

**PENILAIAN BIAYA DIFERENSIAL SEBAGAI DASAR
PENGAMBILAN KEPUTUSAN MENERIMA ATAU
MENOLAK PESANAN KHUSUS PADA
UD ROTI CERIA JEMBER**

SKRIPSI



oleh

**Sandy Yuwandani
NIM. D41130417**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGROINDUSTRI
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2017**

**PENILAIAN BIAYA DIFERENSIAL SEBAGAI DASAR
PENGAMBILAN KEPUTUSAN MENERIMA ATAU
MENOLAK PESANAN KHUSUS PADA
UD ROTI CERIA JEMBER**

SKRIPSI



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan
di Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

Oleh

Sandy Yuwandani
NIM. D41130417

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGROINDUSTRI
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2017**

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI JEMBER

**PENILAIAN BIAYA DIFERENSIAL SEBAGAI DASAR PENGAMBILAN
KEPUTUSAN MENERIMA ATAU MENOLAK PESANAN KHUSUS
PADA UD ROTI CERIA JEMBER**

Diuji pada Tanggal, 13 Oktober 2017
Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat

Tim Penguji:
Ketua,



Dr. Drs. Sumadi, MM
NIP. 19570313 199403 1 001

Sekretaris,



Ratih Puspitorini Yekti A., SE, MM
NIP. 19760705 200112 2 001

Anggota,



Dewi Kurniawati, S.Sos, M.Si
NIP. 19790113 200501 2 001

Menyetujui:
Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis



R. Alamsyah Sutantio, SE, M.Si
NIP. 19680202 200012 1 002

PERSEMBAHAN

Dengan menyebut nama Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, serta mengucapkan sholawat serta salam kepada junjungan Agung Nabi Muhammad SAW, saya mempersembahkan skripsi yang telah saya susun ini kepada:

1. Allah SWT yang telah menciptakan saya sebagai manusia berakal dan beriman islam serta memberikan rahmat dan karuniaNya sehingga saya dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik dan lancar.
2. Nabi Besar Muhammad SAW sehingga dengan kehadirannya didunia, saya dapat berada pada jalan penuh rahmat dalam naungan Islam.
3. Kedua orang tua saya Rudi Siantara dan Tri Wahyuni yang selama ini selalu memberikan support baik berupa materi maupun moril. Terimakasih atas kerja kerasnya sehingga anakmu ini dapat melanjutkan pendidikan tinggi. dan kini telah menyelesaikan pendidikannya.
4. Bapak Dr. Drs. Sumadi, MM selaku Dosen Pembimbing Utama, saya mengucapkan banyak terimakasih karena telah meluangkan waktu untuk memberi motivasi, bimbingan dan arahannya dengan penuh kesabaran, sehingga skripsi ini dapat saya selesaikan dengan baik.
5. Ibu Ratih Puspitorini Yekti A., SE, MM selaku Dosen Pembimbing Anggota, saya mengucapkan banyak terimakasih karena telah meluangkan waktu Ibu untuk memberi motivasi, bimbingan dan arahannya dengan penuh kesabaran, sehingga skripsi ini dapat saya selesaikan dengan baik.
6. Terimakasih kepada UD. Roti Ceria (Bapak Arief) yang telah memberikan izin, dan informasi kepada saya dalam mendukung penelitian ini.

MOTTO

Belajar dari masa lalu, hidup untuk masa kini, dan berharap untuk masa yang akan datang.

(Albert Eistein)

Bakat dapat membawamu pergi jauh ke depan, tetapi kerja keras dapat membawamu kemana saja.

(H. Yoichi)

Terburu-buru itu sia-sia, karena pada akhirnya kerja keras akan selalu terbayarkan.

(Wings)

Sesungguhnya setelah kesusahan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan) kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain.

Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap.

(Q.S. Al Insyirah: 6-8)

Jadikanlah sabar dan shalat sebagai penolongmu. Dan sesungguhnya yang demikian itu sungguh berat kecuali bagi orang-orang yang khusyuk.

(QS. Al-baqarah: 45)

Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah nasib suatu kaum sebelum mereka mengubah diri mereka sendiri.

(QS. Ar-Ra'd 13:11)

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sandy Yuwandani

NIM : D41130417

Menyatakan dengan sebenar- benarnya bahwa segala pernyataan dalam Skripsi Saya yang berjudul **“Penilaian Biaya Diferensial Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD Roti Ceria Jember”**. Merupakan gagasan dan hasil karya saya sendiri dengan arahan komisi pembimbing, dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun.

Semua data dan informasi yang digunakan telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam naskah dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir Skripsi ini.

Jember, 13 Oktober 2017

Sandy Yuwandani
NIM. D41130417



PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Sandy Yuwandani
NIM : D4 113 0417
Program Studi : Manajemen Agroindustri
Jurusan : Manajemen Agribisnis

Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*) atas Karya Ilmiah berupa **Skripsi saya yang berjudul:**

PENILAIAN BIAYA DIFERENSIAL SEBAGAI DASAR PENGAMBILAN KEPUTUSAN MENERIMA ATAU MENOLAK PESANAN KHUSUS PADA UD ROTICERIA JEMBER

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT. Perpustakaan Politeknik Negeri Jember berhak menyimpan, mengalih media atau format, mengelola dalam bentuk Pangkalan Data (*Database*), mendistribusikan karya dan menampilkan atau mempublikasikannya di Internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Politeknik Negeri Jember, Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas Pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

**Dibuat di: Jember
Pada Tanggal: 13 Oktober 2017**

Yang menyatakan,

**Sandy Yuwandani
D4 113 0417**

Penilaian Biaya Diferensial Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD Roti Ceria Jember

Sandy Yuwandani

Program Studi Manajemen Agroindustri
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di perusahaan UD Roti Ceria yang terletak di jalan KH Sidiq kabupaten Jember. Penelitian ini memiliki 2 tujuan yaitu mengetahui pesanan khusus roti pisang coklat diterima atau di tolak dan mengetahui pengaruh pesanan khusus roti pisang coklat terhadap pendapatan perusahaan jika pesanan tersebut diterima. Obyek dari penelitian ini yaitu jam tenaga kerja langsung, data produksi roti, biaya produksi, biaya administrasi dan umum, dan biaya pemasaran. Definisi operasional dari penelitian ini ada 2 yaitu biaya diferensial dan pengambilan keputusan untuk menerima atau menolak pesanan khusus. Teknik pengumpulan data dari penelitian ini yaitu wawancara, dokumentasi dan studi kepustakaan. Hasil penelitian ini adalah setelah dilakukan perhitungan biaya dan pendapatan diferensial dari pesanan roti pisang coklat, diketahui pesanan khusus roti pisang coklat dapat memberikan tambahan laba bagi perusahaan, dan setelah di hitung kapasitas jam tenaga kerja langsung, maka diketahui masih terdapat jam tenaga kerja menganggur sebanyak 922 jam. Kesimpulan dari penelitian ini ada 2, yang pertama yaitu pesanan khusus roti pisang coklat sebaiknya diterima. dan yang kedua yaitu pesanan khusus ini dapat memberikan tambahan laba bagi perusahaan sebesar Rp. 15. 040.

Kata kunci: biaya diferensial, menerima atau menolak pesanan khusus, biaya produk variabel

Differential Cost Assessment As Basic Decision Making Receiving Or Refusing Special Orders At UD Roti Ceria Jember

Sandy Yuwandani

*Agro-Industry Management Study Program
Department of Agribusiness Management*

ABSTRACT

This research was conducted at UD Roti Ceria company located on KH Sidiq street Jember district. This study has 2 objectives of knowing the special order of brown banana bread received or rejected and know the effect of special order brown banana bread to the company's income if the order is accepted. The objects of this research are direct labor hours, bread production data, production cost, administration and general costs, and marketing costs. The operational definition of this research is 2 that is differential cost and decision making to accept or refuse special order. Data collection techniques from this research are interview, documentation and literature study. The result of this research is after calculation of cost and differential income from brown banana bread order, it is known that special order of brown banana bread can give additional profit for company, and after counting the capacity of direct labor hours, hence there are still 922 job hours hour. The conclusion of this research there are 2, the first of which is special order of banana chocolate bread should be accepted. and the second is that this special order can provide additional profit for the company of Rp. 15 040.

Keywords: differential cost, accept or reject special order, variable product cost

RINGKASAN

Penilaian Biaya Diferensial Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD Roti Ceria Jember, Sandy Yuwandani, D41130417, Tahun 2017, 34 Halaman, Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Drs. Sumadi, MM (Pembimbing I) dan Ratih Puspitorini Yekti A., SE, MM (Pembimbing II).

Pengambilan keputusan manajer dapat menggunakan banyak alat analisis. Salah satunya adalah biaya differensial, biaya diferensial merupakan perbedaan biaya di antara sejumlah alternative yang ada dan dapat digunakan dalam menyelesaikan masalah perusahaan, analisis biaya diferensial ini tidak dapat digunakan pada setiap persoalan yang ada di perusahaan, biaya diferensial ini dapat diterapkan pada persoalan yang berhubungan dengan menerima pesanan tambahan, menurunkan harga pesanan khusus, keputusan untuk membeli atau memproduksi sendiri, dan masih banyak lagi.

Tujuan dari penelitian ini ada dua yaitu mengetahui keputusan apa yang akan di ambil oleh Roti Ceria terhadap pesanan khusus yang ada dan selanjutnya mengetahui pengaruh dari pesanan khusus terhadap laba dan biaya perusahaan jika pesanan tersebut diterima. Penelitian ini dilakukan di Roti Ceria yang terletak di kabupaten Jember, obyek dari penelitian ini yaitu data kapasitas produksi, data produksi roti, biaya produksi dan biaya non produksi.

Hasil dari penelitian ini yaitu, Setelah dilakukan perhitungan biaya diferensial dan pendapatan diferensial terhadap pesanan khusus roti pisang coklat, maka pesanan roti pisang coklat sebaiknya diterima, karena menurut perhitungan variabel costing untuk pesanan khusus roti pisang coklat, harga pokok produksi roti pisang coklat sebesar Rp 1011/roti, apabila di tambah dengan pemasaran variabel maka harga per 1 roti sebesar Rp 1.612/roti, sementara harga pesanan khusus sebesar Rp 1.800/roti

Pesanan khusus roti pisang coklat dapat menambah laba perusahaan sebesar Rp 15.040, namun pesanan khusus juga menambah biaya yang dikeluarkan Roti Ceria dengan rincian biaya bahan baku sebesar Rp 36.880, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 20.000, biaya *overhead* variabel sebesar Rp 24.000 dan biaya pemasaran variabel sebesar Rp 40.080

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, maka penulisan skripsi yang berjudul “Penilaian Biaya Diferensial Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD Roti Ceria Jember” dapat terselesaikan dengan baik.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ir. Nanang Dwi Wahyono, MM. Selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. R. Alamsyah S, SE, M.Si. Selaku Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember.
3. Dewi Kurniawati, S.Sos, M.Si Selaku Ketua Program Studi Manajemen Agroindustri,
4. Dr. Drs. Sumadi, MM Selaku Dosen Pembimbing Utama.
5. Ratih Puspitorini Yekti A., SE, MM Selaku Dosen Pembimbing Anggota
6. Dewi Kurniawati, S.Sos, M.SiSelaku Penguji Skripsi.
7. Bapak dan Ibu para dosen serta teknisi Politeknik Negeri Jember.
8. Bapak Arief Selaku Manajer UD Roti Ceria Kabupaten Jember.
9. Serta semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan dalam penulisan skripsi.

Penulis sangat menyadari bahwa tulisan ini masih kurang sempurna, maka penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun dari pembaca guna kesempurnaan penulisan laporan yang selanjutnya. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan

Jember, 13 Oktober 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERSEMBAHAN	iii
MOTTO	iv
SURAT PERNYATAAN	v
PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
RINGKASAN	ix
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.4. Manfaat Penelitian	2
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Penelitian Terdahulu	4
2.2. Landasan Teori	5
2.2.1. Biaya	5
2.2.2. Biaya Diferensial	8

2.2.3. Pengambilan Keputusan	10
2.2.4. Pesanan Khusus	11
2.2.5. Biaya Produksi	12
2.2.6. Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan	12
2.2.7. Laba Rugi	13
2.3. Kerangka Proses Berpikir	13
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Desain Penelitian	15
3.2 Obyek Penelitian	15
3.3 Definisi Operasional Variabel	16
3.4 Lokasi Penelitian	17
3.5 Teknik Pengumpulan Data	17
3.6 Teknik Analisis Data	17
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Hasil dan Pembahasan Penelitian	21
4.1.1. Pendapatan dan Biaya-biaya yang Dikeluarkan Roti Ceria Tahun 2016	21
4.1.2. Biaya Diferensial, Pendapatan Diferensial dan Kapabilitas Jam Tenaga Kerja Tahun 2016	28
BAB 5 PENUTUP	32
5.1. Kesimpulan	32
5.2. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Penelitian Biaya Diferensial Dalam Menerima Atau Menolak Pesanan	4
3.1. Perhitungan Pendapatan Diferensial dan Biaya Diferensial Pesanan Khusus	19
3.2. Perhitungan Jam Tenaga Kerja Bagian Produksi Roti	20
4.1 Biaya Bahan Baku Tanpa Bahan Penolong Tahun 2016	22
4.2 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2016	23
4.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tahun 2016	24
4.4 Pendapatan Roti Ceria Tahun 2016	25
4.5 Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat	28
4.6 Perhitungan Pendapatan Diferensial dan Biaya Diferensial Pesanan Khusus Roti Pisang Coklat dan Roti Cokolat Tahun 2016	29
4.7 Perhitungan Jam Tenaga Kerja Bagian Produksi di Roti Ceria Tahun 2016	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Kerangka Pemikiran	14
11.1. Foto Bersama Manajer UD. Roti Ceria	85
11.2. Foto Saat Kegiatan Wawancara Dengan Manajer UD. Roti Ceria ...	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Profil Perusahaan Roti Ceria	36
2. Kuesioner Penelitian	40
3. Jumlah Resep Yang Di Produksi Selama tahun 2016.....	43
4. Data Biaya Per Resep dan Biaya bahan baku Roti Ceria Tahun 2016.....	49
5. Data Biaya-biaya Roti Ceria Tahun 2016	66
6. Data Pendapatan Penjualan Produk Roti Ceria Tahun 2016	76
7. Perhitungan Pembebanan Biaya Tenaga Kerja Langsung, Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel dan Biaya Pemasaran Variabel Untuk Pesanan Khusus Roti Pisang Coklat	77
8. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat.....	79
9. Biaya Diferensial dan Pendapatan Diferensial Pesanan Khusus	80
10. Perhitungan Jam Tenaga Kerja untuk Kegiatan Produksi Roti Tahun 2016	82
11. Dokumentasi Penelitian	85

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia usaha pada saat sekarang ini telah mengalami kemajuan yang cukup pesat, ditambah lagi adanya MEA (Masyarakat Ekonomi Asean) yang artinya membuka peluang bagi setiap pekerja maupun produk – produk lokal untuk bersaing dalam pasar Asean, usaha yang dulu hanya bersaing pada tingkat lokal, regional dan nasional, kini harus dihadapkan dengan persaingan tingkat Asia Tenggara hingga persaingan tingkat dunia. karena semakin ketatnya persaingan dalam dunia usaha, para manajer diwajibkan harus lebih berhati hati dalam mengambil sebuah keputusan. Jika manajer salah dalam mengambil sebuah keputusan maka akan berdampak pada usaha kedepannya.

Pengambilan keputusan manajer dapat menggunakan banyak alat analisis. Salah satunya adalah biaya differensial, biaya diferensial merupakan perbedaan biaya di antara sejumlah alternative yang ada dan dapat digunakan dalam menyelesaikan masalah perusahaan, analisis biaya diferensial ini tidak dapat digunakan pada setiap persoalan yang ada di perusahaan, biaya diferensial ini dapat diterapkan pada persoalan yang berhubungan dengan menerima pesanan tambahan, menurunkan harga pesanan khusus, keputusan untuk membeli atau memproduksi sendiri, dan masih banyak lagi.

Biaya diferensial ini tidak hanya bisa di terapkan pada industri skala besar saja, untuk industri skala menengah kebawah, biaya diferensial juga dapat diterapkan. Seperti di Roti Ceria yang terletak di Jl. KH Sidiq nomer 46 Jember, perusahaan roti ini memproduksi berbagai macam roti, diantaranya roti donat, roti boy, roti pisang, roti coklat, dll.

Adanya permintaan dalam jumlah besar tidak menutup kemungkinan akan menambah biaya produksi yang dikeluarkan, di Roti Ceria dalam menerima atau menolak pesanan khusus, manajemen hanya menggunakan perhitungan biaya yang

sederhana sehingga pernah terjadi pengeluaran yang cukup besar dikarenakan jumlah pesanan yang di terima oleh Roti Ceria melebihi dari kapasitas jam tenaga kerja bagian produksi perusahaan perbulannya, biaya tersebut meliputi biaya gaji karyawan dan biaya listrik. Maka dari itu manajer perlu mempertimbangkan kembali untuk menerima atau menolak permintaan tersebut dengan menggunakan biaya diferensial sebagai alat bantu dalam menganalisa biaya. Faktor penentu dalam pengambilan keputusan adalah besarnya biaya yang akan di keluarkan oleh perusahaan dan kapasitas jam tenaga kerja bagian produksi perusahaan. Keputusan yang akan di ambil oleh manajer akan berdampak pada laba yang akan di terima oleh perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah pesanan khusus roti pisang coklat dapat diterima atau ditolak?
2. Bagaimana pengaruh pesanan khusus roti pisang coklat terhadap pendapatan pada usaha Roti Ceria?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari Penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pesanan khusus roti pisang coklat diterima atau di tolak.
2. Untuk mengetahui pengaruh pesanan khusus roti pisang coklat terhadap pendapatan perusahaan jika pesanan tersebut diterima.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Unit Bisnis UD. Roti Ceria:

Hasil penelitian ini diharapkan membatu manajer dalam mempertimbangkan untuk menerima maupun menolak pesanan khusus roti pisang coklat yang ditawarkan kepada perusahaan.

2. Bagi Peneliti :

Penelitian ini akan menambah wawasan dan pengetahuan dari peneliti mengenai hal-hal yang diteliti dan memberikan pengetahuan dari obyek yang diteliti.

3. Bagi Penelitian selanjutnya :

Penelitian ini diharapkan menjadi referensi bagi peneliti lain, sehingga dapat dijadikan perbandingan untuk penelitian dimasa yang akan datang.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai analisis biaya diferensial dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus ini sebelumnya telah dilakukan oleh peneliti lain, penelitian tersebut dapat dilihat pada tabel 2.1 berikut ini

Tabel 2.1 Penelitian Biaya Diferensial Dalam Menerima Atau Menolak Pesanan.

Nama / Tahun	Judul Penelitian	Kesimpulan
Andry / 2011	Analisis Penerapan Biaya Relevan Dalam Menerima Atau Menolak Pesana Khusus Pada PT. Adinata di Makassar.	Hasil analisis mengenai biaya relevan, khususnya pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus menunjukkan bahwa dari alternatif yang diajukan mampu memberikan keuntungan bagi perusahaan.
Hidayati, dkk / 2013	Analisis Biaya Diferensial Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus : Studi Kasus Pasa Perusahaan Kecap Cap “Kuda” Tulungagung Tahun 2013.	Berdasarkan perhitungan menggunakan analisis biaya diferensial, jika menerima pesanan khusus dari UD Jiar maka perusahaan akan memperoleh tambahan laba sebesar Rp 2.748.258,96. Perusahaan juga akan menerima pesanan khusus dari UD Sumber Rejeki sebesar Rp 2.389.904,17.
Tjun dan Kesuma / 2014	Analisis Biaya Diferensial Dalam Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus: Studi Pada Perusahaan Tahu Ma’rup di Cibogo Bandung.	Perusahaan sudah mempertimbangkan kapasitas produksi sebesar 12.400 <i>pieces</i> dalam menerima atau menolak pesanan khusus yang ada. Berdasarkan perhitungan analisis biaya diferensial perusahaan akan mendapatkan laba sebesar Rp 10.076.566 untuk pesanan tahu ukuran besar sebanyak 5000 <i>Pieces</i> .
Hidayat / 2014	Analisis Penerapan Biaya Relevan Dalam Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD Rezky Bakery.	Analisis biaya relevan sangat bermanfaat untuk diterapkan pada beberapa kesempatan tertentu. Penerapan perhitungan ini akan berpengaruh pada laba perusahaan apabila perusahaan mampu menerapkan dengan benar terlebih pada saat adanya pesanan khusus.
Maskun dan Runtu / 2015	Analisis Penerapan Biaya Diferensial Dalam Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD Angel Bakery.	Analisis pendapatan diferensial dan biaya diferensial pada UD Angel Bakery dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus, menunjukkan bahwa dari alternatif yang diajukan mampu memberikan peningkatan laba bagi perusahaan, sehingga pesanan khusus dapat diterima.

2.2. Landasan Teori

2.2.1 Biaya

Unsur yang paling sering dipertimbangkan oleh manajer sebelum mengambil sebuah keputusan adalah biaya, menurut Mulyadi (2012:8) yang menyatakan bahwa, “biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang di ukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.”

a) Biaya Menurut Spesifikasi Kegunaannya

Menurut Rudianto (2013:16-17) biaya dalam perusahaan manufaktur dikelompokkan menjadi beberapa kelompok menurut spesifikasi kegunaannya, yaitu:

1. Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang telah digunakan untuk menghasilkan suatu produk jadi tertentu. sebagai contoh, harga beli kain perpotong pakaian, harga beli kayu per unit meja, dan sebagainya.
2. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. sebagai contoh, upah tukang jahit dalam perusahaan garmen, upah tukang kayu dalam perusahaan mebel dan lain-lain.
3. Biaya overhead adalah biaya-biaya selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung tetapi tetap dibutuhkan dalam proses produksi. termasuk dalam kelompok ini adalah
 - a Biaya bahan penolong (bahan tidak langsung) yaitu bahan tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk tertentu. sebagai contoh, kain dan kancing dibutuhkan untuk menghasilkan pakaian, paku dan cat dibutuhkan untuk menghasilkan meja tulis dan sebagainya.
 - b Biaya tenaga kerja penolong (tenaga kerja tidak langsung) yaitu pekerja yang dibutuhkan dalam proses yang menghasilkan suatu barang tetapi tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi.

sebagai contoh, upah mandor dari para penjahit dan tukang kayu, upah satpam pabrik, dan sebagainya.

- c Biaya pabrikase lain adalah biaya-biaya tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk selain biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja penolong. contohnya adalah biaya listrik dan air pabrik, biaya telepon pabrik, biaya penyusutan bangunan pabrik, biaya penyusutan, mesin dan sebagainya.
- 4. Biaya pemasaran digunakan untuk menampung keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan ketika mendistribusikan barang dagangannya hingga sampai ke tangan pelanggan. Biaya ini mencakup gaji wiraniaga, komisi wiraniaga, gaji karyawan pemasaran, biaya iklan, biaya pengiriman dan lain-lain.
- 5. Biaya administrasi dan umum digunakan untuk menampung keseluruhan biaya operasi kantor. Biaya ini mencakup gaji direktur, gaji sekretaris, biaya listrik, biaya telepon, biaya penyusutan bangunan dan lain-lain.

b) Penggolongan Biaya

Menurut Mulyadi (2012:13-16) biaya dapat digolongkan dengan berbagai macam cara, umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut. Biaya dapat digolongkan menurut:

1. Objek pengeluaran.

Nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut biaya bahan bakar.

2. Fungsi pokok dalam perusahaan.

Dalam perusahaan manufaktur biaya di kelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu:

- a. Biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

- b. Biaya Pemasaran adalah biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.
- c. Biaya administrasi dan umum adalah biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk.

3. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

- a. Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai.
- b. Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik.

4. Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan.

Biaya yang hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, dapat digolongkan menjadi:

- a. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
- b. Biaya Semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
- c. Biaya semifixed adalah biaya yang tetap untuk kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
- d. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu.

5. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya.

Atas dasar waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

- a. Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender).

- b. Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. contoh dari biaya ini adalah biaya iklan dan biaya tenaga kerja.

2.2.2 Biaya Differensial

Menurut Samryn (2012: 324) biaya diferensial adalah perbedaan atau selisih biaya diantara dua alternative atau lebih. Rudianto (2013:39) mengatakan bahwa beberapa persoalan yang dihadapi oleh perusahaan dapat diselesaikan dengan memanfaatkan perbedaan perilaku diantara biaya-biaya yang dimiliki perusahaan. salah satu metode yang dapat digunakan adalah analisis biaya diferensial. Pengertian biaya diferensial adalah berbagai perbedaan biaya diantara sejumlah alternative pilihan yang dapat digunakan perusahaan. Pada dasarnya biaya diferensial merupakan biaya tunai, biaya tunai yaitu biaya yang memerlukan pengeluaran tunai saat ini atau pada masa mendatang, yang harus terjadi apabila suatu proyek dilaksanakan atau diperluas sampai melebihi ukuran yang ditentukan semula. Analisis biaya diferensial sendiri digunakan untuk menentukan kenaikan pendapatan, biaya dan margin laba sehubungan dengan beberapa kemungkinan cara untuk menggunakan fasilitas tetap atau kapasitas yang teredia.

a)Kriteria Biaya Yang Dikelompokkan Sebagai Biaya Diferensial

Menurut Rudianto (2013:39) terdapat dua kriteria penting agar suatu jenis biaya dapat dikelompokkan sebagai biaya diferensial atau biaya relevan, yaitu:

1. Biaya tersebut merupakan biaya yang akan datang

Biaya relevan bukanlah biaya yang telah dikeluarkan perusahaan dimasa lalu atau biaya historis, tetapi merupakan biaya yang akan dikeluarkan perusahaan dimasa mendatang. Memang dalam memperkirakan biaya yang akan dikeluarkan dimasa mendatang, perusahaan dapat menggunakan data historis. Tetapi data historis tersebut hanya digunakan sebagai dasar untuk membuat prediksi tentang besarnya biaya yang akan dikeluarkan perusahaan dimasa mendatang atas suatu proyek tertentu, dan

biaya historis itu sendiri tidak relevan dengan keputusan yang akan diambil. karena itu, *Sunk Cost*, yaitu biaya yang telah terjadi dan tidak dapat diubah dengan keputusan apapun baik saat ini maupun yang akan datang, tidak dapat dikelompokkan sebagai biaya relevan.

2. Biaya tersebut berbeda di antara sejumlah alternatif

Biaya yang akan dikeluarkan dimasa mendatang harus merupakan biaya yang berbeda diantara sejumlah alternatif. Jika biaya yang akan dikeluarkan perusahaan di masa mendatang tidak memberikan perbedaan diantara berbagai alternative yang ada, maka biaya tersebut tidak dapat dikelompokkan sebagai biaya relevan, seperti biaya penyusutan asset tetap untuk bulan depan dimana proyek akan dilaksanakan.

b) Manfaat Biaya Diferensial

Menurut Rudianto (2013:40) penggunaan biaya diferensial dalam menyelesaikan berbagai persoalan yang dihadapi perusahaan akan sangat bermanfaat bagi pengambilan keputusan manajemen, karena tanpa menggunakan metode biaya diferensial ini, ada kemungkinan beberapa persoalan yang dihadapi perusahaan dapat berakibat pada pemilihan jalan keluar dan keputusan yang salah oleh pihak manajemen perusahaan. Menurut Rudianto (2013:40-51) Beberapa persoalan yang dapat diselesaikan dengan biaya diferensial ini yaitu: menerima atau menolak pesanan tambahan, menurunkan harga pesanan khusus, keputusan untuk memproduksi sendiri atau membeli, keputusan untuk menutup fasilitas, keputusan untuk menghentikan produk tertentu, keputusan untuk memproses lebih lanjut dan sebagainya

Dari penjelasan tersebut peneliti memutuskan memilih biaya diferensial untuk membantu UD Roti Ceria dalam menyelesaikan masalah mengenai pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus yang ada. karena biaya diferensial sendiri digunakan untuk menentukan kenaikan pendapatan, biaya dan margin laba sehubungan dengan beberapa kemungkinan cara untuk menggunakan fasilitas tetap atau kapasitas yang tersedia di perusahaan.

c) Pengaruh Biaya Deferensial Terhadap Anggaran Laba

Menurut Rudianto (2013:54) Keputusan untuk menjual sejumlah produk kepada pelanggan tertentu dengan harga yang lebih murah disbanding yang lainnya karena berbagai alasannya, memiliki pengaruh langsung terhadap pencapaian anggaran perusahaan. Anggaran disusun dengan beberapa asumsi dasar, dimana salah satunya adalah harga telah ditetapkan pada tingkat tertentu. jika dalam pelaksanaannya kemudian perusahaan mengubah harga jual menjadi lebih rendah, hal tersebut akan berpengaruh langsung terhadap perolehan laba usaha perusahaan. Laba usaha yang di anggarakan dapat dipastikan tidak akan tercapai, tetapi jika perusahaan mempertimbangkan faktor lain, seperti keinginan untuk menguasai pasar di suatu wilayah tertentu, maka ketidak mampuan untuk mencapai laba yang dianggarkan dapat ditolerir. dengan harapan, setelah pasar dikuasai, perusahaan dapat mengubah kebijakan penjualannya pada waktu mendatang.

2.2.3 Pengambilan Keputusan

Keputusan merupakan pengakhiran dari proses berfikir yang dilakukan manajer untuk menyelesaikan masalah yang terjadi dalam perusahaan. Daft (2002) menyatakan bahwa, “Pengambilan keputusan adalah proses identifikasi masalah dan kesempatan untuk kemudian dipecahkan”.

a) Kriteria Pengambilan Keputusan

Menurut Samryn (2012:333-334) dalam membuat keputusan menerima atau menolak pesanan khusus dapat menggunakan tiga kriteria keputusan, kriteria tersebut adalah:

1. Jika pendapatan tambahan lebih besar daripada biaya tambahan, maka pesanan khusus tersebut dapat diterima.
2. Jika pendapatan tambahan lebih kecil dibandingkan dengan biaya tambahan, maka pesanan khusus sebaiknya ditolak.

3. Jika pendapatan tambahan besarnya sama dengan biaya tambahan, maka manajemen dapat mempertimbangkan pesanan khusus dari tambahan informasi yang berasal dari faktor lain.

b) Pembuatan Keputusan Taktis

Menurut Siregar,dkk (2013:357) pembuatan keputusan taktis adalah pembuatan keputusan yang didasarkan pada pemilihan di antara beberapa alternatif dengan pertimbangan waktu yang segera dan tinjauan yang terbatas, pertimbangan tersebut mengakibatkan pembuatan keputusan taktis cenderung bersifat jangka pendek. Menurut Siregar,dkk (2013:358) tujuan keseluruhan dari pembuatna keputusan taktis adalah memilih di antara beberapa alternative strategi, sehingga keunggulan kompetitif perusahaan dalam jangka panjang akan dapat dicapai. Pembuatan keputusan taktis seharusnya mendukung tujuan keseluruhan tersebut, meskipun tujuan langsungnya bersifat jangka pendek (misalnya menerima satu pesanan khusus untuk meningkatkan laba) atau berskala kecil (memproduksi sendiri daripada membeli komponen).

2.2.4 Pesanan Khusus

Menurut Samryn (2012:333) “Pesanan khusus (*special order*) merupakan alternative pesanan pembelian yang tidak teratur di luar kegiatan produksi normal perusahaan”. Dari pernyataan tersebut dapat dikatakan bahwa pesanan khusus merupakan sebuah pembelian produk dari konsumen diluar kegiatan produksi normal perusahaan, yang diharapkan dapat menambah laba perusahaan.

Menurut Samryn (2012:333) ada dua pertimbangan yang harus dilakukan untuk menerima pesanan khusus ini, pertimbangan yang pertama adalah melihat apakah masih ada kapasitas yang masih belum digunakan di perusahaan, pertimbangan ini dilakukan agar produksi pesanan khusus tidak mengganggu jalannya proses produksi normal perusahaan, jika terdapat kapasitas menganggur, maka alokasi biaya tetap produksi dapat disubsidi dari produksi normal. Pertimbangan kedua adalah selisih pendapatan tambahan dengan biaya tambahan sebagai akibat menerima pesanan

husus. Pertimbangan ini menjadi penting karena pesanan khusus secara finansial hanya akan menguntungkan apabila pendapatan tambahan dari pemenuhan pesanan khusus tersebut lebih besar dari biaya tambahannya, dalam kisaran kapasitas menganggur yang tersedia.

Menurut Samryn (2012:324) pendapatan tambahan atau pendapatan diferensial adalah suatu perbedaan atau selisi pendapatan antara dua alternatif keputusan. pendapatan ini umumnya berupa *Incrimental revenue* (suatu kenaikan) atau tambahan pendapatan karena memilih suatu alternatif. Biaya tambahan adalah kenaikan atau tambahan biaya yang akan terjadi karena memilih suatu alternatif.

2.2.5 Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2012:14) biaya produksi adalah biaya-biaya untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. pengertian ini diperkuat oleh nurlela dan bustami (2013:12) yang menyatakan bahwa biaya produksi merupakan biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

2.2.6 Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan

Menurut Nurlela dan Bustami (2013:49) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Harga pokok penjualan adalah harga pokok produk yang sudah terjual dalam periode waktu berjalan yang diperoleh dengan menambahkan harga pokok produksi

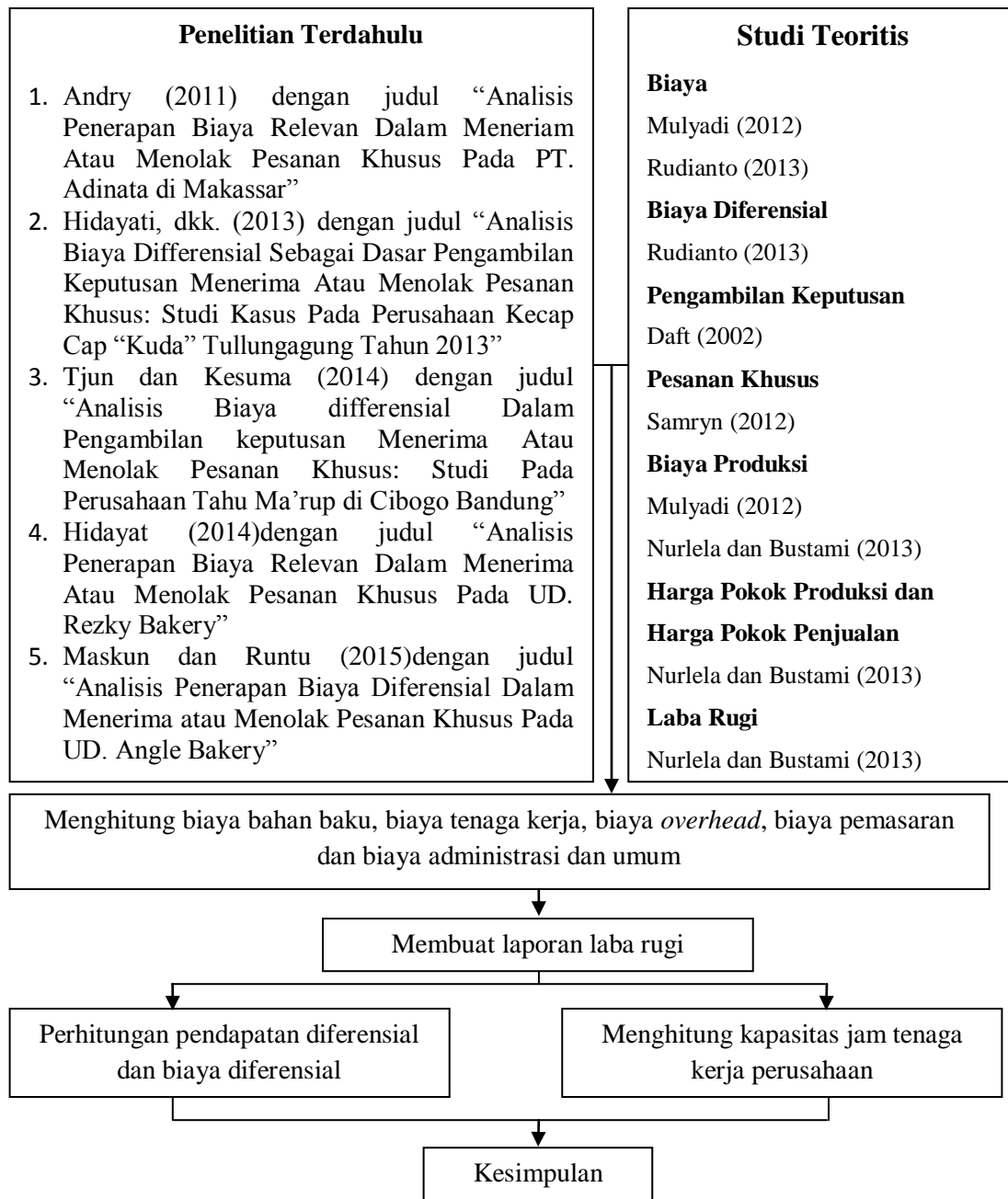
dengan persediaan produk selesai awal dan mengurangi dengan persediaan produk selesai akhir.

2.2.7 Laba Rugi

Menurut Nurlela dan Bustami (2013:50) dalam penyajian laporan laba rugi perusahaan manufaktur atau perusahaan pabrikasi terdapat laporan harga pokok produksi dan laporan harga pokok penjualan kemudian dibandingkan dengan penjualan sehingga membentuk laba kotor. Laba kotor kemudian dikurangi dengan biaya operasi atau biaya periode sehingga diperoleh laba operasi.

2.3. Kerangka Proses Berpikir

Alur proses berfikir untuk penelitian Penilaian Biaya Diferensial Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD Roti Ceria Jember, dapat dilihat pada gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.



Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran

BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif, metode analisis deskriptif ini bertujuan untuk menggambarkan dan menjelaskan obyek yang diteliti. penelitian ini juga menggunakan metode analisis kuantitatif, metode analisis kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis biaya diferensial sebab dalam penelitian ini akan menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya administrasi dan umum, biaya *overhead*, kapasitas produksi, serta biaya diferensial dan pendapatan diferensial dari Roti Ceria.

3.2 Obyek Penelitian

Obyek yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data jam tenaga kerja langsung, data jam tenaga kerja langsung yang dimaksud adalah jumlah jam tenaga kerja langsung untuk kegiatan produksi roti di tahun 2016, obyek dari penelitian yang kedua adalah data produksi roti, data produksi roti yang dipakai merupakan jumlah produksi roti di Roti Ceria tahun 2016, obyek dari penelitian yang ketiga adalah biaya produksi, biaya produksi yang dimaksud adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik, obyek dari penelitian yang ke empat adalah biaya administrasi dan umum, yang dimaksud biaya administrasi dan umum adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam membayar jasa tenaga kerja yang tidak masuk dalam kegiatan produksi dan *overhead* pabrik seperti gaji kasir dan manajer, obyek dari penelitian yang kelima adalah biaya pemasaran, biaya pemasaran yang di maksud adalah gaji pelayan toko, biaya kemasan kotak, biaya pembuatan baner dan biaya pembuatan brosur.

3.3 Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional variabel dari penelitian ini adalah:

1 Biaya diferensial

Biaya diferensial merupakan perbedaan biaya di antara sejumlah alternative yang ada dan dapat digunakan dalam menyelesaikan masalah perusahaan, biaya-biaya yang terdapat pada Roti Ceria ini berupa biaya bahan baku, biaya administrasi dan umum, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dan biaya pemasaran.

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membeli bahan baku yang berkualitas untuk digunakan sebagai bahan pembuatan produk roti yang ada di Roti Ceria. Contoh dari biaya bahan baku ini adalah harga pembelian tepung per kilogram.

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membayar jasa tenaga kerja yang melakukan proses produksi roti yang ada di Roti Ceria. Contoh dari biaya tenaga kerja langsung ini adalah gaji tenaga kerja di bagian produksi roti.

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk biaya-biaya yang tidak berkaitan dengan kegiatan produksi secara langsung, Contoh dari biaya *overhead* pabrik ini adalah pembelian bahan penolong, biaya listrik, biaya, biaya penyusutan alat dan mesin dan biaya penyusutan gedung.

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk membayar jasa tenaga kerja yang tidak masuk dalam kegiatan produksi dan *overhead* pabrik. Contoh dari biaya administrasi dan umum adalah gaji manajer, dan gaji kasir.

Biaya pemasaran merupakan biaya yang di keluarkan perusahaan untuk membayar pelaksanaan kegiatan pemasaran. Contoh dari biaya pemasaran adalah gaji pelayan toko, biaya kemasan kotak, biaya pembuatan baner dan biaya pembuatan brosur.

2 Pengambilan Keputusan untuk Menerima atau Menolak Pesanan Khusus

Selain dari unsur biaya, pengambilan keputusan untuk menerima atau menolak pesanan khusus juga dapat di pertimbangkan dari unsur lainnya yaitu jumlah jam tenaga kerja langsung yang masih belum terpakai dari Roti Ceria.

3.4 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian di Roti Ceria yang berlokasi di Jalan KH Sidiq nomer 46 Jember Jawa Timur. waktu dari penelitian ini \pm 4 bulan dimulai dari tahap awal penelitian sampai dengan tahap akhir penyelesaian penelitian.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Peneliti mengajukan pertanyaan langsung pada manajer perusahaan untuk mendapatkan data visi dan misi perusahaan, sejarah perusahaan, struktur organisasi, resep 30 roti, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, alat-alat produksi yang di pakai, biaya pemasaran, dan jam tenaga kerja.

2. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan cara memperoleh dari catatan perusahaan tentang pesanan khusus roti pisang coklat.

3. Studi kepustakaan

Teknik pengumpulan data dengan cara memperoleh teori-teori yang berkaitan dengan penelitian yang ada di buku, catatan-catatan dan jurnal yang ada

Data yang akan di olah dalam penelitian ini yaitu data yang diperoleh dengan teknik pengumpulan data dokumentasi, sedangkan untuk data yang diperoleh dari teknik pengumpulan data wawancara dan studi pustaka akan digunakan sebagai pelengkap dari penelitian ini.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder, data sekunder dalam penelitian ini yaitu data keuangan dari Roti Ceria tahun 2016.

3.6 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Mengklasifikasikan biaya dengan mengumpulkan data biaya yang digunakan oleh perusahaan, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum.
2. Menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, biaya pemasaran, dan biaya administrasi dan umum yang digunakan dalam pembuatan roti.
3. Menghitung pendapatan penjualan.
4. Menghitung laba rugi dengan pendekatan *full costing* (Mulyadi, 2012:21)

Pendapatan penjualan	Rp xxx
----------------------	--------

Biaya penjualan:

Persediaan awal produk jadi	Rp xxx
-----------------------------	--------

Biaya produksi:

Persediaan awal produk dalam proses	Rp xxx
-------------------------------------	--------

Biaya produksi:

Biaya bahan baku	Rp xxx
------------------	--------

Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
-----------------------------	--------

Biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp xxx +</u>
------------------------------	-----------------

Rp xxx +

Rp xxx

Persediaan akhir produk dalam proses	<u>Rp xxx -</u>
--------------------------------------	-----------------

Biaya produksi	<u>Rp xxx +</u>
----------------	-----------------

Biaya produk yang tersedia untuk dijual	Rp xxx
---	--------

Persediaan akhir produk jadi	<u>Rp xxx -</u>
------------------------------	-----------------

Biaya penjualan	<u>Rp xxx -</u>
-----------------	-----------------

Laba kotor	Rp xxx
------------	--------

Biaya usaha:

Biaya administrasi dan umum	Rp xxx
-----------------------------	--------

Biaya pemasaran	<u>Rp xxx +</u>
	<u>Rp xxx -</u>
Laba bersih usaha	RP xxx
Pendapatan diluar usaha	Rp xxx
Biaya diluar usaha	<u>Rp xxx +</u>
	<u>Rp xxx -</u>
Laba bersih sebelum pajak	Rp xxx
Pajak Penghasilan	<u>Rp xxx -</u>
Laba bersih setelah pajak	Rp xxx

5. Menghitung jam tenaga kerja untuk kegiatan produksi roti, dapat dilihat pada tabel 3.2 berikut ini:

Tabel 3.2 Perhitungan Jam Tenaga Kerja Bagian Produksi Roti

Bulan	Jam Tenaga Kerja Langsung Perbulan (Jam)	Jam Tenaga Kerja Langsung yang Terpakai (Jam)	Jam Tenaga Kerja langsung yang Tidak Terpakai (Jam)
Xxx	xxx	xxx	xxx
Xxx	xxx	xxx	xxx
Total Jam Kerja	xxx	xxx	xxx

6. Perhitungan laba diferensial dan biaya diferensial dengan metode menerima pesanan tambahan (Rudianto, 2013:41), seperti yang tertera pada tabel 3.1 berikut ini.

Tabel 3.1 Perhitungan Pendapatan Diferensial Dan Biaya Diferensial Pesanan Khusus.

Keterangan	Penjualan awal (xxx produk)	Penjualan Tambahan (xxx produk)	Penjualan Total (xxx produk)
Penjualan	xxx	xxx	xxx
Biaya bahan baku	xxx	xxx	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	xxx	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx	xxx	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx	xxx	xxx
Biaya administrasi dan umum	xxx	xxx	xxx
Biaya pemasaran tetap	xxx	xxx	xxx
Biaya pemasaran variabel	xxx	xxx	xxx
Laba usaha	xxx	xxx	xxx

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil dan Pembahasan Penelitian

4.1.1. Pendapatan Dan Biaya–Biaya Yang Dikeluarkan Roti Ceria Tahun 2016

Roti Ceria memiliki 30 jenis produk yang diproduksi selama tahun 2016, jenis-jenis produk tersebut yaitu roti muffin chocochip, roti butter chesse, roti bagelan manis, roti donat mesis keju, roti abon, roti donat kacang, roti pisang coklat, roti donat long, roti donat wijen, roti pisang keju, roti donat trimit, roti manis apel, roti coklat keju, roti coklat, roti keping coklat, roti donat keju, roti sosis, roti pizza mini, roti kacang mesis, roti muffin, roti taiwan vanilla, roti big pisang, roti taiwan sosis, roti taiwan blueberry, roti donat strawberry, roti boy coklat, roti boy keju, roti sosis spesial, roti big pisang coklat kacang dan roti big keping keju. Laporan keuangan terakhir yang dimiliki Roti Ceria yaitu laporan keuangan tahun 2016. Pada tabel 4.1 merupakan biaya yang di keluarkan oleh Roti Ceria untuk memproduksi ke 30 produk roti yang di produksi selama tahun 2016.

Tabel 4.1 di bawah ini menunjukkan bahwa Roti Ceria mengeluarkan biaya untuk membuat 30 jenis produk di tahun 2016, dan biaya tersebut merupakan total biaya bahan baku yang jumlahnya sebesar Rp 529.369.000. Lebih jelasnya, dalam 1 resep roti Roti Ceria menggunakan 10 kg tepung terigu dengan harga satuan Rp 8000/kg, gula pasir 2,5 kg dengan harga satuan Rp 12.000/kg, dan telur 2 kg dengan harga satuan Rp 16.000/kg. Rincian bahan baku tersebut berlaku untuk semua produk yang di produksi oleh Roti Ceria, perbedaan dari 30 jenis produk tersebut terletak di bahan yang memberikan cita rasa berbeda untuk setiap produk, bahan tersebut diantaranya mesis, keju, dan kacang.

Tabel 4.1 Total Biaya Bahan Baku yang Digunakan Tahun 2016

No	Produk	Jumlah Resep yang di Produksi	Biaya Bahan Baku per Resep	Total Biaya Bahan Baku
1	Roti muffin chocochip	88	Rp 173.750	Rp 15.290.000
2	Roti butter chesse	86	Rp 216.000	Rp 18.576.000
3	Roti bagelan manis	86	Rp 142.000	Rp 12.212.000
4	Roti donat mesis keju	82	Rp 241.000	Rp 19.762.000
5	Roti abon	81	Rp 267.000	Rp 21.627.000
6	Roti donat kacang	78	Rp 192.000	Rp 14.976.000
7	Roti pisang coklat	105	Rp 196.000	Rp 20.580.000
8	Roti donat long	88	Rp 142.000	Rp 12.496.000
9	Roti donat wijen	77	Rp 167.000	Rp 12.859.000
10	Roti pisang keju	90	Rp 270.000	Rp 24.300.000
11	Roti donat trimit	86	Rp 142.000	Rp 12.212.000
12	Roti manis apel	83	Rp 182.000	Rp 15.106.000
13	Roti coklat keju	77	Rp 216.000	Rp 16.632.000
14	Roti coklat	91	Rp 142.000	Rp 12.922.000
15	Roti keping coklat	73	Rp 142.000	Rp 10.366.000
16	Roti donat keju	75	Rp 253.000	Rp 18.975.000
17	Roti sosis	76	Rp 254.000	Rp 19.304.000
18	Roti pizza mini	78	Rp 254.000	Rp 19.812.000
19	Roti kacang mesis	75	Rp 192.000	Rp 14.400.000
20	Roti muffin	85	Rp 290.000	Rp 24.650.000
21	Roti taiwan vanilla	81	Rp 142.000	Rp 11.502.000
22	Roti big pisang	78	Rp 196.000	Rp 15.288.000
23	Roti taiwan sosis	78	Rp 328.000	Rp 25.584.000
24	Roti taiwan blueberry	76	Rp 340.000	Rp 25.840.000
25	Roti donat strawberry	77	Rp 182.000	Rp 14.014.000
26	Roti boy coklat	104	Rp 142.000	Rp 14.768.000
27	Roti boy keju	79	Rp 290.000	Rp 22.910.000
28	Roti sosis spesial	73	Rp 328.000	Rp 23.944.000
29	Roti big keping coklat kacang	81	Rp 192.000	Rp 15.552.000
30	Roti big keping keju	79	Rp 290.000	Rp 22.910.000
Total		2466		Rp 529.369.000

Sumber: Lampiran 4 Data Biaya per Resep dan Biaya Bahan Baku Roti Ceria Tahun 2016

Selain biaya bahan baku ini, Roti Ceria juga mengeluarkan biaya lain yaitu biaya tenaga kerja yang dapat dilihat pada tabel 4.2 dibawah ini.

Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2016

No	Keterangan	Jumlah	Total gaji / Bulan	Total Gaji / Tahun
1	Bagian Produksi	14	Rp 21.840.000	Rp 262.080.000
2	Bagian Administrasi dan umum	3	Rp 4.060.000	Rp 48.720.000
3	Bagian Pemasaran	7	Rp 4.550.000	Rp 54.600.000
Total Biaya Tenaga Kerja				Rp 365.400.000

Sumber: Lampiran 5 Data Biaya-Biaya Roti Ceria Tahun 2016

Tabel 4.2 di atas menunjukkan bahwa dalam kegiatan produksi, Roti Ceria membutuhkan 14 orang untuk memproduksi semua produknya, dan setiap orang mendapatkan gaji sebesar Rp 60.000/hari, selain bagian produksi di Roti Ceria juga terdapat bagian administrasi dan umum, pada bagian ini Roti Ceria membutuhkan 3 orang, dengan 2 orang kasir dengan gaji Rp 30.000/hari. Selain itu, juga terdapat seorang manajer untuk mengorganisir, melakukan pengawasan dan merencanakan target kerja dari Roti Ceria, manajer ini mendapatkan gaji sebesar Rp 2.500.000/bulan. Selain bagian produksi dan administrasi dan umum, terdapat juga bagian pemasaran yang berjumlah 7 orang dengan gaji per orang sebesar Rp 25.000/hari, sehingga total biaya yang dikeluarkan di tahun 2016 untuk seluruh tenaganya sebesar Rp 365.400.000. Selain itu, Roti Ceria juga mengeluarkan biaya *overhead* pabrik di tahun 2016, biaya *overhead* pabrik ini dapat dilihat pada tabel 4.3 dibawah ini.

Tabel 4.3 Biaya *Overhead* Pabrik Tahun 2016

No	Keterangan	Tahun 2016
A Biaya <i>Overhead</i> Variabel		
1	Bahan Penolong	Rp 76.005.200
2	Biaya Listrik	Rp 28.250.474
3	Biaya Bahan Bakar Produksi	Rp 52.832.000
4	Biaya Kemasan Plastik	Rp 157.207.500
Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Variabel		Rp 314.295.174
B Biaya <i>Overhead</i> Tetap		
5	Biaya Penyusutan Alat dan Mesin	Rp 63.963.214
6	Biaya Penyusutan Gedung	Rp 160.000.000
Jumlah Biaya <i>Overhead</i> Tetap		Rp 223.963.214
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		Rp 538.258.388

Sumber: Lampiran 5 Data Biaya-Biaya Roti Ceria Tahun 2016

Tabel 4.3 menunjukkan bahwa Roti Ceria mengeluarkan dana sebesar Rp 538.258.388 yang digunakan untuk biaya bahan penolong sebesar Rp 76.005.200, bahan penolong yang digunakan adalah air, mentega, B.O.S, mesis, wijen, dan susu kental manis, kemudian biaya listrik yaitu Rp 28.250.474, biaya bahan bakar produksi sebesar Rp 52.832.000, biaya bahan bakar produksi ini berupa gas LPG 12 kg dengan jumlah 416 tabung untuk satu tahun, selanjutnya biaya penyusutan alat dan mesin sebesar Rp 63.963.214 dan yang terakhir adalah biaya penyusutan gedung sebesar Rp 160.000.000. Di tahun 2016 Roti Ceria juga memperoleh pendapatan dari penjualan produknya, pendapatan penjualan tersebut dapat di lihat pada tabel 4.4 dibawah ini, jumlah roti yang terjual ini jumlahnya sama dengan jumlah roti yang di produksi oleh Roti Ceria selama tahun 2016, karena di asumsikan bahwa seluruh roti yang di produksi selama tahun 2016 habis terjual.

Tabel 4.4 Pendapatan Roti Ceria Tahun 2016

No	Nama Produk	Jumlah Roti (Unit)	Harga Satuan	Pendapatan Penjualan
1	Roti muffin chocochip	37.400	Rp 2.000	Rp 74.800.000
2	Roti butter chesse	36.550	Rp 2.000	Rp 73.100.000
3	Roti bagelan manis	36.550	Rp 2.000	Rp 73.100.000
4	Roti donat mesis keju	34.850	Rp 2.000	Rp 69.700.000
5	Roti abon	34.425	Rp 2.000	Rp 68.850.000
6	Roti donat kacang	33.150	Rp 2.000	Rp 66.300.000
7	Roti pisang coklat	44.625	Rp 2.000	Rp 89.250.000
8	Roti donat long	37.400	Rp 2.000	Rp 74.800.000
9	Roti donat wijen	32.725	Rp 2.000	Rp 65.450.000
10	Roti pisang keju	38.250	Rp 2.000	Rp 76.500.000
11	Roti donat trimit	36.550	Rp 2.000	Rp 73.100.000
12	Roti manis apel	35.275	Rp 2.000	Rp 70.550.000
13	Roti coklat keju	32.725	Rp 2.000	Rp 65.450.000
14	Roti coklat	38.675	Rp 2.000	Rp 77.350.000
15	Roti keping coklat	31.025	Rp 2.000	Rp 62.050.000
16	Roti donat keju	31.875	Rp 2.000	Rp 63.750.000
17	Roti sosis	32.300	Rp 2.500	Rp 80.750.000
18	Roti pizza mini	33.150	Rp 2.500	Rp 82.875.000
19	Roti kacang mesis	31.875	Rp 2.500	Rp 79.687.500
20	Roti muffin	36.125	Rp 2.500	Rp 90.312.500
21	Roti taiwan vanilla	34.425	Rp 3.000	Rp 103.275.000
22	Roti big pisang	33.150	Rp 3.000	Rp 99.450.000
23	Roti taiwan sosis	33.150	Rp 3.000	Rp 99.450.000
24	Roti taiwan blueberry	32.300	Rp 3.000	Rp 96.900.000
25	Roti donat strawberry	32.725	Rp 3.000	Rp 98.175.000
26	Roti boy coklat	44.200	Rp 3.500	Rp 154.700.000
27	Roti boy keju	33.575	Rp 3.500	Rp 117.512.500
28	Roti sosis spesial	31.025	Rp 4.000	Rp 124.100.000
29	Roti big keping coklat kacang	34.425	Rp 8.000	Rp 275.400.000
30	Roti big keping keju	33.575	Rp 8.000	Rp 268.600.000
Total Pendapatan				Rp 2.915.287.500

Sumber: Lampiran 6 Data Pendapatan Penjualan Produk Roti Ceria Tahun 2016

Nilai total pendapatan penjualan atas 30 produk yang diterima oleh Roti Ceria tahun 2016 sebesar Rp 2.915.287.500, tetapi pendapatan penjualan ini masih harus dikurangi biaya produksi dan non produksi yang sudah dikeluarkan oleh Roti Ceria untuk 30 produk yang dihasilkan di tahun 2016 yang nantinya akan diketahui pendapatan bersih yang diterima oleh Roti Ceria.

Perhitungan tersebut tersaji pada laporan laba rugi dengan metode *full costing* yang terdapat di bawah ini, dapat dilihat bahwa persediaan awal produk jadi, persediaan awal produk dalam proses, persediaan akhir produk dalam proses, persediaan akhir produk jadi, pendapatan diluar usaha dan biaya diluar usaha tidak memiliki nilai, hal itu dikarenakan item tersebut tidak ada di Roti Ceria sehingga nilainya nol, dari laporan laba rugi dapat dilihat bahwa total biaya produksi untuk tahun 2016 yang dikeluarkan oleh Roti Ceria sebesar Rp 1.331.582.388, besarnya biaya produksi ini dikarenakan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang juga besar dengan nilai masing-masing adalah biaya bahan baku sebesar Rp 531.244.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 262.080.000 dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 538.258.388.

Biaya produksi ini juga merupakan biaya penjualan Roti Ceria tahun 2016, sehingga untuk mengetahui laba kotor yang dimiliki oleh perusahaan ini dengan cara mengurangi pendapatan penjualan dengan biaya penjualannya sehingga didapatkan laba kotor sebesar Rp 1.583.705.112. Nantinya laba kotor ini akan dikurangi dengan biaya non produksi yang terdiri dari biaya pemasaran serta biaya administrasi dan umum sebesar Rp 733.700.000. dari pengurangan laba kotor dan biaya non produksi ini didapatkan laba bersih sebelum pajak. Laba bersih sebelum pajak ini merupakan keuntungan Roti Ceria sebelum dikurangi dengan pajak penghasilan, jika laba bersih sebelum pajak ini dikurangi dengan pajak penghasilan maka akan di dapatkan keuntungan bersih yang dimiliki oleh Roti Ceria di tahun 2016, laba bersih tersebut sebesar Rp 765.004.601.

UD Roti Ceria
Laporan Laba (Rugi)
Per 31 Desember 2016

Pendapatan penjualan					Rp 2.915.287.500
Kos penjualan :					
Persediaan awal produk jadi		Rp	-		
Kos produksi :					
Persediaan awal produk dalam proses	Rp	-			
Biaya produksi :					
Biaya bahan baku	Rp 531.244.000				
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 262.080.000				
Biaya overhead pabrik	<u>Rp 538.258.388</u>	+			
		<u>Rp 1.331.582.388</u>	+		
		Rp 1.331.582.388			
Persediaan akhir produk dalam proses	<u>Rp</u>	-	-		
Kos produksi		<u>Rp 1.331.582.388</u>	+		
Kos produk yang tersedia untuk dijual		Rp 1.331.582.388			
Persediaan akhir produk jadi		<u>Rp</u>	-	-	
Kos Penjualan				<u>Rp 1.331.582.388</u>	-
Laba Kotor				Rp 1.583.705.112	
Biaya Usaha :					
Biaya Administrasi dan Umum	Rp	48.720.000			
Biaya Pemasaran		<u>Rp 684.980.000</u>	+		
				<u>Rp 733.700.000</u>	-
				Rp 850.005.112	
Laba bersih usaha					
Pendapatan di luar usaha	Rp	-			
Biaya di luar usaha	<u>Rp</u>	-	-		
				<u>Rp</u>	-
Laba Bersih Sebelum pajak				Rp 850.005.112	
Pajak Penghasilan				<u>Rp 85.000.511</u>	-
Laba Bersih Setelah pajak				Rp 765.004.601	

Sumber: Lampiran 2 Data Biaya per Resep dan Biaya Bahan Baku Roti Ceria Tahun 2016, Lampiran 3 Data Biaya-Biaya Roti Ceria Tahun 2016 dan Lampiran 4 Data Pendapatan penjualan Produk Roti Ceria Tahun 2016

4.1.2. Biaya Diferensial, Pendapatan Diferensial dan Kapasitas Jam Tenaga Kerja Bagian Produksi Tahun 2016

Produk yang digunakan dalam menghitung biaya diferensial dan pendapatan diferensial ini adalah produk roti pisang coklat, sebelum menghitung biaya diferensial dan pendapatan diferensial, sebaiknya menghitung harga pokok produksi per produk untuk mempermudah dalam menghitung biaya diferensial dan pendapatan diferensial, perhitungan harga pokok produksi per produk tersaji pada Tabel 4.5 berikut ini:

Tabel 4.5 Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat

Keterangan	Biaya Tahun 2016	Jumlah Produk	Biaya per Unit
Biaya Bahan Baku	Rp 20.580.000	44.625	Rp 461
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 11.159.124		Rp 250
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 13.328.398		Rp 300
Total	Rp 45.121.522		Rp 1.011

Sumber: Lampiran 8 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat

Setelah menghitung harga pokok produksi roti pisang coklat, diketahui biaya per unit roti pisang coklat adalah Rp1.011, nantinya biaya per unit ini akan di tambah dengan biaya pemasaran variabel per unit sebesar Rp 601, sehingga harga pokok penjualan untuk pesanan khusus roti pisang coklat per unit sebesar Rp 1.612. Selanjutnya menghitung biaya diferensial dan pendapatan diferensial, biaya diferensial dan pendapatan diferensial ini merupakan biaya dan pendapatan yang masih belum terjadi oleh sebab itu dalam penelitian ini pesanan yang digunakan merupakan pesanan yang baru di tawarkan kepada perusahaan oleh konsumen. pesanan tersebut adalah pesanan dari bapak wildan dengan jumlah pesanan untuk roti pisang coklat sebanyak 80 roti, harga dari pesanan khusus ini berada di bawah dari harga normal yaitu Rp 1.800/roti. Dengan adanya pesanan ini maka manajer harus menghitung besarnya biaya yang akan dikeluarkan untuk memenuhi pesanan tersebut dan berapa pendapatan yang akan diterima jika pesanan tersebut diterima, selain dari segi biaya dan pendapatan, manajer juga harus memperkirakan apakah masih ada jam

tenaga kerja bagian produksi yang masih menganggur di perusahaan untuk membuat produk pesanan tersebut. berikut ini merupakan perhitungan biaya diferensial dan pendapatan diferensial untuk pesanan roti pisang coklat yang tersaji pada Tabel 4.6.

Tabel 4.6 Perhitungan Pendapatan Diferensial Dan Biaya Diferensial Pesanan Khusus Roti Pisang Coklat Tahun 2017

Keterangan	Penjualan Awal (1,048,050 Unit)	Penjualan Tambah Roti Pisang Coklat (80 Unit)		Penjualan Total (1,048,130 Unit)
Penjualan	Rp 2.915.287.500	Rp	144.000	Rp 2.915.431.500
Biaya Bahan Baku	Rp (531.244.000)	Rp	(36.880)	Rp (531.280.880)
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp (262.080.000)	Rp	(20.000)	Rp (262.100.000)
Biaya Overhead Variabel	Rp (314.295.174)	Rp	(24.000)	Rp (314.319.174)
Biaya Overhead Tetap	Rp (223.963.214)	Rp	-	Rp (223.963.214)
Biaya Pemasaran Variabel	Rp (630.380.000)	Rp	(48.080)	Rp (630.428.080)
Biaya Pemasaran tetap	Rp (54.600.000)	Rp	-	Rp (54.600.000)
Biaya Administrasi & Umum	Rp (48.720.000)	Rp	-	Rp (48.720.000)
Laba Usaha	Rp 850.005.112	Rp	15.040	Rp 850.020.152

Sumber : Lampiran 9 Biaya Diferensial dan Pendapatan Diferensial Pesanan Khusus

Diasumsikan laporan keuangan tahun 2016 ini sama dengan laporan keuangan tahun 2017, hal tersebut dikarenakan data laporan keuangan untuk tahun 2017 masih belum ada sehingga untuk menghitung pendapatan diferensial dan biaya diferensial masih menggunakan laporan keuangan tahun 2016.

Tabel 4.6 di atas menunjukkan bahwa penjualan untuk pesanan roti pisang coklat sebesar Rp 144.000, dan biaya bahan baku untuk pesanan roti pisang coklat sebesar Rp 36.880, biaya ini merupakan hasil perhitungan 80 produk dikalikan dengan biaya bahan baku per produk roti pisang coklat, selanjutnya biaya tenaga kerja langsung untuk pesanan roti pisang coklat sebesar Rp 20.000, biaya tenaga kerja ini merupakan hasil perhitungan 80 produk dikalikan dengan biaya tenaga kerja per produk roti pisang coklat, untuk biaya *overhead* pabrik dan pemasaran dipecah menjadi biaya variabel dan biaya tetap, yang dibebankan untuk pesanan adalah biaya *overhead* variabel dan biaya pemasaran variabel, karena biaya tetap yang terdiri dari

biaya *overhead* tetap dan biaya pemasaran tetap yang dikeluarkan oleh perusahaan, merupakan biaya untuk kapasitas jam tenaga kerja maksimum yang ada di perusahaan yaitu jam tenaga kerja bagian produksi sebanyak 234 jam/bulan. Biaya administrasi dan umum tidak di bebaskan kepada pesanan khusus karena biaya ini termasuk biaya tetap yang ada di perusahaan yaitu biaya gaji untuk manajer dan petugas kasir. Pendapatan atas pesanan roti pisang coklat ini sebesar Rp 15.040. maka jika dilihat dari segi biaya dan pendapatan dari pesanan khusus ini dapat di putuskan bahwa pesanan tersebut dapat diterima oleh Roti Ceria.

Selain dari segi pendapatan dan biaya untuk pesanan roti pisang coklat, faktor lain untuk mempertimbangkan apakah pesanan tersebut sebaiknya diterima atau di tolak yaitu jam tenaga kerja bagian produksi yang masih menganggur di perusahaan, berikut merupakan perhitungan jam tenaga kerja bagian produksi yang masih menganggur untuk produksi roti di Roti ceria tahun 2016 yang terdapat pada tabel 4.7 dibawah ini:

Tabel 4.7 Perhitungan Jam Tenaga Kerja Bagian Produksi di Roti Ceria Tahun 2016

Bulan	Jam Tenaga Kerja Perbulan (Jam)	Jam Tenaga Kerja yang Terpakai (Jam)	Jam Tenaga Kerja yang Menganggur (Jam)
Januari	234	158	76
Februari	234	152	82
Maret	234	161	73
April	234	156	78
Mei	234	157	77
Juni	234	159	75
Juli	234	155	79
Agustus	234	157	77
September	234	160	74
Oktober	234	156	78
November	234	154	80
Desember	234	161	73
Total Jam Kerja	2808	1886	922

Sumber: Lampiran 10 Perhitungan Jam Tenaga Kerja untuk Kegiatan Produksi Roti Tahun 2016

Tabel 4.7 di atas menunjukkan bahwa Roti Ceria masih memiliki jam tenaga kerja yang menganggur untuk kegiatan produksi roti selama tahun 2016, jam tenaga kerja menganggur yang ada sebanyak 922 jam kerja, kemampuan perusahaan untuk memproduksi roti per jam yaitu 556 roti/jam, apabila jam tenaga kerja menganggur di konversi menjadi roti, maka roti yang masih belum dapat diproduksi oleh perusahaan untuk tahun 2016 sebanyak 511.950 roti, maka pesanan khusus roti pisang coklat dengan jumlah 80 roti dapat diterima oleh Roti Ceria.

BAB 5. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Roti Ceria, dapat di simpulkan bahwa:

1. Setelah dilakukan perhitungan biaya diferensial dan pendapatan diferensial terhadap pesanan khusus roti pisang coklat, maka pesanan roti pisang coklat sebaiknya diterima, karena menurut perhitungan variabel costing untuk pesanan khusus roti pisang coklat, harga pokok produksi roti pisang coklat sebesar Rp 1011/roti, apabila di tambah dengan pemasaran variabel maka harga per 1 roti sebesar Rp 1.612/roti, sementara harga pesanan khusus sebesar Rp 1.800/roti.
2. Dengan adanya pesanan khusus roti pisang coklat, Roti Ceria mendapatkan laba sebesar Rp 15.040.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh beberapa saran yang dapat dipertimbangkan oleh perusahaan dan penelitian selanjutnya yaitu:

1. Bagi Perusahaan Roti Ceria

Setelah dihitung pendapatan dan biaya diferensial dari pesanan khusus roti pisang coklat, maka pesanan khusus tersebut sebaiknya diterima.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Bagi penelitian selanjutnya khususnya yang akan melakukan penelitian di Roti Ceria, jangan hanya menggunakan kapasitas jam tenaga kerja bagian produksi saja untuk mempertimbangkan pesanan khusus, namun masih ada kapasitas mesin yang dapat digunakan untuk mempertimbangkan pesanan khusus yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Daft, R.L. 2002. *Manajemen*. Edisi ke 5. Jakarta: Erlangga.
- Deny, S. 2016. *Daftar Nilai Penurunan Tarif Listrik PLN per 1 Februari 2016*. Bisnis, Energi & Tambang. <http://bisnis.liputan6.com/read/2425939/daftar-nilai-penurunan-tarif-listrik-pln-per-1-februari-2016>. (3 Oktober 2017).
- Fajriah, L.R. 2016. *Tarif Listrik Maret 2016 Turun, Ini Daftarnya*. Ekbis Sektor Riil. <https://ekbis.sindonews.com/read/1089395/34/tarif-listrik-maret-2016-turun-ini-daftarnya-1456804993> (3 Oktober 2017).
- Hidayati, A., Darminto, dan N. Sudjana. 2013. *Analisis Biaya Differensial Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Menerima Atau menolak Pesanan Khusus: Studi Kasus pada Perusahaan Kecap cap "Kuda" Tulungagung Tahun 2013*. Dalam *Jurnal Administrasi Bisnis*. Vol 11. No 1. Fakultas Ilmu Administrasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Jati, Y.U.S. 2015. *Evaluasi Pengambilan Keputusan Penerimaan Atau Penolakan Pesanan Khusus Dump Besi: Studi Kasus Pada CV. Karoseri Fajar Mandiri*. Skripsi. Fakultas Ekonomi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Kecik, B. 2016. *Tarif Listrik Naik Rp 2 kWh*. <http://www.pontianakpost.co.id/tarif-listrik-naik-rp-2-kwh>. (3 Oktober 2017)
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi biaya*. Edisi ke 5. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Paramita, P.R. 2016. *Tarif Listrik Januari 2016 Rata-rata Turun Rp 100 per kWh*. Berita. <https://beritagar.id/artikel/berita/tarif-listrik-januari-2016-rata-rata-turun-rp100-per-kwh>. (3 Oktober 2017).
- Perdana, H.A. 2016. *PLN Beri Sinyal Tarif Listrik 12 Golongan Naik di Desember 2016*. Uang. <https://www.merdeka.com/uang/pln-beri-sinyal-tarif-listrik-12-golongan-naik-di-desember-2016.html>. (3 Oktober 2016)
- Rudianto. 2013. *Akuntansi Manajemen: Informasi Untuk Pengambilan keputusan Strategis*. Jakarta: Erlangga.

- Rusati, K.R., Suhadak, dan Topowijono. 2015. *Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Menggunakan Analisis Biaya Differensial*. Dalam *Jurnal Administrasi Bisnis*. Vol 2. No 2. Fakultas Ilmu Administrasi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Simamora, H. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 3. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Sutianto, F.D., H. Henricus dan Aron. 2016. *Tarif Listrik Mei Naik Rp 7/kWh-Rp 10/kWh*. Energi.<https://finance.detik.com/energi/3201419/tarif-listrik-mei-naik-rp-7kwh-rp-10kwh>(3 Oktober 2017)
- Tjun, L.T. dan S. Kesuma. 2014. *Analisis Biaya Differensial dalam Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus: Studi pada Perusahaan Tahu Ma'rup di Cibogo Bandung*. Dalam *Jurnal Akuntansi*. Vol 6. No 1. Jurusan Akuntansi. Fakultas Ekonomi. Universitas Kristen Maranatha. Bandung.
- Tunggal, G.M. 2014. *Analisis Biaya Differensial Dalam Pengambilan Keputusan Untuk Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD. Jaya Card*. Dalam *Jurnal EMBA*. Vol 2. No 3. Jurusan Akuntansi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Univeritas Sam Ratulangi Manado. Manado.
- Wicaksono, P.E. 2016. *Ini Alasan PLN Turunkan Tarif Listrik pada April 2016*. Bisnis, Energi & Tambang. <http://bisnis.liputan6.com/read/2472020/ini-alasan-pln-turunkan-tarif-listrik-pada-april-2016> (3 Oktober 2017).
- , 2016. *Tarif Listrik Naik per Juni, Ini Daftarnya*. Bisnis, Energi & Tambang.<http://bisnis.liputan6.com/read/2520308/tarif-listrik-naik-per-juni-ini-daftarnya>(3 Oktober 2017).
- , 2016. *Tarif Listrik Desember Naik, Ini Daftarnya*. Bisnis, Energi & Tambang. <http://bisnis.liputan6.com/read/2668458/tarif-listrik-desember-naik-ini-daftarnya> (3 Oktober 2017).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Profil Perusahaan Roti Ceria

1. Sejarah Roti Ceria

Roti Ceria merupakan perusahaan yang bergerak di bisnis makanan. Produk dari Roti Ceria sendiri merupakan roti manis yang memiliki berbagai macam varian rasa. Roti Ceria berlokasi di Jalan KH Sidiq No. 46, Talangsari – Jember. Perusahaan ini berdiri pada tanggal 2 Februari 2011 dan beranggotakan 4 mahasiswa Magistra Utama Jurusan Design yaitu Arifianto, Dwi Hartanto, Nur Hani'ah dan Fikri Candra yang di dampingi oleh seorang dosen yaitu Bapak H. Haris Hermawan, SE. MM. Perusahaan ini sudah terdaftar di Dinas Kesehatan dengan Nomor : 556/ TTPSP/ V/ 2012.

Keempat mahasiswa tersebut merintis bisnis ini dengan modal awal Rp 1.400.000 yang diperoleh dari Bapak Haris Hermawan, modal awal tersebut digunakan untuk membeli bahan baku, sedangkan peralatannya mereka mendapatkan pinjaman dari mertua Bapak Haris. Awalnya Roti Ceria mampu memproduksi 50 roti perhari untuk diperkenalkan pada konsumen, cara pemasaran yang mereka lakukan pertamakali yaitu *door to door* dan di jual ke pasar tradisional.

Pada tahun 2012, Perusahaan ini memasarkan produknya ke sekitar wilayah Jember, diantaranya Summersari, Kaliwates, Patrang, Ambulu, Garahan, Silo, Pakusari, Sukowono dan tempat-tempat lainnya. Harga awal produk perusahaan adalah RP 1.000, roti dengan harga murah ini diharapkan dapat memikat konsumen untuk membelinya, namun hal tersebut tidak berjalan lancar karena banyak produk yang retur, biaya produksi tidak mencukupi ditambah laba yang diperoleh dari setiap produk minim, sehingga pendapatan yang diterima cenderung menurun. Dari hal tersebut perusahaan berinisiatif untuk menjual produknya hanya di outlet saja namun menambah varian rasa dari produk yang di hasilkan. Keputusan hanya menjual di outlet ternyata benar, karena pemasaran yang dilakukan di outlet mengalami perkembangan yang cukup baik.

Pada tahun 2013 Perusahaan merekrut karyawan sebanyak 57 orang demi mendukung kelancaran usahanya. dengan adanya jumlah karyawan yang cukup

banyak ini, Rorti Ceria mampu memproduksi roti manis kurang lebih 5000 roti setiap harinya. produk yang ditawarkan semakin hari semakin banyak, dan bahan baku yang digunakan mulai membaik, harga produk yang kompetitif dan mampu di jangkau oleh semua kalangan.

Pada tahun 2015, perusahaan ini mulai menambah fasilitas operasional berupa alat dan mesin produksi yang dapat membantu karyawan untuk memproduksi roti. alat dan mesin tersebut diantaranya mesin adonan, mixer, timbangan, oven, loyang, mesin pengemas, keranjang dan lain-lain. dengan adanya mesin tersebut perusahaan mulai mengurangi jumlah karyawannya menjadi 24 orang yang terdiri dari 1 Manajer, 2 orang bagian administrasi, 14 orang bagian produksi dan 7 orang bagian pemasaran.

2. Visi dan Misi Roti Ceria

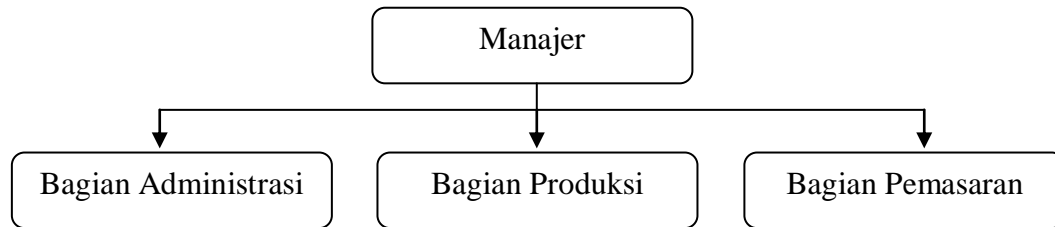
Roti Ceria memiliki Visi dan Misi dalam mencapai tujuan jangka pendek maupun tujuan jangka panjangnya. Visi Perusahaan ini adalah menjadi *supplier* dan produsen roti yang berkualitas, inovatif serta mampu menghadapi persaingan global.

Misi Roti Ceria yaitu:

- 1 Memproduksi roti yang berkualitas
- 2 Memproduksi roti yang berdaya saing tinggi
- 3 Menciptakan kepuasan pelanggan dengan memproduksi berbagai macam roti
- 4 menciptakan pasar-pasar baru

3. Struktur Organisasi Roti Ceria

Roti Ceria dalam menjalankan bisnisnya tentu memerlukan manajemen yang baik sehingga perkembangan perusahaan ini dapat berjalan dengan baik. Karena setiap bagian di perusahaan ini memiliki tugasnya masing-masing, oleh karena itu perusahaan harus memiliki struktur organisasi yang jelas agar semua tugas berjalan beriringan untuk tercapainya tujuan yang sudah ditentukan. Berikut merupakan Struktur Organisasi Roti Ceria :



Gambar 4.1 Struktur Organisasi Roti Ceria

Sumber : Roti ceria, 2016

Berikut merupakan tugas dan wewenang dari masing-masing bagian di Roti Ceria :

1. Manajer

Roti Ceria memiliki 1 manajer yaitu Arifianto yang memiliki tugas sebagai berikut :

- a. Bekerjasama dan memberikan masukan kepada pemilik.
- b. Menetapkan rencana kerja, mengorganisir, melaksanakan rencana serta pengawasannya.

2. Bagian Administrasi

Roti Ceria memiliki 2 karyawan bagian administrasi, 2 karyawan tersebut merupakan mahasiswa Magistra Utama dimana tugas karyawan bagian administrasi antara lain :

- a. Memberikan laporan pada pimpinan perusahaan.
- b. Mencatat semua pembukuan yang menyangkut pada kegiatan perusahaan dengan baik.
- c. Perantara pemberian upah/ gaji dan lembur dari pimpinan kepada karyawan.
- d. Melakukan pembayaran kepada pemasok bahan baku.

3. Bagian Produksi

Roti Ceria memiliki 14 karyawan bagian produksi, tugas karyawan bagian produksi antara lain :

- a. Melakukan pengecekan bahan baku sebelum diproses.
- b. Melaksanakan kegiatan produksi yang telah ditentukan.
- c. Menyelesaikan produk tepat waktu.
- d. Memeriksa persediaan gudang secara berkala.

4. Bagian Pemasaran

Roti Ceria memiliki 7 karyawan bagian pemasaran, tugas karyawan bagian pemasaran antara lain :

- a. Mempromosikan produk roti yang dihasilkan.
- b. Menerima dan melayani para konsumen.
- c. Melaksanakan penjualan.
- d. Membina hubungan baik diantara para pelanggan dan agen serta meningkatkan pelayanan yang diberikan perusahaan.

Lampiran 2.Kuesioner Penelitian

Kuesioner

Penilaian Biaya Diferensial Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Pada UD Roti Ceria Jember



- Enumerator : Sandy Yuwandani
 - NIM : D41130417
 - Tgl. Wawancara :
-

Identitas Responden

- Nama : Ariefianto
- Umur :
- Jenis Kelamin : Laki-laki
- Jabatan : Manajer

PETUNJUK PENGISIAN

1. Pertanyaan berikut mohon di jawab dengan benar dan sesuai dengan kenyataan yang ada

A. Produk

1. Berapakah jenis produk yang di produksi oleh Roti Ceria selama tahun 2016 ?
2. Jenis produk apa saja yang di produksi ?
3. Berapakah jumlah produksi roti setiap bulannya ?
4. Apa saja bahan baku yang di gunakan untuk membuat produk tersebut ?
5. Apakah komposisi bahan baku tersebut sama dengan produk yang lain ?
6. Apakah yang membedakan dari resep yang satu dengan yang lainnya ?
7. Dalam 1 resep dapat menghasilkan berapa produk ?
8. Apakah semua produk selalu rutin di produksi setiap harinya ?
9. Apakah permintaan pasar yang menyebabkan naik turunnya produksi di Roti Ceria ?
10. Jenis kemasan apa yang di gunakan untuk produk ? (dus/plastik)
11. Berapakah biaya untuk kemasan dus ?
12. Berapakah biaya untuk kemasan plastik ?
13. Apakah pada kemasan plastik terdapat unsur promosi di dalamnya ?
14. Apakah Roti Ceria juga menggunakan kertas roti untuk roti yang di produksi ?
15. Berapakah biaya untuk kertas roti ?

B. Biaya Tenaga Kerja

1. Berapa orang yang di butuhkan untuk kegiatan produksi ?
2. Berapakah gaji untuk setiap orang ?
3. Apakah sistem penggajian bagian produksi di berikan setiap hari ?
4. Berapa orang yang dibutuhkan untuk toko ?
5. Berapakah gaji untuk setiap orang ?
6. Apakah gaji pelayan toko dan kasir sama ?
7. Apakah sistem penggajian untuk pelayan dan kasir diberikan setiap hari ?
8. Berapakah gaji mas arief selaku manajer di Roti Ceria ?

C. Biaya *Overhead* Pabrik

1. Peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk kegiatan produksi ?
2. Berapakah daya yang di butuhkan untuk menjalankan setiap mesin ?
3. Berapakah biaya listrik perbulannya ?
4. Berapakah biaya untuk pembuatan gedung pemasaran dan produksi ?
5. Apakah semua mesin menggunakan listrik ?
6. Mesin apa saja yang menggunakan bahan bakar gas ?
7. Apakah gas yang di butuhkan merupakan gas 3 kg atau 12 kg ?
8. Berapa kebutuhan gas setiap harinya ?

D. Biaya Pemasaran

1. Bagaimana cara Roti Ceria dalam memasarkan produknya ?
2. Berapa jumlah brosur yang dibutuhkan untuk memasarkan produk ?
3. Berapa jumlah banner yang di butuhkan untuk memasarkan produk ?

E. Jam Tenaga Kerja

1. Berapa jam yang digunakan oleh Roti Ceria dalam kegiatan produksi setiap harinya ?
2. Apakah dalam 9 jam tersebut hanya terdapat 1 sift kerja ?
3. Dalam 9 jam, berapa jumlah roti yang dapat di produksi ?
4. Dalam 1 bulan terdapat berapa hari kerja di Roti Ceria ?

Lampiran 3. Jumlah Resep Yang Di Produksi Selama Tahun 2016

Perhitungan total resep yang di produksi untuk setiap produk

Nama Produk	Bulan												Total
	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus	September	Oktober	November	Desember	
Roti muffin chocochip	8	7	7	6	8	8	7	8	7	7	7	8	88
Roti butter chesse	7	7	7	7	7	7	8	8	7	7	7	7	86
Roti bagelan manis	7	6	9	9	9	9	6	6	7	6	6	6	86
Roti donat mesis keju	7	6	8	7	7	6	6	6	8	8	6	7	82
Roti abon	7	7	7	7	7	7	6	7	6	7	6	7	81
Roti donat kacang	7	6	7	7	6	6	6	6	7	7	6	7	78
Roti pisang coklat	9	9	8	9	9	9	9	9	9	9	9	7	105
Roti donat long	7	7	8	7	7	7	8	8	6	7	8	8	88
Roti donat wijen	6	6	7	7	7	7	6	6	7	6	6	6	77
Roti pisang keju	7	6	8	6	7	7	8	6	9	8	9	9	90
Roti donat trimit	7	7	7	6	7	7	8	8	7	7	7	8	86
Roti manis apel	6	6	7	7	6	6	7	7	8	7	8	8	83
Roti coklat keju	6	7	6	7	6	7	7	6	6	7	6	6	77
Roti coklat	8	8	8	7	8	8	7	8	7	7	7	8	91
Roti keping coklat	6	6	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	73
Roti donat keju	7	6	6	6	6	6	7	7	6	6	6	6	75
Roti sosis	7	7	6	6	6	6	6	6	6	7	6	7	76
Roti pizza mini	6	6	8	6	6	7	6	7	6	7	6	7	78

Lanjutan Tabel Sebelumnya

Nama Produk	Bulan												Total
	Januari	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus	September	Oktober	November	Desember	
Roti kacang mesis	7	6	7	6	6	6	6	6	6	7	6	6	75
Roti muffin	8	7	7	6	7	7	7	7	7	7	7	8	85
Roti taiwan vanilla	8	6	6	7	7	7	6	6	7	6	7	8	81
Roti big pisang	6	7	6	7	7	7	7	6	6	6	6	7	78
Roti taiwan sosis	7	6	6	6	6	7	6	7	7	6	7	7	78
Roti taiwan blueberry	6	7	6	7	6	7	6	6	6	7	6	6	76
Roti donat strawberry	6	6	6	7	6	6	7	7	7	6	6	7	77
Roti boy coklat	9	8	9	9	9	9	8	8	9	9	9	8	104
Roti boy keju	6	6	7	7	7	6	7	8	7	6	6	6	79
Roti sosis spesial	6	6	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	73
Roti big keping coklat kacang	6	7	7	6	7	7	6	6	9	6	7	7	81
Roti big keping keju	6	7	6	7	6	7	7	7	7	6	6	7	79
Jumlah	206	199	211	204	205	208	203	205	209	204	201	211	2.466

Keterangan: Setiap 1 resep roti dapat menghasilkan 425 roti

Sumber : UD Roti Ceria tahun 2016

Perhitungan jumlah roti yang di produksi sama dengan jumlah roti terjual setiap bulan

No	Nama Produk	Jumlah Resep	Jumlah Roti yang di Produksi (Unit)
1	Roti muffin chocochip	88	37.400
2	Roti butter chesse	86	36.550
3	Roti bagelan manis	86	36.550
4	Roti donat mesis keju	82	34.850
5	Roti abon	81	34.425
6	Roti donat kacang	78	33.150
7	Roti pisang coklat	105	44.625
8	Roti donat long	88	37.400
9	Roti donat wijen	77	32.725
10	Roti pisang keju	90	38.250
11	Roti donat trimit	86	36.550
12	Roti manis apel	83	35.275
13	Roti coklat keju	77	32.725
14	Roti coklat	91	38.675
15	Roti keping coklat	73	31.025
16	Roti donat keju	75	31.875
17	Roti sosis	76	32.300
18	Roti pizza mini	78	33.150
19	Roti kacang mesis	75	31.875
20	Roti muffin	85	36.125
21	Roti taiwan vanilla	81	34.425
22	Roti big pisang	78	33.150
23	Roti taiwan sosis	78	33.150
24	Roti taiwan blueberry	76	32.300
25	Roti donat strawberry	77	32.725
26	Roti boy coklat	104	44.200
27	Roti boy keju	79	33.575
28	Roti sosis spesial	73	31.025
29	Roti big keping coklat kacang	81	34.425
30	Roti big keping keju	79	33.575
Total		2466	1.048.050

Sumber: Tabel Sebelumnya dan Perhitungan Jumlah Roti Yang di Produksi

Perhitungan jumlah roti yang di produksi dengan cara:

Jumlah roti = Jumlah resep x jumlah produk yang di hasilkan dalam 1 resep yaitu 425

Berikut merupakan perhitungan jumlah roti yang di produksi:

- 1) Produk roti muffin chocochip
Jumlah Roti = $88 \times 425 = 37.400$ roti
- 2) Produk roti butter chesse
Jumlah Roti = $86 \times 425 = 36.550$ roti
- 3) Produk roti bagelan manis
Jumlah Roti = $86 \times 425 = 36.550$ roti
- 4) Produk roti donat mesis keju
Jumlah Roti = $82 \times 425 = 34.850$ roti
- 5) Produk roti abon
Jumlah Roti = $81 \times 425 = 34.425$ roti
- 6) Produk roti donat kacang
Jumlah Roti = $78 \times 425 = 33.150$ roti
- 7) Produk roti pisang coklat
Jumlah Roti = $105 \times 425 = 44.625$ roti
- 8) Produk roti donat long
Jumlah Roti = $88 \times 425 = 37.400$ roti
- 9) Produk roti donat wijen
Jumlah Roti = $77 \times 425 = 32.725$ roti
- 10) Produk roti pisang keju
Jumlah Roti = $90 \times 425 = 38.250$ roti
- 11) Produk roti donat trimit
Jumlah Roti = $86 \times 425 = 36.550$ roti
- 12) Produk roti manis apel
Jumlah Roti = $83 \times 425 = 35.275$ roti
- 13) Produk roti coklat keju
Jumlah Roti = $77 \times 425 = 32.725$ roti

- 14) Produk roti coklat
Jumlah Roti = $91 \times 425 = 38.675$ roti
- 15) Produk roti keping coklat
Jumlah Roti = $73 \times 425 = 31.025$ roti
- 16) Produk roti donat keju
Jumlah Roti = $75 \times 425 = 31.875$ roti
- 17) Produk roti sosis
Jumlah Roti = $76 \times 425 = 32.300$ roti
- 18) Produk roti pizza mini
Jumlah Roti = $78 \times 425 = 33.150$ roti
- 19) Produk roti kacang mesis
Jumlah Roti = $75 \times 425 = 31.875$ roti
- 20) Produk roti muffin
Jumlah Roti = $85 \times 425 = 36.125$ roti
- 21) Produk roti taiwan vanilla
Jumlah Roti = $81 \times 425 = 34.425$ roti
- 22) Produk roti big pisang
Jumlah Roti = $78 \times 425 = 33.150$ roti
- 23) Produk roti taiwan sosis
Jumlah Roti = $78 \times 425 = 33.150$ roti
- 24) Produk roti taiwan blueberry
Jumlah Roti = $76 \times 425 = 32.300$ roti
- 25) Produk roti donat strawberry
Jumlah Roti = $77 \times 425 = 32.725$ roti
- 26) Produk roti boy coklat
Jumlah Roti = $104 \times 425 = 44.200$ roti
- 27) Produk roti boy keju
Jumlah Roti = $79 \times 425 = 33.575$ roti

28) Produk roti sosis special

$$\text{Jumlah Roti} = 73 \times 425 = 31.025 \text{ roti}$$

29) Produk roti big keping coklat kacang

$$\text{Jumlah Roti} = 81 \times 425 = 34.425 \text{ roti}$$

30) Produk roti big keping keju

$$\text{Jumlah Roti} = 79 \times 425 = 33.575 \text{ roti}$$

Lampiran 4. Data Biaya per Resep dan Biaya Bahan Baku Roti Ceria Tahun 2016

a. Data Biaya Per Resep 30 Produk Roti Tahun 2016

1. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Muffin Chocochip

Roti Muffin Chocochip						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (Kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Chocochip	0,5	Rp	63.500	Rp	31.750
						Rp 173.750
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan baku						Rp 200.200

Sumber : UD Roti Ceria Tahun 2016

2. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Butter Chesse

Roti Butter Chesse						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (Kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Keju	1	Rp	74.000	Rp	74.000
						Rp 216.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan baku						Rp 242.450

Sumber : UD Roti Ceria Tahun 2016

3. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Bagelan Manis

Roti Bagelan Manis						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (Kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
						Rp 142.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 178.450

Sumber : UD Roti Ceria Tahun 2016

4. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Donat Mesis Keju

Roti Donat Mesis Keju						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Cream	1	Rp	25.000	Rp	25.000
5	Keju	1	Rp	74.000	Rp	74.000
						Rp 241.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 277.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

5. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Abon

Roti Abon						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Mayones	1	Rp	25.000	Rp	25.000
5	Abon	1	Rp	100.000	Rp	100.000
						Rp 267.000
Bahan Penolong						
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 293.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

6. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Donat Kacang

Roti Donat Kacang						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Cream	1	Rp	25.000	Rp	25.000
5	Kacang	1	Rp	25.000	Rp	25.000
						Rp 192.000
Bahan Penolong						
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 218.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

7. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Pisang Coklat

Roti Pisang Coklat						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (Kg / buah)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp 80.000	
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp 30.000	
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp 32.000	
4	Pisang	60	Rp	900	Rp 54.000	
						Rp 196.000
Bahan Penolong						
1	Air		Rp	200	Rp 200	
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp 10.000	
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp 11.250	
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp 15.000	
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 232.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

8. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Donat Long

Roti Donat Long						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp 80.000	
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp 30.000	
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp 32.000	
						Rp 142.000
Bahan Penolong						
1	Air		Rp	200	Rp 200	
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp 10.000	
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp 11.250	
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp 15.000	
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 178.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

9. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Donat Wijen

Roti Donat Wijen						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Mentega	2,5	Rp	10.000	Rp	25.000
4	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
						Rp 167.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Wijen	0,5	Rp	35.000	Rp	17.500
						Rp 28.950
Total Biaya Bahan Baku						Rp 195.950

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

10. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Pisang Keju

Roti Pisang keju						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg / Buah)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Pisang	60	Rp	900	Rp	54.000
5	Keju	1	Rp	74.000	Rp	74.000
						Rp 270.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 296.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

11. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Donat Trimit

Roti Donat Trimit						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
						Rp 142.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 178.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

12. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Manis Apel

Roti Manis Apel						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Selai Apel	2	Rp	20.000	Rp	40.000
						Rp 182.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 208.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

13. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Coklat Keju

Roti Coklat Keju						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Keju	1	Rp	74.000	Rp	74.000
						Rp 216.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 252.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

14. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Cokolat

Roti Cokolat						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
						Rp 142.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 178.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

15. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Kepang Coklat

Roti Kepang Coklat						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
						Rp 142.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 178.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

16. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Donat Keju

Roti Donat Keju						
No	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
2	Mentega	2,5	Rp	10.000	Rp	25.000
4	Keju	1,5	Rp	74.000	Rp	111.000
						Rp 278.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
						Rp 11.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 289.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

17. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Sosis

Roti Sosis						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Sosis	1	Rp	38.000	Rp	38.000
5	Keju	1	Rp	74.000	Rp	74.000
						Rp 254.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan baku						Rp 280.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

18. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Pizza Mini

Roti Pizza Mini						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Keju	1	Rp	74.000	Rp	74.000
5	Sosis	1	Rp	38.000	Rp	38.000
						Rp 254.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 280.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

19. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Kacang Mesis

Roti Kacang mesis						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
4	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
8	Cream	1	Rp	25.000	Rp	25.000
9	Kacang	1	Rp	25.000	Rp	25.000
						Rp 192.000
No.	Bahan Penolong					
6	Air		Rp	200	Rp	200
7	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
5	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 228.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

20. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Muffin

Roti Muffin						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Keju	2	Rp	74.000	Rp	148.000
						Rp 290.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 326.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

21. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Taiwan Vanilla

Roti Taiwan Vanilla						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
						Rp 142.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Susu Kental Manis	0,5	Rp	23.000	Rp	11.500
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 37.950
Total Biaya Bahan Baku						Rp 179.950

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

22. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Big Pisang

Roti Big Pisang						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg / buah)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Pisang	60	Rp	900	Rp	54.000
						Rp 196.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp	10.000
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 232.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

23. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Taiwan Sosis

Roti Taiwan Sosis						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Sosis	1	Rp	38.000	Rp	38.000
5	Keju	2	Rp	74.000	Rp	148.000
						Rp 328.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 354.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

24. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Taiwan Blueberry

Roti Taiwan Blueberry						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Selai Blueberry	2	Rp	25.000	Rp	50.000
5	Keju	2	Rp	74.000	Rp	148.000
						Rp 340.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 366.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

25. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Donat Strawberry

Roti Donat Strawberry						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg/ml)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp 80.000	
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp 30.000	
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp 32.000	
4	Selai Strawberry	2	Rp	20.000	Rp 40.000	
						Rp 182.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp 200	
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp 11.250	
3	Susu Kental Manis	0,5	Rp	23.000	Rp 11.500	
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp 15.000	
						Rp 37.950
Total Biaya Bahan Baku						Rp 219.950

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

26. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Boy Coklat

Roti Boy Coklat						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp 80.000	
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp 30.000	
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp 32.000	
						Rp 142.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp 200	
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp 10.000	
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp 11.250	
4	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp 15.000	
						Rp 36.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 178.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

27. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Boy Keju

Roti Boy Keju						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Keju	2	Rp	74.000	Rp	148.000
						Rp 290.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 316.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

28. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Sosis Spesial

Roti Sosis Spesial						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp	80.000
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp	30.000
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp	32.000
4	Sosis	1	Rp	38.000	Rp	38.000
5	Keju	2	Rp	74.000	Rp	148.000
						Rp 328.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp	200
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp	11.250
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp	15.000
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 354.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

29. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Big Kepang Coklat Kacang

Roti Big Kepang Coklat Kacang						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp 80.000	
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp 30.000	
3	Mentega	2,5	Rp	10.000	Rp 25.000	
4	Telur	2	Rp	16.000	Rp 32.000	
5	Kacang	1	Rp	25.000	Rp 25.000	
						Rp 192.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp 200	
2	Mesis	0,5	Rp	20.000	Rp 10.000	
3	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp 11.250	
						Rp 21.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 213.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

30. Data Biaya Per Resep Untuk Roti Big Kepang Keju

Roti Big Kepang Keju						
No.	Bahan Baku	Kebutuhan (kg)	Harga Satuan (Rp)		Jumlah (Rp)	Total (Rp)
1	Tepung Terigu	10	Rp	8.000	Rp 80.000	
2	Gula	2,5	Rp	12.000	Rp 30.000	
3	Telur	2	Rp	16.000	Rp 32.000	
4	Keju	2	Rp	74.000	Rp 148.000	
						Rp 290.000
No.	Bahan Penolong					
1	Air		Rp	200	Rp 200	
2	B.O.S	0,25	Rp	45.000	Rp 11.250	
3	Mentega	1,5	Rp	10.000	Rp 15.000	
						Rp 26.450
Total Biaya Bahan Baku						Rp 316.450

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

b. Total Biaya Bahan Baku yang Digunakan Tahun 2016

No	Produk	Jumlah Resep yang di Produksi	Biaya Bahan Baku per Resep	Total Biaya Bahan Baku
1	Roti muffin chocochip	88	Rp 173.750	Rp 15.290.000
2	Roti butter chesse	86	Rp 216.000	Rp 18.576.000
3	Roti bagelan manis	86	Rp 142.000	Rp 12.212.000
4	Roti donat mesis keju	82	Rp 241.000	Rp 19.762.000
5	Roti abon	81	Rp 267.000	Rp 21.627.000
6	Roti donat kacang	78	Rp 192.000	Rp 14.976.000
7	Roti pisang coklat	105	Rp 196.000	Rp 20.580.000
8	Roti donat long	88	Rp 142.000	Rp 12.496.000
9	Roti donat wijen	77	Rp 167.000	Rp 12.859.000
10	Roti pisang keju	90	Rp 270.000	Rp 24.300.000
11	Roti donat trimit	86	Rp 142.000	Rp 12.212.000
12	Roti manis apel	83	Rp 182.000	Rp 15.106.000
13	Roti coklat keju	77	Rp 216.000	Rp 16.632.000
14	Roti coklat	91	Rp 142.000	Rp 12.922.000
15	Roti keping coklat	73	Rp 142.000	Rp 10.366.000
16	Roti donat keju	75	Rp 278.000	Rp 20.850.000
17	Roti sosis	76	Rp 254.000	Rp 19.304.000
18	Roti pizza mini	78	Rp 254.000	Rp 19.812.000
19	Roti kacang mesis	75	Rp 192.000	Rp 14.400.000
20	Roti muffin	85	Rp 290.000	Rp 24.650.000
21	Roti taiwan vanilla	81	Rp 142.000	Rp 11.502.000
22	Roti big pisang	78	Rp 196.000	Rp 15.288.000
23	Roti taiwan sosis	78	Rp 328.000	Rp 25.584.000
24	Roti taiwan blueberry	76	Rp 340.000	Rp 25.840.000
25	Roti donat strawberry	77	Rp 182.000	Rp 14.014.000
26	Roti boy coklat	104	Rp 142.000	Rp 14.768.000
27	Roti boy keju	79	Rp 290.000	Rp 22.910.000
28	Roti sosis spesial	73	Rp 328.000	Rp 23.944.000
29	Roti big keping coklat kacang	81	Rp 192.000	Rp 15.552.000
30	Roti big keping keju	79	Rp 290.000	Rp 22.910.000
Total Biaya		2466		Rp 531.244.000

Sumber: Lampiran 3 dan Tabel Sebelumnya

c. Total Biaya Bahan Penolong yang Digunakan Tahun 2016

No	Produk	Jumlah Resep yang di Produksi	Biaya Bahan Penolong	Total Biaya Bahan Penolong
1	Roti muffin chocochip	88	Rp 26.450	Rp 2.327.600
2	Roti butter chesse	86	Rp 26.450	Rp 2.274.700
3	Roti bagelan manis	86	Rp 36.450	Rp 3.134.700
4	Roti donat mesis keju	82	Rp 36.450	Rp 2.988.900
5	Roti abon	81	Rp 26.450	Rp 2.142.450
6	Roti donat kacang	78	Rp 26.450	Rp 2.063.100
7	Roti pisang coklat	105	Rp 36.450	Rp 3.827.250
8	Roti donat long	88	Rp 36.450	Rp 3.207.600
9	Roti donat wijen	77	Rp 28.950	Rp 2.229.150
10	Roti pisang keju	90	Rp 26.450	Rp 2.380.500
11	Roti donat trimit	86	Rp 36.450	Rp 3.134.700
12	Roti manis apel	83	Rp 26.450	Rp 2.195.350
13	Roti coklat keju	77	Rp 36.450	Rp 2.806.650
14	Roti coklat	91	Rp 36.450	Rp 3.316.950
15	Roti keping coklat	73	Rp 36.450	Rp 2.660.850
16	Roti donat keju	75	Rp 11.450	Rp 858.750
17	Roti sosis	76	Rp 26.450	Rp 2.010.200
18	Roti pizza mini	78	Rp 26.450	Rp 2.063.100
19	Roti kacang mesis	75	Rp 36.450	Rp 2.733.750
20	Roti muffin	85	Rp 36.450	Rp 3.098.250
21	Roti taiwan vanilla	81	Rp 37.950	Rp 3.073.950
22	Roti big pisang	78	Rp 36.450	Rp 2.843.100
23	Roti taiwan sosis	78	Rp 26.450	Rp 2.063.100
24	Roti taiwan blueberry	76	Rp 26.450	Rp 2.010.200
25	Roti donat strawberry	77	Rp 37.950	Rp 2.922.150
26	Roti boy coklat	104	Rp 36.450	Rp 3.790.800
27	Roti boy keju	79	Rp 26.450	Rp 2.089.550
28	Roti sosis spesial	73	Rp 26.450	Rp 1.930.850
29	Roti big keping coklat kacang	81	Rp 21.450	Rp 1.737.450
30	Roti big keping keju	79	Rp 26.450	Rp 2.089.550
Total Biaya				Rp 76.005.200

Sumber: Lampiran 3 dan Tabel Sebelumnya.

Lampiran 5. Data Biaya – Biaya Roti Ceria Tahun 2016

1) Biaya Tenaga Kerja

No	Keterangan	Jumlah	Total gaji / Bulan	Total Gaji / Tahun
1	Bagian Produksi	14	Rp 21.840.000	Rp 262.080.000
2	Bagian Administrasi dan Umum	3	Rp 4.060.000	Rp 48.720.000
3	Bagian Pemasaran	7	Rp 4.550.000	Rp 54.600.000
Total Biaya Tenaga Kerja				Rp 365.400.000

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

Berikut merupakan perhitungan biaya tenaga kerja tahun 2016:

Sebelum mencari total gaji tenaga kerja selama 1 tahun, terlebih dahulu harus mencari gaji per hari dan per bulannya, berikut merupakan rumus mencari total gaji tenaga kerja perhari, per bulan dan pertahun dengan cara:

Gaji tenaga kerja per hari = jumlah tenaga kerja x gaji tenaga kerja per orang

Gaji tenaga kerja per bulan = jumlah hari kerja dalam sebulan x total gaji tenaga kerja perhari.

Gaji tenaga kerja per tahun = jumlah bulan dalam 1 tahun x total gaji tenaga kerja per bulan.

a. Rincian gaji tenaga kerja produksi:

Gaji pokok Rp 45.000 + uang makan Rp 15.000 = Rp 60.000/orang.

Sehingga total gaji tenaga kerja bagian produksi per hari adalah

Gaji tenaga kerja per hari = 14 x Rp 60.000 = Rp 840.000

Total gaji tenaga kerja bagian produksi per bulan adalah

Gaji tenaga kerja per bulan = 26 x Rp 840.000 = Rp 21.840.000

Total gaji tenaga kerja selama 1 tahun adalah

Gaji tenaga kerja selama 1 tahun = 12 x Rp 21.840.000 = Rp 262.080.000

b. Rincian gaji tenaga kerja bagian administrasi dan umum:

Dalam bagian administrasi dan umum terdapat dua jabatan yaitu kasir dan manajer, gaji untuk jabatan kasir sebesar Rp 30.000/orang, jabatan kasir ini berjumlah 2 orang sehingga total gaji kasir per hari adalah

Total gaji kasir per hari = $2 \times \text{Rp } 30.000 = \text{Rp } 60.000$

Total gaji kasir per bulan adalah

Total gaji kasir per bulan = $26 \times \text{Rp } 60.000 = \text{Rp } 1.560.000$

Total gaji kasir selama 1 tahun adalah

Total gaji kasir selama 1 tahun = $12 \times \text{Rp } 1.560.000 = \text{Rp } 18.720.000$

Jabatan kedua adalah manajer. gaji manajer per bulannya sebesar Rp 2.500.000. maka total gaji manajer dalam 1 tahun adalah

Total gaji kasir selama 1 tahun = $12 \times \text{Rp } 2.500.000 = \text{Rp } 30.000.000$

Jadi, total gaji tenaga kerja bagian administrasi dan umum per bulan dan per tahunnya adalah

Total gaji per bulan = $\text{Rp } 1.560.000 + \text{Rp } 2.500.000 = \text{Rp } 4.060.000$

Total gaji pertahun = $\text{Rp } 18.720.000 + \text{Rp } 30.000.000 = \text{Rp } 48.720.000$

c. Rincian gaji tenaga kerja bagian pemasaran

Gaji tenaga kerja bagian pemasaran sebesar Rp 25.000/orang, sehingga total gaji tenaga kerja perharinya adalah

Gaji tenaga kerja per hari = $7 \times \text{Rp } 25.000 = \text{Rp } 175.000$

Total gaji tenaga kerja bagian produksi per bulan adalah

Gaji tenaga kerja per bulan = $26 \times \text{Rp } 175.000 = \text{Rp } 4.550.000$

Total gaji tenaga kerja selama 1 tahun adalah

Gaji tenaga kerja selama 1 tahun = $12 \times \text{Rp } 4.550.000 = \text{Rp } 54.600.000$

2) Data Biaya *Overhead* Pabrik

a. Biaya Listrik

Tarif Dasar Listrik Setiap Bulan Selama Tahun 2016

Tarif Dasar Listrik	Biaya/Kwh
Januari	Rp 1.409
Februari	Rp 1.392
Maret	Rp 1.355
April	Rp 1.343
Mei	Rp 1.353
Juni	Rp 1.365
Juli	Rp 1.413
Agustus	Rp 1.410
September	Rp 1.458
Oktober	Rp 1.460
November	Rp 1.462
Desember	Rp 1.473

Sumber: liputan6.com, ekbis.sindonews.com, detik.com, pontianakpost.co.id, merdeka.com, beritagar.id dan radarbolmongonline.com.

Daftar Alat dan Mesin yang Menggunakan Tenaga Listrik

No	Alat dan Mesin	Jumlah Unit (Unit)	Daya (watt)
1	Mesin Giling	1	1100
2	Mixer	2	220
3	Mesin Packing	1	3500
4	Mesin Register	1	35
5	Kipas Angin	4	35
6	Lampu	10	9
Total Daya			4899

Sumber: Roti Ceria Tahun 2016

Biaya Listrik Setiap Bulan Selama Tahun 2016

Bulan	Tarif Dasar Listrik / kwh		Total Biaya	
Januari	Rp	1.409	Rp	2.325.584
Februari	Rp	1.392	Rp	2.268.528
Maret	Rp	1.355	Rp	2.498.855
April	Rp	1.343	Rp	2.295.832
Mei	Rp	1.353	Rp	2.308.825
Juni	Rp	1.365	Rp	2.398.850
Juli	Rp	1.413	Rp	2.286.769
Agustus	Rp	1.410	Rp	2.325.650
September	Rp	1.458	Rp	2.385.586
Oktober	Rp	1.460	Rp	2.311.560
November	Rp	1.462	Rp	2.298.872
Desember	Rp	1.473	Rp	2.545.563
Total Biaya Listrik			Rp	28.250.474

Sumber: Tabel Sebelumnya dan Roti Ceria Tahun 2016

b. Biaya Bahan Bakar

Bulan	Keterangan	Jumlah (Tabung)	Harga	Total Harga	
Januari	LPG 12KG	32	Rp 127.000	Rp	4.064.000
Februari	LPG 12KG	36	Rp 127.000	Rp	4.572.000
Maret	LPG 12KG	36	Rp 127.000	Rp	4.572.000
April	LPG 12KG	32	Rp 127.000	Rp	4.064.000
Mei	LPG 12KG	36	Rp 127.000	Rp	4.572.000
Juni	LPG 12KG	36	Rp 127.000	Rp	4.572.000
Juli	LPG 12KG	32	Rp 127.000	Rp	4.064.000
Agustus	LPG 12KG	36	Rp 127.000	Rp	4.572.000
September	LPG 12KG	36	Rp 127.000	Rp	4.572.000
Oktober	LPG 12KG	36	Rp 127.000	Rp	4.572.000
November	LPG 12KG	32	Rp 127.000	Rp	4.064.000
Desember	LPG 12KG	36	Rp 127.000	Rp	4.572.000
Total Biaya Bahan Bakar				Rp	52.832.000

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

c. Biaya Kemasan Plastik

Biaya Kemasan Plastik Untuk Semua Produk Selama Tahun 2016

No	Nama Produk	Total Produk (Unit)	Harga Plastik		Biaya Packing	
1	Roti muffin chocochip	37.400	Rp	150	Rp	5.610.000
2	Roti butter chesse	36.550	Rp	150	Rp	5.482.500
3	Roti bagelan manis	36.550	Rp	150	Rp	5.482.500
4	Roti donat mesis keju	34.850	Rp	150	Rp	5.227.500
5	Roti abon	34.425	Rp	150	Rp	5.163.750
6	Roti donat kacang	33.150	Rp	150	Rp	4.972.500
7	Roti pisang coklat	44.625	Rp	150	Rp	6.693.750
8	Roti donat long	37.400	Rp	150	Rp	5.610.000
9	Roti donat wijen	32.725	Rp	150	Rp	4.908.750
10	Roti pisang keju	38.250	Rp	150	Rp	5.737.500
11	Roti donat trimit	36.550	Rp	150	Rp	5.482.500
12	Roti manis apel	35.275	Rp	150	Rp	5.291.250
13	Roti coklat keju	32.725	Rp	150	Rp	4.908.750
14	Roti coklat	38.675	Rp	150	Rp	5.801.250
15	Roti keping coklat	31.025	Rp	150	Rp	4.653.750
16	Roti donat keju	31.875	Rp	150	Rp	4.781.250
17	Roti sosis	32.300	Rp	150	Rp	4.845.000
18	Roti pizza mini	33.150	Rp	150	Rp	4.972.500
19	Roti kacang mesis	31.875	Rp	150	Rp	4.781.250
20	Roti muffin	36.125	Rp	150	Rp	5.418.750
21	Roti taiwan vanilla	34.425	Rp	150	Rp	5.163.750
22	Roti big pisang	33.150	Rp	150	Rp	4.972.500
23	Roti taiwan sosis	33.150	Rp	150	Rp	4.972.500
24	Roti taiwan blueberry	32.300	Rp	150	Rp	4.845.000
25	Roti donat strawberry	32.725	Rp	150	Rp	4.908.750
26	Roti boy coklat	44.200	Rp	150	Rp	6.630.000
27	Roti boy keju	33.575	Rp	150	Rp	5.036.250
28	Roti sosis spesial	31.025	Rp	150	Rp	4.653.750
29	Roti big keping coklat kacang	34.425	Rp	150	Rp	5.163.750
30	Roti big keping keju	33.575	Rp	150	Rp	5.036.250
Total Biaya Packing					Rp	157.207.500

Sumber: Lampiran 3 dan Roti Ceria Tahun 2016

d. Biaya Penyusutan Peralatan dan Gedung

No	Alat dan Mesin	Harga Satuan	Masa Manfaat (Tahun)	Nilai Penyusutan Pertahun	Jumlah Unit (Unit)	Total
1	Mesin Giling	Rp 15.000.000	10	Rp 1.500.000	1	Rp 1.500.000
2	Mixer	Rp 250.000	5	Rp 50.000	2	Rp 100.000
3	Meja	Rp 3.000.000	5	Rp 600.000	2	Rp 1.200.000
4	Oven	Rp 10.000.000	7	Rp 1.428.571	3	Rp 4.285.714
5	Loyang	Rp 40.000	4	Rp 10.000	450	Rp 4.500.000
6	Stimer	Rp 7.000.000	7	Rp 1.000.000	1	Rp 1.000.000
7	Mesin Packing	Rp 185.000.000	5	Rp 37.000.000	1	Rp 37.000.000
8	Mesin Register	Rp 4.500.000	5	Rp 900.000	1	Rp 900.000
9	Etalase	Rp 3.000.000	5	Rp 600.000	5	Rp 3.000.000
10	Tabung Gas	Rp 550.000	4	Rp 137.500	7	Rp 962.500
11	Kkompor	Rp 150.000	5	Rp 30.000	3	Rp 90.000
12	Kipas Angin	Rp 300.000	5	Rp 60.000	4	Rp 240.000
13	Keranjang Roti	Rp 10.000	1	Rp 10.000	400	Rp 4.000.000
14	Meja Kecil	Rp 300.000	5	Rp 60.000	6	Rp 360.000
15	Timbangan	Rp 50.000	3	Rp 16.667	3	Rp 50.000
16	Lampu	Rp 50.000	1	Rp 50.000	10	Rp 500.000
17	Nampan Kecil	Rp 8.000	1	Rp 8.000	500	Rp 4.000.000
18	Alat Pengayak	Rp 25.000	1	Rp 25.000	2	Rp 50.000
19	Baskom Besar	Rp 45.000	1	Rp 45.000	5	Rp 225.000
Total						Rp 63.963.214
20	Gedung Produksi dan Pemasaran	Rp 4.000.000.000	25	Rp 160.000.000	1	Rp 160.000.000
Total						Rp 160.000.000

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

Rekapitulasi Biaya *Overhead* Pabrik Tahun 2016

No	Keterangan	Tahun 2016
A	Biaya Overhead Variabel	
1	Bahan Penolong	Rp 76.005.200
2	Biaya Listrik	Rp 28.250.474
3	Biaya Bahan Bakar Produksi	Rp 52.832.000
4	Biaya Kemasan Plastik	Rp 157.207.500
	Jumlah Biaya Overhead Variabel	Rp 314.295.174
B	Biaya Overhead Tetap	
5	Biaya Penyusutan Alat dan Mesin	Rp 63.963.214
6	Biaya Penyusutan Gedung	Rp 160.000.000
	Jumlah Biaya Overhead Tetap	Rp 223.963.214
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 538.258.388

Sumber: Lampiran 4 dan Tabel Sebelumnya

3. Data Biaya Pemasaran Tahun 2016

a. Biaya Pemasaran Produk

Keterangan	Jumlah Item (Lembar)	Harga Satuan	Total
Pembuatan brosur	400	Rp 2.000	Rp 800.000
Pembuatan X baner	2	Rp 375.000	Rp 750.000
Total			Rp 1.550.000

Sumber : Roti Ceria Tahun 2016

b. Biaya Kemasan Roti

Biaya Kemasan Kotak Untuk Semua Produk Selama Tahun 2016

No	Nama Produk	Total Produk (Unit)	Harga Kotak		Biaya Packing	
1	Roti muffin chocochip	37.400	Rp	350	Rp	13.090.000
2	Roti butter chesse	36.550	Rp	350	Rp	12.792.500
3	Roti bagelan manis	36.550	Rp	350	Rp	12.792.500
4	Roti donat mesis keju	34.850	Rp	350	Rp	12.197.500
5	Roti abon	34.425	Rp	350	Rp	12.048.750
6	Roti donat kacang	33.150	Rp	350	Rp	11.602.500
7	Roti pisang coklat	44.625	Rp	350	Rp	15.618.750
8	Roti donat long	37.400	Rp	350	Rp	13.090.000
9	Roti donat wijen	32.725	Rp	350	Rp	11.453.750
10	Roti pisang keju	38.250	Rp	350	Rp	13.387.500
11	Roti donat trimit	36.550	Rp	350	Rp	12.792.500
12	Roti manis apel	35.275	Rp	350	Rp	12.346.250
13	Roti coklat keju	32.725	Rp	350	Rp	11.453.750
14	Roti coklat	38.675	Rp	350	Rp	13.536.250
15	Roti keping coklat	31.025	Rp	350	Rp	10.858.750
16	Roti donat keju	31.875	Rp	350	Rp	11.156.250
17	Roti sosis	32.300	Rp	350	Rp	11.305.000
18	Roti pizza mini	33.150	Rp	350	Rp	11.602.500
19	Roti kacang mesis	31.875	Rp	350	Rp	11.156.250
20	Roti muffin	36.125	Rp	350	Rp	12.643.750
21	Roti taiwan vanilla	34.425	Rp	350	Rp	12.048.750
22	Roti big pisang	33.150	Rp	350	Rp	11.602.500
23	Roti taiwan sosis	33.150	Rp	350	Rp	11.602.500
24	Roti taiwan blueberry	32.300	Rp	350	Rp	11.305.000
25	Roti donat strawberry	32.725	Rp	350	Rp	11.453.750
26	Roti boy coklat	44.200	Rp	350	Rp	15.470.000
27	Roti boy keju	33.575	Rp	350	Rp	11.751.250
28	Roti sosis spesial	31.025	Rp	350	Rp	10.858.750
29	Roti big keping coklat kacang	34.425	Rp	350	Rp	12.048.750
30	Roti big keping keju	33.575	Rp	350	Rp	11.751.250
Total Biaya Packing					Rp	366.817.500

Sumber: Lampiran 3 dan Roti Ceria Tahun 2016

c. Biaya Kertas Roti

Biaya Kertas Roti Untuk Semua Produk Selama Tahun 2016

No	Nama Produk	Total Produk (Unit)	Harga Kertas Roti	Biaya Packing
1	Roti muffin chocochip	37.400	Rp 250	Rp 9.350.000
2	Roti butter chesse	36.550	Rp 250	Rp 9.137.500
3	Roti bagelan manis	36.550	Rp 250	Rp 9.137.500
4	Roti donat mesis keju	34.850	Rp 250	Rp 8.712.500
5	Roti abon	34.425	Rp 250	Rp 8.606.250
6	Roti donat kacang	33.150	Rp 250	Rp 8.287.500
7	Roti pisang coklat	44.625	Rp 250	Rp 11.156.250
8	Roti donat long	37.400	Rp 250	Rp 9.350.000
9	Roti donat wijen	32.725	Rp 250	Rp 8.181.250
10	Roti pisang keju	38.250	Rp 250	Rp 9.562.500
11	Roti donat trimit	36.550	Rp 250	Rp 9.137.500
12	Roti manis apel	35.275	Rp 250	Rp 8.818.750
13	Roti coklat keju	32.725	Rp 250	Rp 8.181.250
14	Roti coklat	38.675	Rp 250	Rp 9.668.750
15	Roti keping coklat	31.025	Rp 250	Rp 7.756.250
16	Roti donat keju	31.875	Rp 250	Rp 7.968.750
17	Roti sosis	32.300	Rp 250	Rp 8.075.000
18	Roti pizza mini	33.150	Rp 250	Rp 8.287.500
19	Roti kacang mesis	31.875	Rp 250	Rp 7.968.750
20	Roti muffin	36.125	Rp 250	Rp 9.031.250
21	Roti taiwan vanilla	34.425	Rp 250	Rp 8.606.250
22	Roti big pisang	33.150	Rp 250	Rp 8.287.500
23	Roti taiwan sosis	33.150	Rp 250	Rp 8.287.500
24	Roti taiwan blueberry	32.300	Rp 250	Rp 8.075.000
25	Roti donat strawberry	32.725	Rp 250	Rp 8.181.250
26	Roti boy coklat	44.200	Rp 250	Rp 11.050.000
27	Roti boy keju	33.575	Rp 250	Rp 8.393.750
28	Roti sosis spesial	31.025	Rp 250	Rp 7.756.250
29	Roti big keping coklat kacang	34.425	Rp 250	Rp 8.606.250
30	Roti big keping keju	33.575	Rp 250	Rp 8.393.750
Total Biaya Packing				Rp 262.012.500

Sumber: Lampiran 3 dan Roti Ceria Tahun 2016

Total Seluruh Biaya Pemasaran

Keterangan	Biaya
Pembuatan brosur	Rp 800.000
Pembuatan X baner	Rp 750.000
Biaya kertas roti	Rp 262.012.500
Kemasan kotak	Rp 366.817.500
Total Biaya	Rp 630.380.000

Sumber: Tabel Sebelumnya

Lampiran 6. Data Pendapatan Penjualan Produk Roti Ceria Tahun 2016

Perhitungan Pendapatan Penjualan Tahun 2016

No	Nama Produk	Jumlah Roti (Unit)	Harga Satuan	Pendapatan Penjualan
1	Roti muffin chocochip	37.400	Rp 2.000	Rp 74.800.000
2	Roti butter chesse	36.550	Rp 2.000	Rp 73.100.000
3	Roti bagelan manis	36.550	Rp 2.000	Rp 73.100.000
4	Roti donat mesis keju	34.850	Rp 2.000	Rp 69.700.000
5	Roti abon	34.425	Rp 2.000	Rp 68.850.000
6	Roti donat kacang	33.150	Rp 2.000	Rp 66.300.000
7	Roti pisang coklat	44.625	Rp 2.000	Rp 89.250.000
8	Roti donat long	37.400	Rp 2.000	Rp 74.800.000
9	Roti donat wijen	32.725	Rp 2.000	Rp 65.450.000
10	Roti pisang keju	38.250	Rp 2.000	Rp 76.500.000
11	Roti donat trimit	36.550	Rp 2.000	Rp 73.100.000
12	Roti manis apel	35.275	Rp 2.000	Rp 70.550.000
13	Roti coklat keju	32.725	Rp 2.000	Rp 65.450.000
14	Roti coklat	38.675	Rp 2.000	Rp 77.350.000
15	Roti keping coklat	31.025	Rp 2.000	Rp 62.050.000
16	Roti donat keju	31.875	Rp 2.000	Rp 63.750.000
17	Roti sosis	32.300	Rp 2.500	Rp 80.750.000
18	Roti pizza mini	33.150	Rp 2.500	Rp 82.875.000
19	Roti kacang mesis	31.875	Rp 2.500	Rp 79.687.500
20	Roti muffin	36.125	Rp 2.500	Rp 90.312.500
21	Roti taiwan vanilla	34.425	Rp 3.000	Rp 103.275.000
22	Roti big pisang	33.150	Rp 3.000	Rp 99.450.000
23	Roti taiwan sosis	33.150	Rp 3.000	Rp 99.450.000
24	Roti taiwan blueberry	32.300	Rp 3.000	Rp 96.900.000
25	Roti donat strawberry	32.725	Rp 3.000	Rp 98.175.000
26	Roti boy coklat	44.200	Rp 3.500	Rp 154.700.000
27	Roti boy keju	33.575	Rp 3.500	Rp 117.512.500
28	Roti sosis spesial	31.025	Rp 4.000	Rp 124.100.000
29	Roti big keping coklat kacang	34.425	Rp 8.000	Rp 275.400.000
30	Roti big keping keju	33.575	Rp 8.000	Rp 268.600.000
Total Pendapatan				Rp 2.915.287.500

Sumber : Lampiran 3 dan Roti Ceria Tahun 2016

Lampiran 7. Perhitungan Pembebanan Biaya Tenaga Kerja Langsung, Biaya *Overhead* Pabrik Variabel dan Biaya Pemasaran Variabel Untuk Pesanan Khusus Roti Pisang Coklat

A. Perhitungan Pembebanan Biaya Tenaga Kerja Langsung Untuk Pesanan Khusus Roti Pisang Coklat

Ada 2 rumus yang dipakai dalam perhitungan ini, rumus pertama adalah mencari persentase produk yang di hasilkan dengan cara:

$$= \left(\frac{\text{Jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{Total produk yang di produksi pada tahun 2016}} \right) \times 100\%$$

Rumus kedua adalah mencari jumlah biaya yang dibebankan untuk pesanan khusus roti pisang coklat dengan cara:

$$= \text{Total biaya tenaga kerja langsung} \times \text{persentase produk}$$

Berikut perhitungan untuk pesanan khusus roti pisang coklat :

31) Produk roti pisang coklat

- a. Persentase produk = $(44.625 : 1.048.050) \times 100\% = 4,26 \%$
- b. Pembebanan biaya = $4,26 \% \times \text{Rp } 262.080.000 = \text{Rp } 11.159.124$

B. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik variabel Untuk Pesanan Khusus Roti Pisang Coklat

Ada 2 rumus yang dipakai dalam perhitungan ini, rumus pertama adalah mencari persentase produk yang di hasilkan dengan cara:

$$= \left(\frac{\text{Jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{Total produk yang di produksi pada tahun 2016}} \right) \times 100\%$$

Rumus kedua adalah mencari jumlah biaya yang dibebankan untuk pesanan khusus roti pisang coklat, dengan cara:

$$= \text{Total biaya overhead pabrik variabel} \times \text{persentase produk}$$

Berikut perhitungan untuk pesanan khusus roti pisang coklat :

- 1) Produk roti pisang coklat
- a. Persentase produk = $(44.625 : 1.048.050) \times 100\% = 4,26 \%$

b. $\text{Pembebanan biaya} = 4,26 \% \times \text{Rp } 314.295.174 = \text{Rp } 13.382.398$

C. Perhitungan Pembebanan Biaya Pemasaran Variabel Untuk Pesanan Khusus Roti Pisang Coklat

Ada 2 rumus yang dipakai dalam perhitungan ini, rumus pertama adalah mencari persentase produk yang di hasilkan dengan cara:

$$= \left(\frac{\text{Jumlah produk yang dihasilkan}}{\text{Total produk yang di produksi pada tahun 2016}} \right) \times 100\%$$

Rumus kedua adalah mencari jumlah biaya yang dibebankan untuk pesanan khusus roti pisang coklat dengan cara:

$$= \text{Total biaya pemasaran variabel} \times \text{persenta se produk}$$

Berikut perhitungan untuk pesanan khusus roti pisang coklat :

1) Produk roti pisang coklat

c. $\text{Persentase produk} = (44.625 : 1.048.050) \times 100\% = 4,26 \%$

d. $\text{Pembebanan biaya} = 4,26 \% \times \text{Rp } 630.380.000 = \text{Rp } 26.840.998$

Lampiran 8. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat

Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat

Keterangan	Biaya Tahun 2016	Jumlah Produk	Biaya per Unit
Biaya Bahan Baku	Rp 20.580.000	44.625	Rp 461
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 11.159.124		Rp 250
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 13.328.398		Rp 300
Total	Rp 45.121.522		Rp 1.011

Sumber : Lampiran 3 dan Lampiran 7.

Menghitung biaya per produk roti dengan cara biaya tahun 2016 dibagi dengan jumlah produk, berikut perhitungan biaya per produk untuk setiap biaya:

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku per produk = $\text{Rp } 20.580.000 : 44.625 = \text{Rp } 461$

2. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung per produk = $\text{Rp } 11.159.124 : 44.625 = \text{Rp } 250$

3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik per produk = $\text{Rp } 13.328.398 : 44.625 = \text{Rp } 300$

Salah satu strategi perusahaan untuk menjual produknya dengan menambah biaya pemasaran variabel kedalam harga jual produk, sehingga apabila konsumen meminta roti untuk di packing kotak maka konsumen tidak perlu menambah biaya lagi untuk kemasan kotak tersebut, jadi apabila harga pokok produksi ini di tambah dengan biaya pemasaran variabel sebesar Rp 601, maka total harga untuk 1 produk sebesar:

Harga pokok penjualan roti pisang coklat = $\text{Rp } 1.011 + \text{Rp } 601 = \text{Rp } 1.612 / \text{Unit}$

Lampiran 9. Biaya Diferensial dan Pendapatan Diferensial Pesanan Khusus

Perhitungan Biaya Diferensial dan Pendapatan Diferensial Pesanan Khusus

Keterangan	Penjualan Awal (1,048,050 Unit)	Penjualan Tambah Roti Pisang Coklat (80 Unit)	Penjualan Total (1,048,130 Unit)
Penjualan	Rp 2.915.287.500	Rp 144.000	Rp 2.915.431.500
Biaya Bahan Baku	Rp (531.244.000)	Rp (36.880)	Rp (531.280.880)
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp (262.080.000)	Rp (20.000)	Rp (262.100.000)
Biaya Overhead Variabel	Rp (314.295.174)	Rp (24.000)	Rp (314.319.174)
Biaya Overhead Tetap	Rp (223.963.214)	Rp -	Rp (223.963.214)
Biaya Pemasaran Variabel	Rp (630.380.000)	Rp (48.080)	Rp (630.428.080)
Biaya Pemasaran tetap	Rp (54.600.000)	Rp -	Rp (54.600.000)
Biaya Administrasi & Umum	Rp (48.720.000)	Rp -	Rp (48.720.000)
Laba Usaha	Rp 850.005.112	Rp 15.040	Rp 850.020.152

Sumber : Lampiran 3, Lampiran 4, Lampiran 5, dan Lampiran 6

Berikut merupakan perhitungan nilai penjualan, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* variabel dan biaya pemasaran variabel untuk pesanan roti pisang coklat:

1. Mencari nilai penjualan roti pisang coklat dengan cara:

Penjualan = Jumlah produk yang di pesan × harga per produk roti

Penjualan roti pisang coklat = 80 x Rp 1.800 = Rp 144.000

2. Mencari nilai biaya bahan baku untuk pesanan roti pisang coklat dengan cara:

Biaya bahan baku = Jumlah produk yang dipesan × BBB per produk roti

Biaya bahan baku = 80 x Rp 461 = Rp 36.880

3. Mencari nilai biaya tenaga kerja langsung untuk pesanan roti pisang coklat dengan cara:

Biaya tenaga kerja langsung untuk pesanan roti = jumlah pesanan x biaya tenaga kerja langsung per produk

Biaya tenaga kerja langsung untuk pesanan roti = 80 x Rp 250 = Rp 20.000

4. Mencari nilai biaya *overhead* variabel untuk pesanan roti pisang coklat dengan cara:

Biaya *overhead* variabel untuk pesanan = jumlah pesanan x biaya *overhead* variabel per produk

Biaya *overhead* variabel untuk pesanan roti pisang coklat = $80 \times \text{Rp } 300 = \text{Rp } 24.000$

5. Sebelum mencari nilai biaya pemasaran variabel untuk pesanan roti pisang coklat, terlebih dahulu harus dicari biaya pemasaran variabel per produk dengan cara:

Biaya pemasaran variabel per produk = $\frac{\text{Pembebanan biaya pemasaran variabel}}{\text{jumlah produk yang di produksi}}$

Biaya pemasaran variabel per produk = $\text{Rp } 26.840.998 : 44.625 = \text{Rp } 601$

6. Mencari nilai biaya pemasaran variabel untuk pesanan roti pisang coklat dengan cara:

Biaya pemasaran variabel pesanan = jumlah pesanan x biaya pemasaran variabel per produk

Biaya pesanan variabel pesanan roti pisang coklat = $80 \times \text{Rp } 601 = \text{Rp } 40.080$

Lampiran 10. Perhitungan Jam Tenaga Kerja untuk Kegiatan Produksi Roti Tahun 2016

Jam Tenaga Kerja Bagian Produksi Roti

Bulan	Jam Tenaga Kerja Perbulan (Jam)	Jam Tenaga Kerja yang Terpakai (Jam)	Jam Tenaga Kerja yang Menganggur (Jam)
Januari	234	158	76
Februari	234	152	82
Maret	234	161	73
April	234	156	78
Mei	234	157	77
Juni	234	159	75
Juli	234	155	79
Agustus	234	157	77
September	234	160	74
Oktober	234	156	78
November	234	154	80
Desember	234	161	73
Total Jam Kerja	2808	1886	922

Sumber: Perhitungan Jam Tenaga Kerja

Jam tenaga kerja bagian produksi roti dimulai dari jam 07:00 sampai jam 11:00 dan jam 01:00 sampai jam 05:00, sehingga total jam tenaga kerja bagian produksi adalah 9 jam, dalam waktu 9 jam ini perusahaan mampu memproduksi roti sebanyak 5000 roti, untuk menghitung kemampuan pekerja dalam memproduksi roti per jamnya dengan cara:

Produksi roti per jam = jumlah roti yang di produksi : jam kerja

Produksi roti per jam = $5000 : 9 = 556$ roti/jam

Jumlah hari kerja dalam sebulan yang ada di perusahaan adalah 26 hari kerja sehingga dalam sebulan dapat dicari total jam kerja bagian produksi roti dengan cara:

Total jam tenaga kerja dalam sebulan = jam kerja per hari x jumlah hari kerja dalam sebulan

Total jam tenaga kerja dalam sebulan = $9 \times 26 = 234$ jam kerja

Menghitung jam kerja terpakai perbulannya dapat menggunakan cara:

Jam tenaga kerja terpakai = jumlah roti yang diprduksi perbulan / produksi roti per jam

Berikut perhitungan jam kerja terpakai setiap bulan:

1. Bulan Januari
Jam tenaga kerja terpakai = $87.550 : 556 = 158$ jam kerja
2. Bulan Februari
Jam tenaga kerja terpakai = $84.575 : 556 = 152$ jam kerja
3. Bulan Maret
Jam tenaga kerja terpakai = $89.675 : 556 = 161$ jam kerja
4. Bulan April
Jam tenaga kerja terpakai = $86.700 : 556 = 156$ jam kerja
5. Bulan Mei
Jam tenaga kerja terpakai = $87.125 : 556 = 157$ jam kerja
6. Bulan Juni
Jam tenaga kerja terpakai = $88.400 : 556 = 159$ jam kerja
7. Bulan Juli
Jam tenaga kerja terpakai = $86.275 : 556 = 155$ jam kerja
8. Bulan Agustus
Jam tenaga kerja terpakai = $87.125 : 556 = 157$ jam kerja
9. Bulan September
Jam tenaga kerja terpakai = $88.825 : 556 = 160$ jam kerja
10. Bulan Oktober
Jam tenaga kerja terpakai = $86.700 : 556 = 156$ jam kerja
11. Bulan November
Jam tenaga kerja terpakai = $85.425 : 556 = 154$ jam kerja
12. Bulan Desember
Jam tenaga kerja terpakai = $89.675 : 556 = 161$ jam kerja
Mencari jam tenaga kerja menganggur dengan cara:
Jam kerja menganggur = Jam kerja perbulan – jam kerja terpakai
Berikut perhitungan jam kerja menganggur setiap bulan:
1. Bulan Januari
Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 158 = 76$ jam kerja
2. Bulan Februari
Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 152 = 82$ jam kerja

3. Bulan Maret

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 161 = 73$ jam kerja

4. Bulan April

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 156 = 78$ jam kerja

5. Bulan Mei

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 157 = 77$ jam kerja

6. Bulan Juni

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 159 = 75$ jam kerja

7. Bulan Juli

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 155 = 79$ jam kerja

8. Bulan Agustus

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 157 = 77$ jam kerja

9. Bulan September

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 160 = 74$ jam kerja

10. Bulan Oktober

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 156 = 78$ jam kerja

11. Bulan November

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 154 = 80$ jam kerja

12. Bulan Desember

Jam tenaga kerja menganggur = $234 : 161 = 73$ jam kerja

Total jam tenaga kerja menganggur dalam 1 tahun adalah 922 jam kerja, apabila total jam tenaga kerja menganggur ini di konversi menjadi roti, maka menggunakan cara:

Jumlah roti yang masih belum diproduksi = total jam tenaga kerja menganggur x produksi roti per jam

Jumlah roti yang masih belum diproduksi = $922 \times 556 = 511.950$ roti

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian



Gambar 11.1. Foto Bersama Manajer UD. Roti Ceria



Gambar 11.2. Foto Saat Kegiatan Wawancara Dengan Manajer UD. Roti Ceria