADA PT.SAMUDRA MANDIRI SENTOSA

Oleh

AURELIA TECHA STEPHANIE MATITAPUTTY

NIM 16041046



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI MANADO JURUSAN AKUNTANSI
PROGRAM STUDI D3 AKUNTANSI
2019

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Metode Analisis Data	3
1.6 Gambaran Umum Entitas	4
a. Gambaran Umum Entitas	4
b. Struktur Organisasi	5
c. Aktivitas Usaha	8
BAB II DESKRIPSI PRAKTEK AKUNTANSI ENTITAS	
2.1 Landasan Teori	13

a. Akuntansi	13
b. Persediaan	13
c. Perlakuan Akuntansi	14
d. Metode Pencatatan	23
e. Metode Penilaian	24
2.2 Praktek Perlakuan Akuntansi Persediaan Ikan Kaleng Pada PT. Samudra Mandiri Sentosa	26
a. Pengakuan Persediaan	26
b. Pengukuran Persediaan	27
c. Metode Penilaian Persediaan	31
d. Pengungkapan dan Penyajian Persediaan	31
2.3 Penerapan Perlakuan Akuntansi Persediaan Ikan Kaleng Pada PT. Samudra Mandiri Sentosa	36
BAB III PENUTUP	
3.1 Kesimpulan	37
3.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Laporan Laba Rugi Menurut PSAK No.01.....	19
Tabel 2.2 Neraca Menurut PSAK 01	20
Tabel 2.3 Jurnal Penjualan Secara Tunai Dengan Metode Perpetual	21
Tabel 2.4 Jurnal Penjualan Secara Kredit Dengan Metode Perpetual	21
Tabel 2.5 Jurnal Penjualan Secara Tunai Dengan Metode Periodik	21
Tabel 2.6 Jurnal Penjualan Secara Kredit Dengan Metode Periodik.....	22
Tabel 2.7 Data jenis ikan kaleng	23
Tabel 2.8 Data harga ikan kaleng	25
Tabel 2.9 Kartu persediaan	25
Tabel 2.10 Data penjualan.....	26
Tabel 2.11 Jurnal penjualan secara tunai	27
Tabel 2.12 Jurnal penjualan secara kredit	27
Tabel 2.13 Jurnal penjualan secara tunai	27
Tabel 2.14 Buku besar kas	28
Tabel 2.15 Buku besar persediaan	28
Tabel 2.16 Buku besar HPP	28
Tabel 2.17 Buku besar piutang	28
Tabel 2.18 Buku besar penjualan	29
Tabel 2.19 Laporan laba rugi PT.Samudra Mandiri Sentosa	31
Tabel 2.20 Neraca PT.Samudra Mandiri Sentosa	33
Tabel 2.21 Evaluasi praktek perlakuan akuntansi persediaan ikan kaleng pada PT.Samudra Mandiri Sentosa	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Struktur Organisasi PT. Samudra Mandiri Sentosa	6
--	---

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap perusahaan membutuhkan manajemen yang baik dalam meningkatkan kelangsungan hidup perusahaan. Tujuan dari setiap perusahaan adalah ingin memperoleh laba yang sebesar-besarnya dengan biaya yang seimbang. Dalam menjalankan usahanya, perusahaan membutuhkan informasi yang baik dan akurat. Akuntansi merupakan faktor yang paling vital dalam menghasilkan informasi mengenai keadaan perusahaan yang ditujukan kepada pihak yang berkepentingan. Disamping itu informasi yang dihasilkan oleh akuntansi dapat membantu dalam melancarkan tugas manajemen dalam melaksanakan fungsi perencanaan dan pengawasan. Laporan keuangan sebagai informasi akuntansi harus disajikan secara baik dan akurat, setiap aset harus dicatat dengan baik dan benar agar supaya tidak terjadi kesalahan yang akan berpengaruh terhadap laporan keuangan.

Persediaan merupakan aset lancar yang relatif besar dan penting bagi perusahaan dagang dan industri dan sebagian aktivitas utama perusahaan berhubungan dengan persediaan. Oleh karena itu diperlukan suatu pedoman agar persediaan dapat disajikan secara wajar. Kesalahan dalam pencatatan dan penilaian persediaan pada perusahaan akan langsung berakibat pada kesalahan laporan keuangan.

PT. Samudra Mandiri Sentosa bergerak dibidang industri yaitu pengalengan ikan. Sebagian besar kegiatan usahanya terkait dengan persediaan. Bagi perusahaan, persediaan ikan kaleng mempunyai peran penting karena persediaan ikan kaleng merupakan sumber utama pendapatan dalam merealisasikan laba perusahaan. Kesalahan dalam penyajian persediaan dalam laporan keuangan akan mengakibatkan dampak yang dapat mempengaruhi dalam pengambilan keputusan. Pentingnya persediaan yang dimiliki perusahaan mengharuskan adanya perlakuan akuntansi yang sesuai dengan standar yang berlaku yaitu pernyataan standar akuntansi keuangan (PSAK) No 14 tentang persediaan. Persediaan yang memiliki nominal yang besar seharusnya selalu dilakukan cek fisik persediaan secara berkala. Perusahaan dalam menjalankan usaha ini perusahaan menggunakan metode pencatatan perpetual dan metode penilaian Average (Rata-rata). Dalam menjalankan usahanya perusahaan mengalami terjadinya penumpukkan persediaan di gudang yang mengakibatkan terjadinya ketidak efektifan pengelolaan persediaan dan barang menjadi rusak (kadaluarsa). Hal ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti sistem pencatatan, metode penilaian, dan kartu persediaan yang diterapkan perusahaan. Karena dalam Perlakuan akuntansi yang tepat atas persediaan dikatakan penting diterapkan sesuai standar akuntansi keuangan sehingga menghasilkan laporan keuangan yang kualitas. Oleh karena itu perlakuan akuntansi yang baik sangat perlu untuk memperlancar berbagai kegiatan operasional yang ada diperusahaan.

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas, maka penulis ingin mengetahui penerapan perlakuan akuntansi persediaan ikan kaleng pada PT. Samudra Mandiri Sentosa apakah telah sesuai dengan PSAK No 14 atau belum. Untuk itu maka penulis mengambil judul penelitian “Perlakuan Akuntansi Persediaan Ikan Kaleng Pada PT. Samudra Mandiri Sentosa”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diambil dalam penyusunan laporan akhir ini adalah bagaimana “Perlakuan Akuntansi Terhadap Persediaan Ikan Kaleng Pada PT. Samudra Mandiri Sentosa?”

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Perlakuan Akuntansi Terhadap Persediaan Ikan Kaleng Pada PT. Samudra Mandiri Sentosa.

1.4 Manfaat Penelitian

- 1) Bagi PT. Samudra Mandiri Sentosa dapat memberikan informasi mengenai Perlakuan akuntansi terhadap persediaan ikan kaleng yang berdasarkan PSAK 14.
- 2) Bagi Politeknik Negeri Manado dapat menambah referensi untuk penelitian yang sama dimasa yang akan datang.
- 3) Bagi Penulis dapat menambah pengetahuan tentang perlakuan akuntansi terhadap persediaan ikan kaleng.

1.5 Metode Analisis Data

Metode yang penulis gunakan adalah dengan menggunakan metode deskriptif komparatif yaitu menggambarkan, menguraikan, menjelaskan suatu suatu praktek akuntansi dan membandingkan dengan PSAK No 14 tentang persediaan.

1.6 Deskripsi Umum Entitas

a. Sejarah Singkat Perusahaan



PT. Samudra Mandiri Sentosa adalah salah satu perusahaan swasta yang bergerak dibidang industri pengalengan khususnya produksi komoditi pengalengan ikan tuna (*Canning Fish*) dan pembuatan tepung ikan (*fishmeal*). PT. Samudra Mandiri Sentosa sebelumnya adalah pengalihan dari PT. Samudra Sentosa, sebuah perusahaan milik Keluarga Damalerio Congson, warga negara Philipine pemmiik dari salah satu perusahaan penangkapan ikan di philipine yang bernama Damalerio Fishing Coorporation Tuna Venture (DFCTV). Dalam sejarahnya DFCTV telah beroperasi lebih dari 40 tahun, sehingga telah menjadi pelopor pengoperasian penangkapan ikan dengan menggunakan sistem purse-seine yang beroperasi di wilayah perairan Philipine Selatan.

PT. Samudra Mandiri Sentosa di bangun sejak tahun 2012. Hasil produksi dari perusahaan ini selain di ekspor di berbagai negara, produknya juga di pasarkan di seluruh wilayah Indonesia. Prodak local yang kita kenal dengan Tuna SMS ini memiliki beberapa macam rasa seperti : Tuna dalam air garam, Tuna dalam minyak, Tuna bumbu betutu, Tuna bumbu gulai, Tuna sambal goreng, Tuna bumbu woku dan Serpihan Tuna. Tuna SMS menjadi pilihan makanan nomor satu bagi seluruh keluarga apalagi para pencinta Tuna karena selain rasanya yang lezat dan bergizi, Tuna SMS juga di sajikan memakai bumbu dan rempah – rempah alami serta No MSG dan pengawet sehingga sehat dan aman untuk di konsumsi setiap hari.

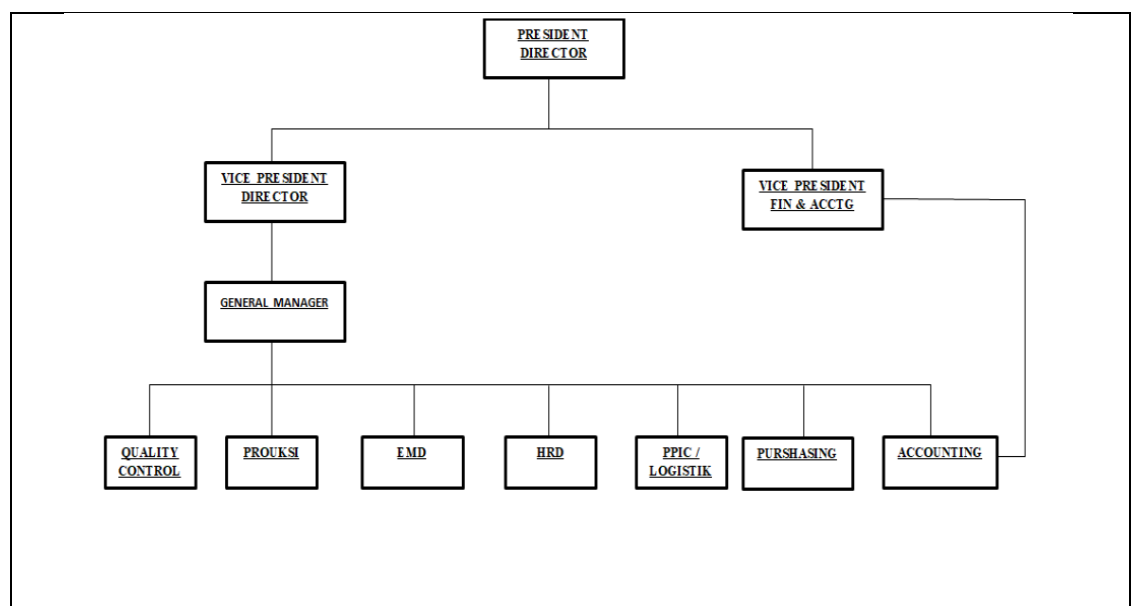
Kita tahu bersama bahwa ikan adalah salah satu makanan yang sangat sehat jika di konsumsi sehari – sehari di karenakan ikan di kenal sebagai salah satu sumber protein yang baik bagi tubuh, dan oleh sebab itu Tuna SMS di kemas tanpa pengawet agar baik di konsumsi oleh anak – anak maupun orang dewasa, bisa juga menjadi pengganti laut yang sangat praktis dan ekonomis di saat kita malas untuk masak di karenakan capek dengan rutinitas seharian. Dengan harga yang terjangkau dan bervariasi sesuai dengan variant rasa, Tuna SMS menjadi makanan pilihan yang terbaik karena ekonomis dan terus menjaga kualitas rasa agar tetap sama dan yang paling penting adalah selalu menjaga kualitas produksi yang higienis sampai ke tangan konsumen dari waktu ke waktu, di karenakan kepuasan konsumen adalah sebuah prioritas. Tuna SMS selain di distribusikan di berbagai Re-tail Indonesia, Super market, Toko – Toko, kami juga

mendistribusikan ke warung – warung terdekat serta koperasi – koperasi karyawan. Agar konsumen dengan mudah mendapatkan produk Tuna SMS.

b. Struktur Organisasi dan Job Deskripsi

1) Struktru Organisasi

Gambar 1.1 Struktur Organisasi PT. Samudra Mandiri Sentosa



Sumber : PT. Samudra Mandiri Sentosa

1) Job Deskripsi

- a. Edi Julianto merupakan CEO perusahaan PT. Samudra Mandiri Sentosa. Tugas beliau memimpin perusahaan, membuat perusahaan lebih berkembang dan mampu menjaga komunikasi dengan rekan bisnis dan staff yang ada di perusahaan.

- b. Abrizal Ang bertugas untuk mengawasi karyawan dan memimpin perusahaan serta bertanggung jawab penuh kepada perusahaan ketika CEO tidak ada di tempat.
- c. Sri Yanti sebagai kepala keuangan, bertugas untuk mengendalikan dan mengatur keuangan, uang masuk dan keluar harus melalui beliau terlebih dahulu tetapi sesuai dengan peraturan di perusahaan.
- d. Sigit Saptono sebagai General Manager bertugas mengarahkan dan mengkoordinasikan kegiatan dari satu atau lebih departemen, seperti teknik, operasi atau penjualan, atau divisi utama dari organisasi bisnis dan membantu petugas administrasi kepala dalam merumuskan dan mengelola kebijakan organisasi dengan melakukan tugas berikut secara pribadi atau melalui manajer bawahan.
- e. Meilani Avalokita sebagai Manager Accounting bertugas untuk merencanakan mengkoordinasikan, mengontrol perencanaan, pelaporan, serta pembayaran kewajiban pajak perusahaan agar harus efisien, mengelola fungsi akuntansi.
- f. Indry Wokas sebagai Quality Control bertugas untuk memantau perkembangan semua produk yang diproduksi oleh perusahaan.
- g. Muyadi Nyoman sebagai Manager Produksi bertugas untuk melakukan perencanaan dan pengorganisasian jadwal produksi, menilai produk dan sumber daya persyaratan, memperkirakan negosiasi dan menyetujui anggaran dan rentang waktu dengan klien

dan manager, menentukan standar kontrol kualitas, serta mengawasi proses produksi.

- h. Kromoto sebagai Manager EMD bertanggung jawab untuk mengawasi mesin
- i. Teresia Tukunang sebagai Manager HRD bertanggung jawab untuk Membuat kebijakan, membuat sistem HRD yang efektif dan efisien, Bertanggung jawab penuh dalam proses rekrutmen karyawan, Melakukan seleksi, promosi, transferring dan demosi pada karyawan yang dianggap perlu, Melakukan kegiatan pembinaan dan pelatihan.
- j. Jodi Kaghiade sebagai Manager PPICatau singkatan dari *Production Planning and Inventory Control* yaitu suatu departement dalam suatu organisasi perusahaan yang berfungsi merencanakan dan mengendalikan rangkaian proses produksi agar berjalan sesuai dengan rencana yang sudah ditetapkan serta mengendalikan jumlah inventory agar sesuai dengan kebutuhan yang ada.
- k. Tutty Ngantung sebagai Manager Purchasing bertugas untuk Mencari dan menganalisa calon supplier yang sesuai dengan material yang dibutuhkan, melakukan negosiasi harga sesuai standar kualitas material dan memastikan tanggal pengiriman material, Melakukan koordinasi dengan pihak supplier mengenai kelengkapan dokumen.

c. Aktivitas Usaha

Perusahaan Samudra Mandiri Sentosa bergerak dibidang manufaktur. Secara umum perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang aktivitas utamanya mengolah dan menjual kembali barang dagangan tanpa memberikan nilai tambah terhadapnya. Yang dimaksud nilai tambah berupa mengolah atau mengubah bentuk atau sifat barang, sedemikian rupa sehingga memiliki nilai jual yang tinggi.

1) Pengadaan Bahan Baku

Langkah awal proses produksi ikan segar PT. Samudra Mandiri Sentosa adalah pengadaan bahan baku yang berasal dari hasil tangkapan kapal milik anak perusahaan dan juga dibeli dari pemasok ikan (tibo-tibo), selanjutnya bahan baku langsung dipilah dengan jenis ikan yang ada lalu dimasukkan kedalam ruang pada lubang kapal (palka) disebut juga tempat penyimpanan barang yang berisi es.

2) Proses Produksi Ikan Kaleng

Bahan baku dikeluarkan dari lubang kapal (palka) dan disortir sesuai kualitas ikan. Hasil sortiran bahan baku dibagi dalam 4 kategori berdasarkan warna ikan yaitu :

- Grade A Kualitas Nomor Satu
- Grade B Kualitas Nomor Dua
- Grade C Kualitas Nomor Tiga
- Ikan Rijek (Kualitas Non Export)

Setelah kegiatan penyotiran selesai, dilakukan penimbangan dan ikan-ikan yang berkualitas Grade A, B, C langsung dikemas untuk proses pengalengan ikan selanjutnya. Sedangkan ikan rijek disimpan dalam coldstorage dengan temperatur - 30° sambil menunggu permintaan pasar dalam hal ini pengalengan ikan (canning).

a. Pengguntingan Bahan Baku

Pengguntingan bahan baku ikan segar yang suda disortir akan langsung diproses. Tahapan pertama disebut dengan pengguntingan (cutting) alat yang digunakan adalah gunting besi. Dalam tahapan pengguntingan juga dilakukan sortasi. Bahan baku ikan disortasi dari campuran ikan yang lain dan dari sampah serta serpihan karang yang ikut terbawa saat proses penangkapan ikan. Ikan yang sudah digunting ditempatkan dalam keranjang plastik kecil. Setelah keranjang penuh, ikan dimasukkan dalam mesin rotary untuk dilakukan proses pencucian.

b. Pengisian bahan baku (Filling) Pada Kaleng

Ikan yang keluar dari mesin rotary ditampung dalam keranjang plastik, lalu dibawa ke meja pengisian untuk diisikan kedalam kaleng. Diatas meja pengisian terdapat pipa air yang digunakan untuk melakukan pencucian ulang sebelum ikan diisikan kedalam kaleng.

c. Pemasakan Awal (Pree Cooking)

Pemasakan pertama dengan bantuan conveyor kaleng yang sudah terisi ikan masuk kedalam exhaust box ikan yang panjangnya +12 m, di dalam exhaust box ikan dimasak dengan menggunakan uap panas yang dihasilkan oleh boiler. Suhu yang digunakan +800c, proses pree cooking ini berlangsung selama +10 menit. Setelah proses pemasakan selesai produk keluar dari exhaust box dilanjutkan dengan tahapan selanjutnya yaitu penirisan (decanting).

d. Penghampaan (Exhausting)

Penghampaan dilakukan dengan menambahkan medium pengalengan berupa saos cabai atau saos tomat dan minyak sayur (vegetable oil). Suhu saos dan minyak sayur yang digunakan adalah +80 c. Pengisian saos dilakukan secara mekanis dengan menggunakan filter.

e. Penutupan Wadah Kaleng (Seaming)

Penutupan wadah kaleng dilakukan dengan menggunakan double seamer machine. Seorang karyawan bertugas mengoperasikan double seamer machine dan mengisi tutup kaleng kedalam mesin. Tutup kaleng yang dipakai adalah tutup kaleng yang sudah terlebih dahulu diberi kode tanggal kedaluwarsa diruang jet print. Ruang jet print sengaja dibuat berdekatan dengan ruang seamer sehingga tutup kaleng yang sudah diberi kode dengan segera dapat dipakai untuk penutupan wadah kaleng.

f. Sterilisasi (Processing)

Sterilisasi dilakukan dengan menggunakan retort. Dalam satu kali proses sterilisasi dapat mensterilkan 4 keranjang besi produk ikan kaleng. Sterilisasi dilakukan dengan memasukan keranjang besi kedalam menggunakan bantuan rel. Sterilisasi dilakukan tidak hanya bertujuan untuk menghancurkan mikroba pembusuk dan pathogen, tetapi berguna untuk membuat produk menjadi cukup masak, yaitu dilihat dari penampilan, tekstur dan cita rasanya sesuai dengan yang diinginkan.

g. Pendinginan dan Pengepakan

Ikan kalengan yang sudah disterilkan dikeluarkan dari dalam retor, kemudian diangkat dengan katrol untuk didinginkan dalam bak pendinginan bervolume 16.5 m³ yang diisi dengan air yang mengalir. Pendinginan dilakukan selama 15 menit. Produk setelah didinginkan diistirahatkan terlebih dahulu ditempat pengistirahatan (rested area) untuk menunggu giliran pengepakan (packing).

Packing diawali dengan aktivitas pengelapan untuk membersihkan sisa air proses pendinginan, setelah itu produk dimasukkan kedalam karton. Produk yang kemasannya sudah diberi label bisa langsung di packing, sementara produk yang kemasannya kosong terlebih dahulu diberi label kertas sesuai dengan rasa ikan kaleng.