

## BAB V

### PENUTUP

Berdasarkan uraian masalah yang dihadapi oleh perusahaan dan pemecahan masalah yang telah dibahas pada bab sebelumnya, maka peneliti dapat menarik simpulan dan memberikan saran-saran yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk proses produksi pada Perusahaan Pia Cap Mangkok di masa yang akan datang.

#### A. Simpulan

Dari hasil analisis data dan permasalahan yang dihadapi Perusahaan Pia Cap Mangkok, maka peneliti memberikan simpulan sebagai berikut:

1. Perusahaan Pia Cap Mangkok merupakan usaha *home industry* yang bergerak dalam industry makanan ringan yaitu pia. Lokasi perusahaan dalam melakukan aktivitas operasinya berada di Jl. Semeru, No.25 Malang. Produk yang diproduksi oleh perusahaan adalah pia kacang hijau, pia coklat, pia keju, pia durian dan pia tangkwe. Untuk tahun 2015 ini, perusahaan mengalami pemborosan biaya produksi. Hal ini dikarenakan anggaran yang ditentukan perusahaan masih terlalu kecil sehingga tidak sebanding dengan realisasinya. Disamping itu juga, perusahaan dalam menentukan anggaran hanya berdasarkan pada perkiraan saja dan tidak ada pengendalian terhadap biaya produksi.
2. Perusahaan harus menyusun anggaran untuk dapat menghindari terjadinya pemborosan biaya produksi untuk tahun-tahun yang akan datang dengan cara menyusun:

- a. Menyusun ramalan penjualan.
- b. Menyusun anggaran produksi.
- c. Menyusun biaya standar.
- d. Menyusun anggaran biaya produksi.
- e. Membandingkan anggaran biaya produksi dengan realisasinya.
- f. Analisis Selisih.

**B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dalam pembahasan skripsi tersebut, ada beberapa yang dijadikan sebagai saran adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya perusahaan dalam menentukan anggaran biaya produksi kiranya tidak hanya berdasarkan pada perkiraan saja melainkan harus berdasarkan pada standar biaya produksi yang telah ditetapkan agar aktivitas dalam proses produksi tetap berjalan lancar.
2. Perlu adanya pengendalian biaya produksi dengan memperhatikan standar biaya produksinya agar perusahaan tidak mengalami kekurangan biaya produksi yang dapat menimbulkan kerugian bagi perusahaan dikarenakan selisih anggaran yang ditetapkan perusahaan berbanding jauh dengan realisasinya.

## **BAB IV**

### **ANALISIS DAN INTERPRETASI DATA**

#### **A. Gambaran Umum Perusahaan**

##### **1. Sejarah Berdirinya Perusahaan**

Perusahaan Pia Cap Mangkok merupakan usaha *home industry* yang bergerak dalam industri makanan ringan yaitu pia. Usaha ini mulai dirintis pada tahun 1959 oleh Zabur Utomo dan istrinya. Perusahaan Pia Cap Mangkok ini pada awalnya bukan dalam bentuk perusahaan, melainkan hanya untuk sebagai mata pencaharian penyambung hidup. Cabang awalnya pada saat itu masih berada di Bareng Taman Bunga yang dikerjakan puluhan tahun dan cara pengerjaannya masih dilakukan secara tradisional dan manual dimulai dari pagi hari sampai menjelang malam hari tanpa seorang karyawan.

Pada waktu itu bahan bakunya masih impor dari Australia, masih belum ada terigu produksi di dalam negeri, namun ia berani menekuni usaha ini karena harus menafkahi keluarganya. Pada waktu itu pun orang-orang masih belum peduli mengenai logo dan merk yang beredar. Pia Mangkok tersebut logonya terinspirasi dari logo salah satu bumbu penyedap makanan yang berupa mangkok maka usaha tersebut diberi nama Pia Cap Mangkok dan dimasukkan juga unsur filosofi yang terdapat di dalam merk tersebut. Di dalam desainnya gambar mangkok diapit oleh dua tulisan yang diambil dari bahasa mandarin yaitu Shuang Xi yang berarti kebahagiaan ganda. (Sheny,2014:30).

Resep awalnya diperoleh dari orang tua di Tiongkok, lokasi pembuatannya pada awalnya berlokasi di Jalan Taman Slamet No 28 Malang, namun sekitar pada tahun 1974 pindah di Jalan Bareng Taman Bunga No 54 Malang. Pada waktu itu Pia ini sudah disukai oleh banyak orang, tetapi produksinya masih sedikit serta tidak ada sarana komunikasi sebagai penunjang promosi pia tersebut maka tidak banyak orang yang mengetahui produksi pia tersebut. Namun seiring berjalannya waktu Perusahaan Pia Cap Mangkok pernah vakum tidak memproduksi selama kurang lebih 3 tahun pada tahun 1988-1991.

Kemudian sekitar pada tahun 1993 usaha pia tersebut kemudian diteruskan oleh menantunya yang bernama Werianto, Ia meneruskan usaha tersebut karena pia mangkok memiliki potensi untuk bisa berkembang. Dengan modal yang cukup kemudian perusahaan ini pindah di Jalan Kalingkang No 18 Malang dan dimulai dengan satu orang karyawan.

Seiring dengan berkembangnya waktu kemudian perusahaan Pia Cap Mangkok semakin berkembang dan pada tahun 2000 perusahaan ini pindah di Jalan Villa Tidar Indah No 5 Malang dan memiliki banyak karyawan karena permintaan akan produk pia tersebut semakin meningkat sehingga perusahaan tersebut terus berkembang hingga saat ini.

Faktor-faktor yang mendorong untuk didirikannya Perusahaan Pia Mangkok adalah karena masih belum ada saingan perusahaan Pia di wilayah Malang. Dalam perkembangannya dengan segala keuletan, ketekunan dan kerja keras maka perusahaan ini semakin berkembang. Permintaan produksi pia mangkok semakin meningkat yang awalnya

hanya untuk memenuhi permintaan disekitar wilayah Kabupaten Malang saja, saat ini telah menyebar hingga di luar wilayah kota Malang yaitu merambah hingga di Surabaya, Jakarta dan Bali. Total cabangnya telah mencapai 6 perusahaan yang diperasikan, yaitu di pusatnya di Jalan Villa Tidar Indah No 5 Malang dan di Jalan Semeru No 25 Malang sebagai lokasi pusatnya, sedangkan cabangnya ada di Jalan Soekarno Hatta ptp 2 No 1 kav 2 dan Jalan Randuagung 9A Singosari.

## 2. Lokasi Perusahaan

Perusahaan dalam menentukan lokasi harus mempertimbangkan berbagai faktor yang berkaitan dengan aktivitas perusahaan baik dalam bidang administrasi, pemasaran, operasional maupun sumber daya manusianya.

Berdasarkan berbagai pertimbangan yaitu dari faktor yang mempengaruhi aktivitasnya maupun kepengurusan administrasi terletak di Jalan Semeru No 25 Malang . Adapun yang menjadi dasar pertimbangan dan pemilihan lokasi perusahaan antara lain:

### a. Faktor primer

Faktor yang paling utama dalam mendirikan suatu perusahaan yang menjadi dasar pertimbangan kelancaran kegiatan perusahaan. Faktor primer tersebut meliputi:

#### 1) Bahanbaku

Bahan baku adalah kebutuhan utama yang sangat penting, sehingga lokasi perusahaan harus dekat dengan bahan baku untuk memperlancar proses produksi. Contoh: perusahaan pia cap

mangkok didirikan dekat dengan pasar dimana sebagian besar bahan bakunya dibeli di tempat tersebut.

2) Sumber tenaga kerja

Perusahaan menentukan lokasi yang letaknya dapat dijangkau oleh tenaga kerja. Perusahaan tidak mengalami kesulitan untuk tenaga kerja karena disekitar perusahaan tersedia tenaga kerja yang cukup memadai. Pada saat ini, perusahaan pia cap mangkok mempekerjakan  $\pm 80$  karyawan.

3) Pasar

Perusahaan mempertimbangkan jarak lokasi perusahaan dengan pasar dimana letaknya dekat sekali dengan daerah pemasaran dan penjualan serta sangat dekat dengan sarana transportasi yang memadai.

4) Sarana transportasi

Perusahaan telah memperhitungkan jarak antara lokasi perusahaan dengan pasar serta sarana transportasi yang memadai sehingga dalam memasarkan produk yang dihasilkan tidak mengalami kesulitan.

5) Fasilitas-fasilitas sumber teknis

Perusahaan tidak mengalami kesulitan dalam hal sumber teknis karena di sekitar lokasi perusahaan dapat tersedia pelayanan teknis.

Contoh: perusahaan pia cap mangkok didirikan di kawasan pelayanan teknis dalam hal ini tempat perbaikan mesin produksi.

## b. Faktor sekunder

(Sheny,2014:34), Faktor sekunder merupakan faktor pendukung dari faktor primer yang perannya perlu mendapat perhatian dalam penentuan lokasi perusahaan. Faktor sekunder meliputi:

### 1) Lingkungan sosial

Perusahaan harus dapat membina hubungan yang baik antara perusahaan dengan masyarakat melalui kepercayaan terhadap produk yang dihasilkan perusahaan sehingga diterima masyarakat dan tetap menghasilkan produk yang berkualitas. Contoh: pembuatan produk harus menggunakan bahan baku yang bermutu tinggi sehingga cita rasa dari produk yang dihasilkan tidak mengecewakan bagi konsumen.

### 2) Kemungkinan ekspansi

Kemungkinan perusahaan untuk mengadakan ekspansi atau perluasan sangat mudah mengingat tersedianya sarana di sekitar perusahaan dan mudah diperoleh.

### 3) Bentuk Hukum Perusahaan

Perusahaan Pia Cap Mangkok bergerak di bidang industri makanan ringan yaitu pembuatan pia yang berbentuk perusahaan

perseorangan dengan nomor izin Dep. Kes. RI. No. 0418/13.06/1993 dengan nama perusahaan Pia Cap Mangkok.

4) Tujuan Perusahaan

Perusahaan pia cap mangkok memiliki tujuan yaitu menginginkan agar perusahaannya berkembang. Tujuan inilah yang menjadi pedoman utama dalam mendirikan perusahaan. Adapun tujuan ini dibedakan menjadi 2 tujuan yaitu tujuan jangka pendek dan tujuan jangka panjang.

Tujuan perusahaan tersebut antara lain adalah:

a) Tujuan jangka pendek

Tujuan jangka pendek dicapai oleh perusahaan dalam periode relatif dalam waktu kurang dari satu tahun. Tujuan jangka pendek harus dicapai dahulu untuk mencapai tujuan jangka panjang. Tujuan jangka pendek perusahaan adalah:

1. Mengurangi tingkat kerusakan produk

Perusahaan menjaga agar kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas yang telah ditentukan.

2. Menjaga kelancaran proses produksi

Kegiatan selama proses produksi harus berjalan sesuai dengan waktu dan target yang telah ditentukan sehingga produksi.



3. Menjaga kontinuitas perusahaan

Agar perusahaan terus berkembang maka harus tetap mempertahankan kualitas produk. Perusahaan harus kreatif dan inovatif agar keberlangsungan perusahaan terus tercapai.

4. Mencapai target produksi

Perusahaan dalam memproduksi barang berdasarkan pesanan dan masa khususnya standar kualitas yaitu berdasarkan rasa dan tingkat keawetan. Sehingga menimbulkan kepercayaan di kalangan masyarakat.

b) Tujuan jangka panjang

Tujuan jangka panjang adalah tujuan yang ingin dicapai perusahaan dalam jangka waktu yang relatif lama, biasanya lebih dari 1 tahun. Tujuan jangka panjang merupakan kelanjutan dari tujuan jangka pendek. Tujuan jangka panjang perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Menjaga reputasi perusahaan

Perusahaan harus dapat mampu bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis dan harus mempertahankan posisinya sehingga setara dengan perusahaan lain.

## 2. Berusaha mencapai keuntungan yang maksimal

Salah satu cara agar dapat menghasilkan keuntungan yang maksimal yaitu perusahaan harus meningkatkan produksi serta pemasaran di berbagai tempat sehingga dapat meningkatkan keuntungan.

## 3. Mengadakan ekspansi perusahaan

Perusahaan perlu untuk mengadakan ekspansi terutama dalam mengganti dengan mesin-mesin yang lebih modern dan mampu untuk menampung kapasitas produksi yang lebih besar. Kemudian juga melakukan perluasan daerah pemasaran sehingga produk yang dihasilkan akan semakin terkenal di kalangan masyarakat di daerah luar Jawa.

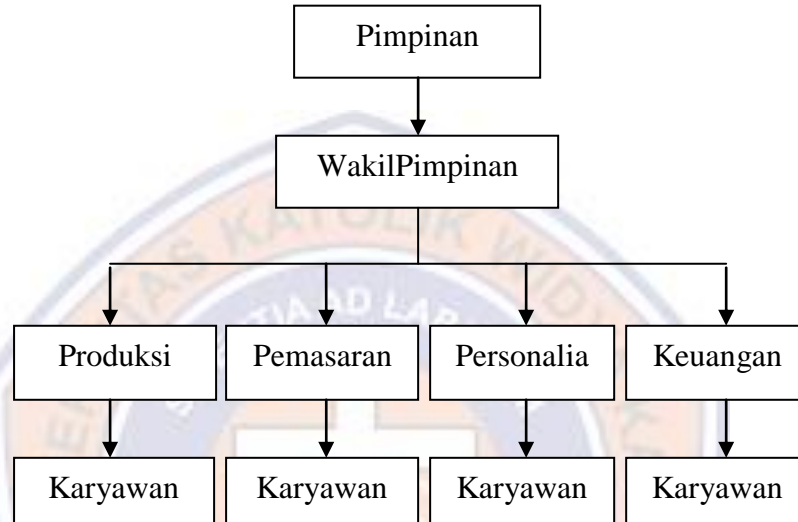
## 3. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi merupakan suatu susunan dan hubungan tiap bagian serta posisi pada suatu perusahaan dalam menjalankan aktivitas perusahaan agar tercapainya tujuan perusahaan. Struktur organisasi memisahkan fungsi dan tugas dari tiap posisi yang ditempati di perusahaan, sehingga akan jelas wewenang dan tanggung jawab tiap individu dalam perusahaan.

Bentuk struktur organisasi yang digunakan oleh Perusahaan Pia Cap Mangkok adalah struktur organisasi yang berbentuk garis yaitu kekuasaan dan tanggung jawab terletak di tangan pimpinan. Segala perintah dari atas mengalir lurus kepada bawahan yang lebih rendah dan setiap bawahan

mempunyai seorang atasan yang bertanggung jawab penuh dalam segala keputusan yang berkaitan dengan segala aktivitas perusahaan. Digambarkan bentuk struktur organisasi Perusahaan Pia Cap Mangkok Malang sebagai berikut:

Gambar 1. Struktur Organisasi Perusahaan Pia Cap Mangkok



Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok Malang

Tujuan dan wewenang masing-masing bagian adalah sebagai berikut:

a. Pimpinan

- 1) Memimpin dan mengkoordinir jalannya perusahaan.
- 2) Merencanakan, menentukan dan mengendalikan kebijakan dan kegiatan perusahaan sesuai tujuan perusahaan.
- 3) Bertanggung jawab atas maju mundurnya perusahaan.
- 4) Mengadakan pertemuan dengan kepala bagian yang ada dalam perusahaan tersebut.

b. Wakil pimpinan

- 1) Mewakili pimpinan dalam melaksanakan tugas apabila pimpinan sedang berhalangan.
- 2) Membantu pimpinan dalam melaksanakan tugas nya sehubungan dengan aktivitas perusahaan.
- 3) Membantu pimpinan dalam menyusun perencanaan di semua bidang.
- 4) Bertanggungjawab atas keselamatan semua pegawai perusahaan.

c. Pemasaran

- 1) Menyusun rencana penjualan yang baik guna memasarkan hasil produksi sehingga dapat mencapai tujuan perusahaan.
- 2) Mengatur pengiriman barang atau hasil produksi dan membina hubungan yang baik dengan pelanggan.
- 3) Membina daerah pemasaran yang baru.

d. Personalia

- 1) Merencanakan kebutuhan tenaga kerja.
- 2) Melakukan seleksi tenaga kerja.

e. Produksi

- 1) Menyusun rencana produksi.
- 2) Mengatur proses produksi serta menentukan bahan baku dan bahan pelengkap yang digunakan.
- 3) Mengawasi pekerjaan bagian produksi.
- 4) Bertanggung jawab atas kualitas dan kuantitas barang yang dihasilkan.

f. Administrasi

- 1) Mengkoordinir semua tugas yang berhubungan dengan kegiatan administrasi perusahaan.
- 2) Menyimpan arsip perusahaan dan melakukan semua kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan surat-menyurat yang berkaitan dengan perusahaan.

g. Keuangan

- 1) Mengkoordinasi segala sesuatu yang berhubungan dengan keuangan perusahaan.
- 2) Mengusahakan pencatatan yang cermat atas berbagai permintaan dan pengeluaran serta membuat laporan keuangan secara tepat waktu.
- 3) Mencatat hasil kebutuhan produksi dan nonproduksi.
- 4) Melaksanakan pembayaran karyawan.

h. Karyawan

- 1) Melakukan pekerjaan sesuai dengan tugasnya.
- 2) Mempertanggungjawabkan hasil pekerjaannya kepada atasan.

4. Kondisi Umum Perusahaan

a. Jumlah karyawan

Jumlah karyawan pada Perusahaan Pia Cap Mangkok Malang adalah sebanyak 80 orang karyawan, digolongkan sebagai berikut:

Karyawan Pria = 27 orang

Karyawan Wanita = 53 orang +

Jumlah karyawan = 80 orang

b. Kualitas pendidikan karyawan

Tabel IV.1  
Kualitas pendidikan karyawan  
Perusahaan Pia Cap Mangkok Malang  
Tahun 2014

No	Tingkat pendidikan	Jumlah
1	SD	23
2	SMP	18
3	SMA/SMK	33
4	Sarjana	6
Jumlah		80

Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok

c. Hari kerja dan jam kerja karyawan

Pengaturan jam kerja dibagi menjadi dua yaitu pengaturan jam kerja karyawan yang berada di toko dan karyawan bagian produksi. Jam kerja karyawan di toko adalah setiap hari Senin-Minggu dan dibagi menjadi 2 shift, yaitu:

Shift pagi	07.30 – 17.00 WIB
Istirahat	12.00 – 13.00 WIB
Shift sore	11.00 – 20.00 WIB
Istirahat	17.00 – 18.00 WIB

Hari dan jam kerja karyawan produksi adalah sebagai berikut:

Hari Senin – Sabtu            07.30 – 17.00 WIB

Istirahat                            12.00 – 13.00 WIB

5. Daerah Pemasaran dan Penjualan

a. Daerah pemasaran

Daerah pemasaran hasil pia yang telah diproduksi yaitu di wilayah Malang, Surabaya, Jakarta dan Bali.

b. Penentuan dan kebijakan harga jual

1. Penentuan kebijakan harga jual Pia Cap Mangkok adalah sebagai berikut:

- a. Untuk permintaan dari agen penjualan dilakukan dengan cara kredit dengan waktu 2 minggu.
- b. Untuk permintaan dari pengecer dilakukan tunai.

2. Penentuan harga jual

Perusahaan Pia Cap Mangkok dalam menentukan harga jual yaitu dengan memperhitungkan jumlah biaya produksi ditambah dengan laba yang diinginkan. Adapun harga jual pia mangkok per bungkus (isi 5) adalah dengan harga Rp 11.000, sedangkan yang dikemas dengan dengan kotak (isi 25) Rp 55.000.

c. Saluran distribusi

Hasil produksi Perusahaan Pia Cap Mangkok menggunakan saluran distribusi sebagai berikut:

1. Saluran distribusi paling pendek yang digunakan Perusahaan Pia Cap Mangkok Malang dimana saluran tersebut langsung melayani hasil produksinya kepada konsumen.
2. Perusahaan melayani pembeli dengan menggunakan via telepon. Dimana jika ada pemesan, langsung menghubungi perusahaan melalui telepon dan barang siap diantarkan.

d. Promosi

Promosi merupakan salah satu bagian pemasaran yang berorientasi pada peningkatan permintaan konsumen terhadap produk dengan cara memberikan informasi yang tepat dan akurat tentang produk tersebut.

Promosi yang dilakukan Perusahaan Pia Cap Mangkok adalah dengan memberikan informasi secara langsung kepada konsumen pada saat melakukan pembelian di Perusahaan Pia Cap Mangkok.

6. Keuangan Perusahaan

Perusahaan Pia Cap Mangkok memperoleh sumber dana atau modal kerja dari 1 sektor yaitu dari pemilik perusahaan sendiri atau dana intern.

Dana tersebut digunakan untuk:

- a. Membiayai pengadaan bahan baku, biaya tenaga kerja, dan lain-lain.
- b. Merenovasi bagian-bagian perusahaan yang dianggap tidak memenuhi syarat lagi misalnya tempat produksi.



7. Produksi dan Proses Produksi

Selama proses produksinya, Perusahaan Pia Cap Mangkok menggunakan bahan baku dan bahan pelengkap:

a. Bahan yang digunakan

1. Bahan baku: tepung terigu, kacang hijau, tangkwe, coklat, keju, durian, gula pasir, minyak dan margarin.
2. Bahan penolong: kardus, kertas, plastik dan lem.

b. Mesin dan peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan Perusahaan Pia Cap Mangkok Malang, aktivitas usahanya yaitu:

1. Bak : Merendam kacang hijau menampung dari kacang hijau bak periok baja.
2. Saringan: Menyaring kacang hijau yang sudah dimasak.
3. Langsengan: Menanak kacang hijau.
4. Niru: Tempat kacang hijau yang sudah ditanak.
5. Tong: Menampung pia yang sudah selesai diproses.
6. Oven: Memasak adonan pia.
7. Ayakan: Alat bantu pembuangan kotoran seperti batu pad kacang hijau.
8. Mixer: Pencampur adonan pia.

c. Proses produksi

Proses produksi adalah segala aktivitas yang dilakukan untuk merubah suatu produksi dan bahan baku menjadi barang jadi. Proses produksi yang dilakukan adalah:

1. Pengadukan adonan

Mempersiapkan semua bahan yang dibutuhkan yaitu tepung terigu, telur, margarin dan gula. Dan untuk isiannya yaitu keju, coklat, kacang hijau, durian dan tangkwe yang diolah. Kemudian seluruh bahan dasar dicampur dan diolah menjadi adonan pia untuk dicetak.

2. Cetak kulit pia

Tepung terigu dicampur dengan minyak air, garam sampai kental kemudian kacang hijau, coklat, tangkwe, keju dan durian dimasukkan ke dalam tepung terigu yang telah kental tersebut, lalu adonan dimasukkan ke cetakan untuk dibentuk kulit pia.

3. Penggiling

Proses produksi bagian penggilingan bahan baku diolah secara manual dengan bantuan alat giling sederhana yang terbuat dari kayu. Kacang hijau yang sudah masak ke dalam alat penggilingan dibentuk bulat.

4. Dicetak bentuk bulat dan diisi pia

- a. Kacang hijau yang telah dicuci kemudian direndam di dalam bak air setelah itu ditanak dalam waktu tertentu sampai masak.

- b. Tepung coklat, tepung terigu, gula dan margarin dicampur menjadi 1 hingga kental kemudian dibulatkan untuk dijadikan isi.
- c. Tangkwee dan bawang merah diiris kemudian dicampur dengan minyak dan gula sampai kental.
- d. Keju diparut kemudian dicampur susu, margarin dan gula sampai kental kemudian dibulatkan untuk dijadikan isi, lalu masukkan ke dalam oven selama 18 menit.

**B. Penyajian Data Penelitian**

- 1) Volume penjualan Pia Cap Mangkok 2011-2014 disajikan pada tabel IV.2 halaman 39.
- 2) Persediaan awal barang jadi sebesar 1.750 bungkus
- 3) Persediaan akhir barang jadi sebesar 0 bungkus
- 4) Persediaan awal bahan baku dapat disajikan pada tabel IV.3 halaman 40.
- 5) Harga standar dan harga sesungguhnya bahan baku disajikan pada tabel IV.4 halaman 40.
- 6) Kuantitas standar dan kuantitas sesungguhnya bahan baku disajikan pada tabel IV.5 halaman 41.
- 7) Anggaran produksi tahun 2015 yang dibuat oleh perusahaan disajikan pada tabel IV.6 halaman 41.
- 8) Rencana produksi tahun 2015 dibagi dalam 4 periode disajikan pada tabel IV.7 halaman 42.
- 9) Perbandingan anggaran dan realisasi harga bahan baku tahun 2015 dalam triwulan I disajikan pada tabel IV.8 halaman 42.

- 10) Anggaran kebutuhan bahan baku tahun 2015 yang telah dibuat oleh perusahaan disajikan pada tabel IV.9 - tabel IV.11 halaman 43-45.
- 11) Anggaran biaya bahan baku tahun 2015 yang telah dibuat perusahaan oleh disajikan pada tabel IV.12 – tabel IV.14 halaman 46-48.
- 12) Anggaran jam tenaga kerja langsung tahun 2015 yang telah dibuat oleh perusahaan disajikan pada tabel IV.15 – tabel IV.16 halaman 49.
- 13) Anggaran biaya overhead pabrik tahun 2015 yang telah dibuat oleh perusahaan disajikan pada tabel IV.17 halaman 50.
- 14) Anggaran biaya overhead tetap dan variabel tahun 2015 yang telah dibuat oleh perusahaan disajikan pada tabel IV.18 – tabel IV.19 halaman 51.

**Tabel IV.2**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Volume Penjualan Tahun 2011-2014**

Tahun	Jumlah Penjualan
2011	328.864
2012	386.899
2013	455.175
2014	535.500

Sumber: Perusahaan Pia Cap mangkok

**Tabel IV.3**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Kuantitas dan Harga Bahan Baku**  
**Bulan Maret Tahun 2015**

Bahan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Tepungterigu	125 kg	6.400	800.000,-
Minyak	72 liter	12.778	920.000,-
Margarin	4 kg	32.500	130.000,-
GulaPasir	5 kg	12.500	62.500,-
Kacanghijau	50 kg	25.000	1.250.000,-
Keju	6 kg	67.000	402.000,-
Coklat	15 kg	65.000	975.000,-
Durian	10 kg	75.000	750.000,-
Tangkwe	10 kg	45.000	450.000,-
Total per hari			5.739.500,-

Sumber: Perusahaan Pia Cap Mangkok

**Tabel IV.4**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Harga Standar dan Harga Sesungguhnya Bahan Baku**  
**Rata-rata Dalam Triwulan I**  
**Tahun 2015**

Bahan	HargaStandar	HargaSesungguhnya
Tepungterigu	6.200	6.400
Minyak	13.000	12.778
Margarin	32.300	32.500
GulaPasir	12.300	12.500
KacangHijau	24.900	25.000
Keju	65.000	67.000
Cokelat	67.000	65.000
Durian	80.000	75.000
Tangkwe	44.500	45.000

Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok

**Tabel IV.5**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Kuantitas Standar dan Kuantitas Sesungguhnya Bahan Baku**  
**Rata-rata Dalam Triwulan I**  
**Tahun 2015**

Bahan	Kuantitas Standar	Kuantitas Sesungguhnya
Tepung terigu	125 kg	128 kg
Minyak	72 liter	77 liter
Margarin	4 kg	4,1 kg
Gula Pasir	5 kg	5,12 kg
Kacang Hijau	50 kg	51,2 kg
Keju	6 kg	6,14 kg
Cokelat	15 kg	15,36 kg
Durian	10 kg	10,24 kg
Tangkwe	10 kg	10,24 kg

Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok

**Tabel IV.6**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Produksi**  
**Tahun 2015**

Bulan	Rencana Penjualan	Persediaan Akhir	Bahan yang Tersedia	Persediaan Awal	Anggaran Produksi
Januari	49.888	-	49.888	1.750	48.138
Febuari	49.888	-	49.888	-	49.888
Maret	49.888	-	49.888	-	49.888
April	49.888	-	49.888	-	49.888
Mei	49.888	-	49.888	-	49.888
Juni	49.888	-	49.888	-	49.888
Juli	49.888	-	49.888	-	49.888
Agustus	49.888	-	49.888	-	49.888
September	49.888	-	49.888	-	49.888
Oktober	49.888	-	49.888	-	49.888
November	49.888	-	49.888	-	49.888
Desember	49.888	-	49.888	-	49.888
Total	598.656	-	598.656	1.750	596.906

Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok

**Tabel IV.7**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Rencana Produksi**  
**Tahun 2015**

Triwulan I	2,6%	140.870
Triwulan II	24,20%	144.451
TriwulanIII	25,50%	152.211
TriwulanIV	26,70%	159.374
Total		596.906

Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok

**Tabel IV.8**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggarandan Realisasi Harga Bahan Baku**  
**Dalam Triwulan I Tahun 2015**

Jenis Produk Pia	Anggaran Harga Bahan Baku per kg	Realisasi Harga Bahan Baku per kg
KacangHijau	34.284	35.998
Cokelat	74.284	77.998
Keju	76.284	80.098
Durian	84.284	88.498
Tangkwe	54.284	56.998

Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok

# PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

**Tabel IV.9**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Kebutuhan Bahan Baku**  
**(Pia Kacang Hijau dan Cokelat)**  
**Tahun 2015**

Periode	Kacang Hijau					Cokelat				
	Bahan	Standar Pemakaian Bahan Baku (gr)	Produksi (bungkus)	Total Kebutuhan Bahan Baku (gr)	Total Kebutuhan Bahan Baku (kg)	Bahan	Standar Pemakaian Bahan Baku (gr)	Produksi (bungkus)	Total Kebutuhan Bahan Baku (gr)	Total Kebutuhan Bahan Baku (kg)
Triwulan I	Kulit	22	70.200	1.544.400	1.544	Kulit	22	35.100	772.200	772
	Isi	20	70.200	1.404.000	1.404	Isi	20	35.100	702.000	702
Triwulan II	Kulit	22	72.833	1.602.315	1.602	Kulit	22	36.416	801.158	801
	Isi	20	72.833	1.456.650	1.457	Isi	20	36.416	728.325	728
Triwulan III	Kulit	22	75.564	1.662.402	1.662	Kulit	22	37.782	831.201	831
	Isi	20	75.564	1.511.274	1.511	Isi	20	37.782	755.637	756
Triwulan IV	Kulit	22	78.397	1.724.742	1.725	Kulit	22	39.199	862.371	862
	Isi	20	78.397	1.567.947	1.568	Isi	20	39.199	783.974	784
Total	Kulit	88	296.994	6.533.859	6.534	Kulit	88	148.497	3.266.929	3.267
	Isi	80	296.994	5.939.872	5.940	Isi	80	148.497	2.969.936	2.970

Sumber data: data diolah

Produksi pia kacang hijau per haria dalah sebanyak 900 bungkus dan pia cokelat adalah sebanyak 450 bungkus. Perusahaan menentukan kenaikan produksi per triwulan adalah 3,75%.



## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

**Tabel IV.10**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Kebutuhan Bahan Baku**  
**(Pia Keju dan Durian)**  
**Tahun 2015**

Periode	Keju					Durian				
	Bahan	Standar Pemakaian Bahan Baku (gr)	Produksi (bungkus)	Total Kebutuhan Bahan Baku (gr)	Total Kebutuhan Bahan Baku (kg)	Bahan	Standar Pemakaian Bahan Baku (gr)	Produksi (bungkus)	Total Kebutuhan Bahan Baku (gr)	Total Kebutuhan Bahan Baku (kg)
Triwulan I	Kulit	22	19.500	429.000	429	Kulit	22	3.900	85.800	86
	Isi	20	19.500	390.000	390	Isi	20	3.900	78.000	78
Triwulan II	Kulit	22	20.231	445.088	445	Kulit	22	4.046	89.018	89
	Isi	20	20.231	404.625	405	Isi	20	4.046	80.925	81
Triwulan III	Kulit	22	20.990	461.778	462	Kulit	22	4.198	92.356	92
	Isi	20	20.990	419.798	420	Isi	20	4.198	83.960	84
Triwulan IV	Kulit	22	21.777	479.095	479	Kulit	22	4.355	95.819	96
	Isi	20	21.777	435.541	436	Isi	20	4.355	87.108	87
Total	Kulit	88	82.498	1.814.961	1.815	Kulit	88	16.500	362.992	363
	Isi	80	82.498	1.649.964	1.650	Isi	80	16.500	329.993	330

Sumber: data diolah

Produksi pia keju per hari adalah sebanyak 250 bungkus dan pia durian adalah sebanyak 50 bungkus. Perusahaan menentukan kenaikan produksi per triwulan adalah 3,75%.

**Tabel IV.11**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Kebutuhan Bahan Baku**  
**Tahun 2015**  
**(Pia Tangkwe)**

Periode	Bahan	Standar Pemakaian Bahan Baku (gr)	Produksi (bungkus)	Total Kebutuhan Bahanbaku (gr)	Total Kebutuhan Bahan Baku (kg)
Triwulan I	Kulit	22	15.600	343.200	343
	Isi	20	15.600	312.000	312
Triwulan II	Kulit	22	16.185	356.070	356
	Isi	20	16.185	323.700	324
Triwulan III	Kulit	22	16.792	369.423	369
	Isi	20	16.792	335.839	336
Triwulan IV	Kulit	22	17.422	383.276	383
	Isi	20	17.422	348.433	348
Total	Kulit	88	65.999	1.451.969	1.452
	Isi	80	65.999	1.319.971	1.320

Sumber: data diolah

Produksi pia Tangkwe per hari adalah sebanyak 200 bungkus. Perusahaan menentukan kenaikan produksi per triwulan adalah 3,75%.

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

**Tabel IV.12**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan**  
**(Pia Kacang Hijau dan Cokelat)**  
**Tahun 2015**

Periode	Bahan	KacangHijau			Cokelat		
		Kebutuhan Bahan Baku (kg)	Harga/ kg	Total Kebutuhan Bahan Baku	Kebutuhan Bahan Baku (kg)	Harga/ kg	Total Kebutuhan Bahan Baku
Triwulan I	Kulit	1.544	9.284	14.338.180	772	9.284	7.169.090
	Isi	1.404	25.000	35.100.000	702	65.000	45.630.000
Triwulan II	Kulit	1.602	9.284	14.875.861	801	9.284	7.437.931
	Isi	1.457	25.000	36.416.250	728	65.000	47.341.125
Triwulan III	Kulit	1.662	9.284	15.433.706	831	9.284	7.716.853
	Isi	1.511	25.000	37.781.859	756	65.000	49.116.417
Triwulan IV	Kulit	1.725	9.284	16.012.470	862	9.284	8.006.235
	Isi	1.568	25.000	39.198.679	784	65.000	50.958.283
Total	Kulit	6.534	37.136	60.660.217	3.267	37.136	30.330.109
	Isi	5.940	100.000	148.496.788	2.970	260.000	193.045.825

Sumber: data diolah

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

**Tabel IV.13**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan**  
**(Pia Keju dan Durian)**  
**Tahun 2015**

Periode	Bahan	Keju			Durian		
		Kebutuhan Bahan Baku (kg)	Harga/ kg	Total Kebutuhan Bahan Baku	Kebutuhan Bahan Baku (kg)	Harga/ kg	Total Kebutuhan Bahan Baku
Triwulan I	Kulit	429	9.284	3.982.828	86	9.284	796.566
	Isi	390	67.000	26.130.000	78	75.000	5.850.000
Triwulan II	Kulit	445	9.284	4.132.184	89	9.284	826.437
	Isi	405	67.000	27.109.875	81	75.000	6.069.375
Triwulan III	Kulit	462	9.284	4.287.141	92	9.284	857.428
	Isi	420	67.000	28.126.495	84	75.000	6.296.977
Triwulan IV	Kulit	479	9.284	4.447.908	96	9.284	889.582
	Isi	436	67.000	29.181.239	87	75.000	6.533.113
Total	Kulit	1.815	37.136	16.850.060	363	37.136	3.370.012
	Isi	1.650	268.000	110.547.609	330	300.000	24.749.465

Sumber: data diolah

**Tabel IV.14**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan**  
**Tahun 2015**  
**(pia tangkwe)**

Periode	Bahan	Kebutuhan Bahan Baku (kg)	Harga/ kg	Total Kebutuhan Bahan Baku
Triwulan I	Kulit	343	9.284	3.186.262
	Isi	312	45.000	14.040.000
Triwulan II	Kulit	356	9.284	3.305.747
	Isi	324	45.000	14.566.500
Triwulan III	Kulit	369	9.284	3.429.712
	Isi	336	45.000	15.112.744
Triwulan IV	Kulit	383	9.284	3.558.327
	Isi	348	45.000	15.679.472
Total	Kulit	1.452	37.136	13.480.048
	Isi	1.320	180.000	59.398.715

Sumber: data diolah

**Tabel IV.15**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Jam Tenaga Kerja Langsung**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi (bungkus)	DLH (menit)	Total DLH (menit)	Total DLH (Jam)
Triwulan I	140.870	15	2.113.045	35.217
Triwulan II	144.451	15	2.166.767	36.113
Triwulan III	152.211	15	2.283.164	38.053
Triwulan IV	159.374	15	2.390.607	39.843
Total	596.906		8.953.583	149.226

Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok

**Tabel IV.16**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**Tahun 2015**

Periode	DLH	Tarif/ DLH	Total
Triwulan I	35.217	4.520	159.165.150
Triwulan II	36.113	4.520	163.215.333
Triwulan III	38.053	4.520	171.986.904
Triwulan IV	39.843	4.520	180.084.390
Total	149.226		674.451.777

Sumber data: Perusahaan Pia Cap Mangkok

Upah karyawan bagian produksi rata-rata ditentukan oleh perusahaan,  
 yaitu sebesar Rp 1.000.000,-

Upah/ bulan = Rp 1.000.000

Upah/ hari = Rp1.000.000 : 26 hari  
 = Rp 38.461,-

Tarif = Rp38.461 : 8,5 jam  
 = Rp 4.520

**Tabel IV.17**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Overhead Pabrik**  
**Tahun 2015**

Jenis BOP	Total BOP	BOP Tetap	BOP Variabel
		Per JKL	Per JKL
<b>BOP Tetap</b>			
By. Penyusutan gedung	37.500.000	251,30	
By. Penyusutan kendaraan	15.000.000	100,52	
By. Gaji	36.000.000	241,24	
<b>BOP Variable</b>			
By. Bahan penolong:			
Bungkus	72.275.000		
Plastik	72.275.000		
Dus	51.200.000		
Lem	500.000		
	196.250.000		1.315,12
By. Bahanbakar	77.220.000		517,47
By. Listrik	21.600.000		144,75
By. Air	6.000.000		40,21
By. Telepon	4.800.000		32,17
<b>Total BOP</b>	<b>394.370.000</b>	<b>593,06</b>	<b>2.049,70</b>

Sumberdata: Perusahaan Pia Cap Mangkok

Tarif BOP Tetap sebesar Rp 593,06 dan BOP Variabel sebesar Rp2.049,70

**Tabel IV.18**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Overhead Pabrik Tetap**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi	Total DLH (jam)	Tarif (Rp)	BOP Tetap (Rp)
Triwulan I	140.870	35.217	593,06	20.886.000
Triwulan II	144.451	36.113	593,06	21.417.000
Triwulan III	152.211	38.053	593,06	22.567.500
Triwulan IV	159.374	39.843	593,06	23.629.500
Total	596.906	149.226		88.500.000

Sumber: Perusahaan Pia Cap Mangkok

**Tabel IV.19**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Overhead Pabrik Variabel**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi	Total DLH (jam)	Tarif (Rp)	BOP Variabel (Rp)
Triwulan I	140.870	35.217	2.049,70	72.185.320
Triwulan II	144.451	36.113	2.049,70	74.020.540
Triwulan III	152.211	38.053	2.049,70	77.996.850
Triwulan IV	159.374	39.843	2.049,70	81.667.290
Total	596.906	149.226		305.870.000

Sumber: Perusahaan Pia Cap Mangkok



D. Analisis dan Interpretasi Data

1. Permasalahan

Perusahaan Pia Cap Mangkok merupakan usaha *home industry* yang bergerak dalam industri makanan ringan yaitu pia. Masalah yang terjadi pada perusahaan pia cap mangkok adalah terjadi pemborosan biaya produksi khususnya biaya bahan baku. Bukti yang diperoleh dari masalah tersebut adalah anggaran biaya bahan baku yang dibuat oleh perusahaan terlalu kecil. Anggaran biaya bahan baku terdiri dari pia kacang hijau sebesar Rp 209.157.005.-, pia coklat Rp 223.375.934.-, pia keju Rp 127.397.669.-, pia durian Rp 28.119.477.-, dan pia tangkwe Rp 72.878.763.-,

Penyebab permasalahan ini karena perusahaan dalam membuat anggaran biayanya hanya berdasarkan perkiraan, sehingga mengakibatkan biaya sesungguhnya menyimpang dari biaya yang sudah dianggarkan, laba perusahaan kurang optimal dan perputaran modal kerja kurang efektif.

2. Pemecahan Masalah

- a. Menyusun Ramalan Penjualan Tahun 2015 dengan Menggunakan Metode

*Least Square*

**Tabel IV.20**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Ramalan Penjualan Tahun 2015**

Tahun	Y	X	XY	X <sup>2</sup>
2011	328.864	(3)	(986.592)	9
2012	386.899	(1)	(386.899)	1
2013	455.175	1	455.175	1
2014	535.500	3	1.606.500	9
Jumlah	1.706438	0	688.184	20

Sumber: data diolah

$$Y = a + bx$$

$$a = \Sigma Y / n$$

$$= 426.610$$

$$b = \Sigma XY / \Sigma X^2$$

$$= 34.409$$

$$Y = 426.610 + 34.409 x$$

Pada tahun 2015 nilai  $x = 5$ , sehingga penjualan tahun 2015:

$$Y = 426.610 + 34.409 (5)$$

$$= 598.656 \text{ bungkus.}$$

Rencana penjualan pia cap mangkok pada tahun 2015 sebesar 598.656

bungkus.

b. Menyusun Anggaran Produksi

**Tabel IV.21**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Produksi**  
**Tahun 2015**

Bulan	Rencana Penjualan	Persediaan Akhir	Bahan yang Tersedia	Persediaan Awal	Anggaran Produksi
Januari	49.888	-	49.888	1.750	48.138
Febuari	49.888	-	49.888	-	49.888
Maret	49.888	-	49.888	-	49.888
April	49.888	-	49.888	-	49.888
Mei	49.888	-	49.888	-	49.888
Juni	49.888	-	49.888	-	49.888
Juli	49.888	-	49.888	-	49.888
Agustus	49.888	-	49.888	-	49.888
September	49.888	-	49.888	-	49.888
Oktober	49.888	-	49.888	-	49.888
November	49.888	-	49.888	-	49.888
Desember	49.888	-	49.888	-	49.888
Total	598.656	-	598.656	1.750	596.906

Sumber: data diolah

Rencana produksi Pia Cap Mangkok tahun 2015 sebanyak 596.906 bungkus, dibagi dalam 4 periode sebagai berikut:

Triwulan I = 140.870 bungkus

Triwulan II = 144.451 bungkus

Triwulan III = 152.211 bungkus

Triwulan IV = 159.374 bungkus

Pembagian tersebut ditentukan berdasarkan presentase yang dibuat oleh perusahaan pada masing-masing triwulan, yaitu:

Triwulan I = 23,6 %

Triwulan II = 24,2 %

Triwulan III = 25,5 %

Triwulan IV = 26,7 %

c. Menyusun Biaya Standar

1. Standar Biaya Bahan Baku

**Tabel IV.22**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Standar Biaya Bahan Baku**  
**Triwulan I Tahun 2015**

Bahanbaku	Kuantitas	Harga	Total
Tepungterigu	125 kg	6.200	775.000
Minyak	72 liter	13.000	936.000
Margarin	4 kg	32.300	129.200
GulaPasir	5 kg	12.300	61.500
Kacanghijau	50 kg	24.900	1.245.000
Keju	6 kg	65.000	390.000
Coklat	15 kg	67.000	1.005.000
Durian	10 kg	80.000	800.000
Tangkwe	10 kg	44.500	445.000
Total per hari			6.786.700
Total per tahun			2.117.450.400

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.22 maka total biaya standar bahan baku perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp 2.117.450.400,-.

2. Standar Biaya Jam Tenaga Kerja Langsung

a) Standar Jam Kerja

Kapasitas normal Perusahaan Pia Cap Mangkok dalam tahun 2015 adalah:

- 596,906 bungkus produksi.
- 26 hari kerja dalam satu bulan..
- 8,5 jam efektif per hari.
- 80 karyawan produksi dalam satu hari.

Maka jam kerja efektif perusahaan dalam 1 tahun adalah:

$80 \text{ karyawan} \times 8,5 \text{ jam/hari} \times 26 \times 12 \text{ bulan} = 212.160 \text{ jam.}$

b) Standar Biaya Tenaga Kerja Langsung

Diketahui gaji karyawan produksi ditetapkan oleh perusahaan adalah sebesar Rp 1.000.000 – Rp 3.000.000 dan berikut pembagiannya:

**Tabel IV.23**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Standar Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**Tahun 2015**

Karyawan	Jumlah	Gaji	Total Gaji
Produksi	48	1.000.000	48.000.000
Pemasaran	24	2.000.000	48.000.000
Personalia	5	3.000.000	15.000.000
Keuangan	3	2.500.000	7.500.000
Total	80		118.500.000

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.23 maka standar biaya tenaga kerja langsung perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp118.500.000,-.

Standar biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan perusahaan dalam satu tahun untuk memproduksi 596.906 bungkus adalah:

$$80 \text{ Karyawan} \times \text{Rp}118.500.000,- \times 12 = \text{Rp} 1.422.000.000,-$$

c) Standar Tarif Upah Tenaga Kerja Langsung

Dari perhitungan diatas, maka akan didapatkan standar tariff upah sebagai berikut:

$$\text{Rp} 1.422.000.000 : 212.160 \text{ jam} = \text{Rp} 6.702,-/ \text{ jam}$$

Jika Dalam 1 jam setiap orang dapat memproduksi 4 bungkus pia atau setara dengan 20 biji pia, maka biaya standar untuk satu bungkus pia adalah:

$$4 \times 8,5 \times \text{Rp } 6.702 \text{ jam} = \text{Rp } 227.868,-$$

### 3. Standar Biaya Overhead Pabrik

Penetapan standar biaya overhead didasarkan atas anggaran yang ditetapkan oleh perusahaan. Dasar pembebanan terhadap biaya overhead dapat dibebankan pada jumlah tenaga kerja langsung yang berhubungan terhadap operasi perusahaan. Adapun Perhitungan tariff biaya standar overhead adalah:

Jumlah biaya overhead : jumlah jam kerja langsung

$$\text{Rp } 394.370.000 : 212.160 \text{ jam} = \text{Rp } 1.859/\text{jam}$$

Setelah didapatkan tariff standar dari pembagian tersebut, maka biaya standar untuk membuat satu bungkus pia adalah:

$$\text{Jam kerja per bungkus} \times \text{tariff standar} = 227.868 \times 1.859$$

$$= \text{Rp } 423.606.612,-$$

Dari perhitungan biaya standar tersebut maka akan didapatkan harga pokok standar untuk setiap produksi adalah:

Biaya standar bahan baku	Rp 2.117.450.400,-
Biaya standar tenaga kerja langsung	Rp 1.422.000.000,-
Biaya standar overhead	<u>Rp 423.606.612,-</u>
Harga pokok standar per tahun	Rp 3.963.057.012,-
Harga pokok standar per bulan	Rp330.254.751,-
Harga pokok standar per hari	Rp12.702.105,-
Harga pokok standar per bungkus	Rp7.258,-





d. Menyusun Anggaran Biaya Produksi

**Tabel IV.24**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Kebutuhan Bahan Baku**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi	SP	Total Kebutuhan(kg)
Triwulan I	140.870	0,21	29.582,64
Triwulan II	144.451	0,21	30.334,74
Triwulan III	152.211	0,21	31.964,29
Triwulan IV	159.374	0,21	33.468,49
Total	596.906		125.350,16

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.24 maka anggaran kebutuhan bahan baku perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar 125.350,16 kg.

SP (Standar Pemakaian Bahan Baku) untuk Kulit adalah sebesar 22 gr dan isi sebesar 20 gr. Untuk diubah ke kg, maka perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 SP &= ((\text{kulit} + \text{isi}) / 1000) \times 5 \\
 &= ((22\text{gr} + 20\text{gr}) / 1000) \times 5 \\
 &= (42 \text{ gr} / 1000) \times 5 = 0,21\text{kg}
 \end{aligned}$$

**Tabel IV.25**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan**  
**(Pia Kacang Hijau dan Cokelat)**  
**Tahun 2015**

Periode	Kacang Hijau			Cokelat		
	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)
Triwulan I	15.213,93	34.284	521.594.286,43	7.606,96	74.284	565.075.543,19
Triwulan II	15.600,72	34.284	534.854.855,20	7.800,36	74.284	579.441.870,56
Triwulan III	16.438,78	34.284	563.586.727,58	8.219,39	74.284	610.568.913,19
Triwulan IV	17.212,37	34.284	590.108.455,94	8.606,18	74.284	639.301.567,93
Total	64.465,79		2.210.144.325,15	32.232,90		2.394.387.894,87

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.25 maka anggaran biaya bahan baku yang habis digunakan perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar pia kacang hijau Rp 2.201.144.325,15,- dan pia coklat Rp 2.394.387.894,87,-.

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

**Tabel IV.26**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan**  
**(Pia Keju, Durian dan Tangkwe)**  
**Tahun 2015**

Periode	Keju			Durian			Tangkwe		
	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)
Triwulan I	4.226,09	76.284	322.383.039,21	845,22	84.284	71.238.353,35	3.380,87	54.284	183.527.230,82
Triwulan II	4.333,53	76.284	330.579.218,17	866,71	84.284	73.049.497,92	3.466,83	54.284	188.193.177,37
Triwulan III	4.566,33	76.284	348.337.605,92	913,27	84.284	76.973.644,50	3.653,06	54.284	198.302.728,22
Triwulan IV	4.781,21	76.284	364.729.963,85	956,24	84.284	80.595.933,66	3.824,97	54.284	207.634.621,31
Total	17.907,17		1.366.029.827,15	3.581,43		301.857.429,43	14.325,73		777.657.757,72

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.26 maka anggaran biaya bahan baku yang habis digunakan perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar pia keju Rp 1.366.029.827,15,-, pia durian Rp 301.857.429,43,-, pia tangkwe Rp 777.657.757,72,-.

**Tabel IV.27**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Jam Tenaga Kerja Langsung**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi (bungkus)	DLH (menit)	Total DLH (menit)	Total DLH (Jam)
Triwulan I	140.870	15	2.113.045	35.217
Triwulan II	144.451	15	2.166.767	36.113
Triwulan III	152.211	15	2.283.164	38.053
Triwulan IV	159.374	15	2.390.607	39.843
Total	596.906		8.953.583	149.226

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.27 maka anggaran jam tenaga kerja langsung perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar 149.226 jam

**Tabel IV.28**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**Tahun 2015**

Periode	DLH	Tarif/ DLH	Total (Rp)
Triwulan I	35.217	4.520	159.165.150
Triwulan II	36.113	4.520	163.215.333
Triwulan III	38.053	4.520	171.986.904
Triwulan IV	39.843	4.520	180.084.390
Total	149.226		674.451.777

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.28 maka anggaran biaya tenaga kerja langsung perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp 674.451.777,-.

Upah karyawan bagian produksi rata-rata ditentukan oleh perusahaan,

yaitu sebesar Rp 1.000.000,-

Upah/ bulan = Rp 1.000.000

Upah/ hari = Rp 1.000.000 : 26 hari

= Rp 38.461,-

Tarif = Rp 38.461 : 8,5 jam

= Rp 4.520

**Tabel IV.29**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Overhead Pabrik**  
**Tahun 2015**

Jenis BOP	Total BOP	BOP Tetap	BOP Variabel
		Per JKL	Per JKL
<b>BOP Tetap</b>			
By. Penyusutan gedung	37.500.000	251,30	
By. Penyusutan kendaraan	15.000.000	100,52	
By. Gaji	36.000.000	241,24	
By. Listrik,	4.320.000	28,95	
By. Air	1.200.000	8,041	
By. Telepon	960.000	6,433	
<b>BOP Variable</b>			
By. Bahan penolong:			
Bungkus	72.275.000		
Plastik	72.275.000		
Dus	51.200.000		
Lem	<u>500.000</u>		
	196.250.000		1.315,12
By. Bahan bakar	77.220.000		517,47
By. Listrik	17.280.000		115,80
By. Air	4.800.000		32,17
By. Telepon	3.840.000		25,73
<b>Total BOP</b>	<b>394.370.000</b>	<b>636,48</b>	<b>2.006,28</b>

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.29 maka anggaran biaya overhead pabrik perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp394.370.000,-.BOP yang bersifat semi variabel (by.listrik, air, dan telepon) dibebankan perusahaan sebesar 20% pada BOP Tetap dan 80% pada BOP Variabel.

Tarif BOP Tetap sebesar Rp 636,48 dan BOP Variabel sebesar Rp 2.006,28.

**Tabel IV.30**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Overhead Pabrik Tetap**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi	Total DLH (jam)	Tarif (Rp)	BOP Tetap (Rp)
Triwulan I	140.870	35.217	636,48	22.415.280
Triwulan II	144.451	36.113	636,48	22.985.160
Triwulan III	152.211	38.053	636,48	24.219.900
Triwulan IV	159.374	39.843	636,48	25.359.660
Total	596.906	149.226		94.980.000

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.30 maka anggaran biaya overhead pabrik tetap perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp 94.980.000,-.

**Tabel IV.31**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran Biaya Overhead Pabrik Variabel**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi	Total DLH (jam)	Tarif (Rp)	BOP Variabel(Rp)
Triwulan I	140.870	35.217	2.006,28	70.656.040
Triwulan II	144.451	36.113	2.006,28	72.452.380
Triwulan III	152.211	38.053	2.006,28	76.344.450
Triwulan IV	159.374	39.843	2.006,28	79.937.130
Total	596.906	149.226		299.390.000

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.31 maka anggaran biaya overhead pabrik variabel perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp 299.390.000,-.

**Tabel IV.32**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Realisasi Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan**  
**(Pia Kacang Hijau dan Cokelat)**  
**Tahun 2015**

Periode	KacangHijau			Cokelat		
	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)
Triwulan I	15.213,93	35.998	547.673.690,57	7.606,96	77.998	593.329.320,35
Triwulan II	15.600,72	35.998	561.597.597,96	7.800,36	77.998	608.413.964,09
Triwulan III	16.438,78	35.998	591.766.063,96	8.219,39	77.998	641.097.358,85
Triwulan IV	17.212,37	35.998	619.613.878,74	8.606,18	77.998	671.266.646,33
Total	64.465,79		2.320.651.231,22	32.232,90		2.514.107.289,61

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.32 maka realisasi biaya bahan baku yang habis digunakan perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar pia kacang hijau Rp 2.320.651.231,22,- dan pia coklat Rp 2.514.107.289,61,-.

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

**Tabel IV.33**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Realisasi Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan**  
**(Pia Keju, Durian danTangkwe)**  
**Tahun 2015**

Periode	Keju			Durian			Tangkwe		
	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)	Kebutuhan Bahan Baku	Harga (Rp)	Total (Rp)
Triwulan I	4.226,09	80.098	338.502.191,17	845,22	88.498	74.800.271,01	3.380,87	56.998	192.703.592,36
Triwulan II	4.333,53	80.098	347.108.179,08	866,71	88.498	76.701.972,82	3.466,83	56.998	197.602.836,24
Triwulan III	4.566,33	80.098	365.754.486,22	913,27	88.498	80.822.326,73	3.653,06	56.998	208.217.864,63
Triwulan IV	4.781,21	80.098	382.966.462,04	956,24	88.498	84.625.730,34	3.824,97	56.998	218.016.352,38
Total	17.907,17		1.434.331.318,51	3.581,43		316.950.300,90	14.325,73		816.540.645,60

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.33 maka realisasi biaya bahan baku yang habis digunakan perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar pia keju Rp 1.434.331.318,51,-, pia durian Rp 316.950.300,90,-, dan pia tangkwe Rp 816.540.645,60,-.



**Tabel IV.34**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Realisasi Jam Kerja Langsung**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi (bungkus)	DLH (menit)	Total DLH (menit)	Total DLH (Jam)
Triwulan I	140.870	15	2.113.045	35.217
Triwulan II	144.451	15	2.166.767	36.113
Triwulan III	152.211	15	2.283.164	38.053
Triwulan IV	159.374	15	2.390.607	39.843
Total	596.906		8.953.583	149.226

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan daritabel IV.34 maka realisasi biaya jam tenaga kerja langsung perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar 149.226 jam.

**Tabel IV.35**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Realisasi Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**Tahun 2015**

Periode	DLH	Tarif/ DLH	Total
Triwulan I	35.217	4.520	159.165.150
Triwulan II	36.113	4.520	163.215.333
Triwulan III	38.053	4.520	171.986.904
Triwulan IV	39.843	4.520	180.084.390
Total	149.226		674.451.777

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.35 maka anggaran biaya tenaga kerja langsung perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp674.451.777,-.

Upah karyawan bagian produksi rata-rata ditentukan oleh perusahaan,

yaitu sebesar Rp 1.000.000,-

Upah/ bulan = Rp 1.000.000

Upah/ hari = Rp 1.000.000 : 26 hari

= Rp 38.461,-

Tarif = Rp 38.461 : 8,5 jam

= Rp 4.520

**Tabel IV.36**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Realisasi Biaya Overhead Pabrik**  
**Tahun 2015**

Jenis BOP	Total BOP	BOP Tetap	BOP Variabel
		Per JKL	Per JKL
<b>BOP Tetap</b>			
By. Penyusutan gedung	37.500.000	251,30	
By. Penyusutan kendaraan	15.000.000	100,52	
By. Gaji	36.000.000	241,24	
By. Listrik,	864.000	5,790	
By. Air	240.000	1,6083	
By. Telepon	192.000	1,2866	
<b>BOP Variable</b>			
By. Bahan penolong:			
Bungkus	72.275.000		
Plastik	72.275.000		
Dus	51.200.000		
Lem	<u>500.000</u>		
	196.250.000		1.315,12
By. Bahan bakar	77.220.000		517,47
By. Listrik	13.824.000		92,64
By. Air	3.840.000		25,73
By. Telepon	3.072.000		20,586
<b>Total BOP</b>	<b>384.002.000</b>	<b>601,74</b>	<b>1.971,54</b>

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.36 maka realisasi biaya overhead pabrik perusahaan pia cap mangkok tahu 2015 sebesar Rp 384.002.000,-. BOP yang bersifat semi variabel (by.listrik, air, dan telepon) dibebankan perusahaan sebesar 20% pada BOP Tetap dan 80% pada BOP Variabel.

Tarif BOP Tetap sebesar Rp 601,74 dan BOP Variabel sebesar Rp 1.971,54.

**Tabel IV.37**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Realisasi Biaya Overhead Pabrik Tetap**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi	Total DLH (jam)	Tarif (Rp)	BOP Tetap (Rp)
Triwulan I	140.870	35.217	601,74	21.191.856
Triwulan II	144.451	36.113	601,74	21.730.632
Triwulan III	152.211	38.053	601,74	22.897.980
Triwulan IV	159.374	39.843	601,74	23.975.532
Total	596.906	149.226		89.796.000

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.37 maka realisasi biaya overhead pabrik tetap perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp 89.796.000.

**Tabel IV.38**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Realisasi Biaya Overhead Pabrik Variabel**  
**Tahun 2015**

Periode	Produksi	Total DLH (jam)	tarif (Rp)	BOP Tetap (Rp)
Triwulan I	140.870	35.217	1.971,54	69.432.616
Triwulan II	144.451	36.113	1.971,54	71.197.852
Triwulan III	152.211	38.053	1.971,54	75.022.530
Triwulan IV	159.374	39.843	1.971,54	78.553.002
Total	596.906	149.226		294.206.000

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.38 maka realisasi biaya overhead pabrik variabel perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar Rp 294.206.000,-.

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

c) Membandingkan Anggaran dengan Realisasinya

1. Anggaran Biaya Bahan Baku dan Realisasinya

**Tabel IV.39**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran dan Realisasi Biaya Bahan Baku**  
**(Pia Kacang Hijau dan Cokelat)**  
**Tahun 2015**

Periode	Kacang Hijau			Cokelat		
	Anggaran Biaya Bahan Baku	Realisasi Biaya Bahan Baku	Selisih	Anggaran Biaya Bahan Baku	Realisasi Biaya Bahan Baku	Selisih
Triwulan I	521.594.286,43	547.673.690,57	26.079.404,13 UF	565.075.543,19	593.329.320,35	28.253.777,16 UF
Triwulan II	534.854.855,20	561.597.597,96	26.742.742,76 UF	579.441.870,56	608.413.964,09	28.972.093,53 UF
Triwulan III	563.586.727,58	591.766.063,96	28.179.336,38 UF	610.568.913,19	641.097.358,85	30.528.445,66 UF
Triwulan IV	590.108.455,94	619.613.878,74	29.505.422,80 UF	639.301.567,93	671.266.646,33	31.965.078,40 UF
Total	2.210.144.325,15	2.320.651.231,22	110.506.906,07 UF	2.394.387.894,87	2.514.107.289,61	119.719.394,74 UF

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.39 maka selisih anggaran dan realisasi biaya bahan baku perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar pia kacang hijau Rp 110.506.906,07,-. Dan pia coklat Rp 119.719.394,74,-.

**Tabel IV.40**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran dan Realisasi Biaya Bahan Baku**  
**(Pia keju dan durian)**  
**Tahun 2015**

Periode	Keju			Durian		
	Anggaran Biaya Bahan Baku	Realisasi Biaya Bahan Baku	Selisih	Anggaran Biaya Bahan Baku	Realisasi Biaya Bahan Baku	Selisih
Triwulan I	322.383.039,21	338.502.191,17	16.119.151,96 UF	71.238.353,35	74.800.271,01	3.561.917,67 UF
Triwulan II	330.579.218,17	347.108.179,08	16.528.960,91 UF	73.049.497,92	76.701.972,82	3.652.474,90 UF
Triwulan III	348.337.605,92	365.754.486,22	17.416.880,30 UF	76.973.644,50	80.822.326,73	3.848.682,23 UF
Triwulan IV	364.729.963,85	382.966.462,04	18.236.498,19 UF	80.595.933,66	84.625.730,34	4.029.796,68 UF
Total	1.366.029.827,15	1.434.331.318,51	68.301.491,36 UF	301.857.429,43	316.950.300,90	15.092.871,47 UF

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.40 maka selisih anggaran dan realisasi biaya bahan baku perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesar pia keju Rp 68.301.491,36,-, dan pia durian Rp 15.092.871,47,-.

**Tabel IV.41**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran dan Realisasi Biaya Bahan Baku**  
**(Pia Tangkwe)**  
**Tahun 2015**

Periode	Tangkwe		
	Anggaran Biaya Bahan Baku	Realisasi Biaya Bahan Baku	Selisih
Triwulan I	183.527.230,82	192.703.592,36	9.176.361,54 UF
Triwulan II	188.193.177,37	197.602.836,24	9.409.658,87 UF
Triwulan III	198.302.728,22	208.217.864,63	9.915.136,41 UF
Triwulan IV	207.634.621,31	218.016.352,38	10.381.731,07 UF
Total	777.657.757,72	816.540.645,60	38.882.887,89 UF

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.41 maka selisih anggaran dan realisasi biaya bahan baku perusahaan pia cap mangkok tahun 2015 sebesarpia tangkwe Rp 38.882.887,89,-.

2. Anggaran Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Realisasinya

**Tabel IV.42**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran dan Realisasi Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**Tahun 2015**

Periode	Anggaran BTKL	Realisasi BTKL	Selisih
Triwulan I	159.165.150	159.165.150	-
Triwulan II	163.215.333	163.215.333	-
Triwulan III	171.986.904	171.986.904	-
Triwulan IV	180.084.390	180.084.390	-
Total	674.451.777	674.451.777	-

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.42 maka tidak adanya selisih disebabkan karena tidak ada kenaikan pada biaya tenaga kerja langsung.

3. Anggaran Biaya Overhead Pabrik dan Realisasinya

**Tabel IV.43**  
**Perusahaan Pia Cap Mangkok**  
**Anggaran dan Realisasi Biaya Overhead Pabrik**  
**Tahun 2015**

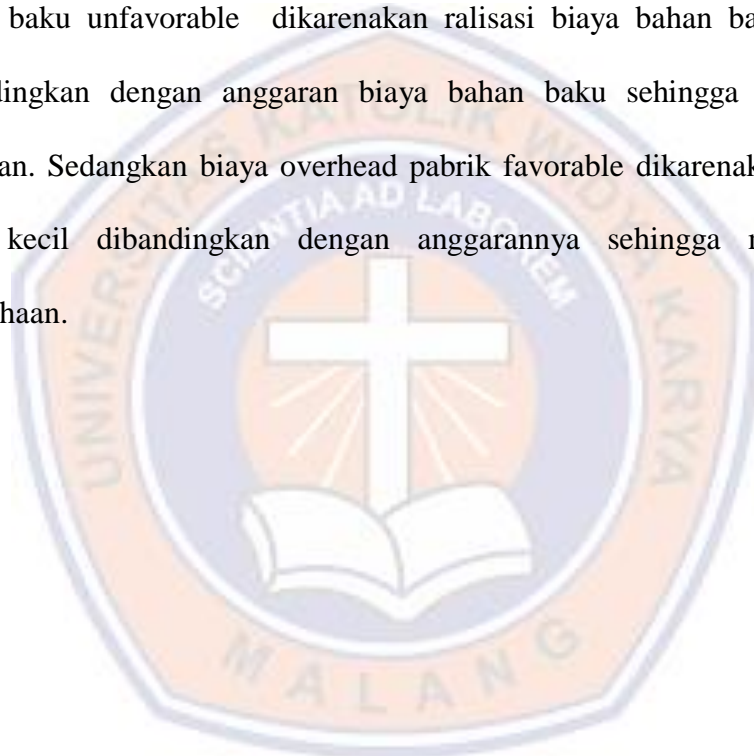
Periode	Anggaran BOP (Tetap + Variabel)	Realisasi BOP (Tetap + Variabel)	Selisih
Triwulan I	93.071.320	90.624.472	2.446.848 F
Triwulan II	95.437.540	92.928.484	2.509.056 F
Triwulan III	100.564.350	97.920.510	2.643.840 F
Triwulan IV	105.296.790	102.528.534	2.768.256 F
Total	394.370.000	384.002.000	10.368.000 F

Sumber: data diolah

Hasil perhitungan dari tabel IV.43 maka selisih anggaran dan realisasi BOP tetap dan variabel perusahaan pia cap mangkok sebesar Rp 10.368.000,-.

d) Analisis Selisih

Selisih yang terjadi antara realisasi biaya tenaga kerja langsung adalah sebesar Rp 0,- merupakan selisih biaya paling rendah dibandingkan selisih antara realisasi dan anggaran biaya overhead pabrik dan biaya bahan baku. Hal ini karena tidak ada perubahan kenaikan pada biaya gaji karyawan. Untuk biaya bahan baku unfavorable dikarenakan realisasi biaya bahan baku lebih besar dibandingkan dengan anggaran biaya bahan baku sehingga mengakibatkan kerugian. Sedangkan biaya overhead pabrik favorable dikarenakan realisasinya lebih kecil dibandingkan dengan anggarannya sehingga menguntungkan perusahaan.





Hasil- hasil yang diharapkan:

1. Perusahaan dapat menyusun anggaran produksi sehingga dapat mengetahui jumlah barang yang akan diproduksi sehingga perusahaan dapat menyediakan bahan baku yang sesuai dengan kebutuhan.
2. Perusahaan dapat menganggarkan kembali biaya produksinya agar dapat terhindar dari pemborosan biaya.



**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Struktur Organisasi Perusahaan Pia Cap Mangkok..... 30



**DAFTAR PUSTAKA**

- Adisaputro, Gunawan dan Marwan Asri. 2003. *Anggaran Perusahaan*. Edisi Revisi. Penerbit: BPF. Yogyakarta
- Haruman, Tendi dan Sri Rahayu. 2007. *Penyusunan Anggaran Perusahaan*. Edisi Kedua. Penerbit: Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Horiono, Debora. 2002. *Penyusunan Budget Biaya Produksi Sebagai Alat Perencanaan Pengendalian Biaya Produksi Pada Perusahaan Kayu PT Nusantara Citra Alam Raya Gresik Surabaya*. Skripsi Unika Widya Karya. Malang.
- Kana, Any Agus. 1990. *Anggaran Perusahaan*. Penerbit: AK Group. Yogyakarta
- Munandar. 1994. *Budgeting*. BPF. Yogyakarta.
- Mulyadi. 1993. *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa*. Edisi 2. STIE YKPN. Yogyakarta.
- Nafarin, M. 2000. *Penganggaran Perusahaan*. Edisi Pertama. Jakarta : Salemba Empat.
- Nafarin, M. 2004. *Penganggaran Perusahaan*. Edisi Revisi. Jakarta : Salemba Empat.
- Prasetyo, Ayu Susilo Eko. 2010. *Anggaran Biaya Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi*. Skripsi Unika Widya Karya. Malang.
- Rudianto. 2009. *Penganggaran*. Jakarta : Erlangga.
- Sasongko, Catur dan Safrida Rumondang Parulian. 2010. *Anggaran*. Jakarta : Salemba Empat
- Santoso, Teddy. 2005. *Budget Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi Dalam Usaha Meningkatkan Efisiensi*. Skripsi Unika Widya Karya. Malang.
- Suyanto. 2005. *“Analisis Penyimpangan Biaya Produksi”*. Diakses pada tanggal 14 Desember 2014 dari <http://eprints.unika.ac.id/11402/1/01.60.0026.pdf>.
- Sunyoto, Danang. 2012. *Budgeting Perusahaan*. Yogyakarta : CAPS
- Trisnawati. 2001. *Budget Biaya Produksi Sebagai Alat Perencanaan Biaya Produksi*. Skripsi Unika Widya Karya. Malang.

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

Veronika, Yunita. 2007. *Anggaran Produksi Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi*. Skripsi Unika Widya Karya. Malang.



**DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel IV.1 Kualitas pendidikan karyawan.....	33
Tabel IV.2 Volume Penjualan Tahun 2011-2014.....	39
Tabel IV.3 Kuantitas dan Harga Bahan Baku.....	40
Tabel IV.4 Harga Standar dan Harga Sesungguhnya Bahan Baku.....	40
Tabel IV.5 Kuantitas Standar dan Kuantitas Sesungguhnya Bahan Baku.....	41
Tabel IV.6 Anggaran Produksi.....	41
Tabel IV.7 Rencana Produksi.....	42
Tabel IV.8 Anggaran Realisasi Harga Bahan Baku.....	42
Tabel IV.9 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku.....	43
Tabel IV.10 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku.....	44
Tabel IV.11 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku.....	45
Tabel IV.12 Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan.....	46
Tabel IV.13 Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan.....	47
Tabel IV.14 Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan.....	48
Tabel IV.15 Anggaran Jam Tenaga Kerja Langsung.....	49
Tabel IV.16 Anggaran Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	49
Tabel IV.17 Anggaran Biaya Overhead Pabrik.....	50
Tabel IV.18 Anggaran Biaya Overhead Pabrik Tetap.....	51
Tabel IV.19 Anggaran Biaya Overhead Pabrik Variabel.....	51
Tabel IV.20 Ramalan Penjualan Tahun 2015.....	53
Tabel IV.21 Anggaran Produksi.....	54
Tabel IV.22 Standar Biaya Bahan Baku.....	55
Tabel IV.23 Standar Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	57
Tabel IV.24 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku.....	60
Tabel IV.25 Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan.....	61
Tabel IV.26 Anggaran Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan.....	62

# PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

Tabel IV.27 Anggaran Jam Tenaga Kerja Langsung.....	63
Tabel IV.28 Anggaran Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	63
Tabel IV.29 Anggaran Biaya Overhead Pabrik.....	64
Tabel IV.30 Anggaran Biaya Overhead Pabrik Tetap.....	65
Tabel IV.31 Anggaran Biaya Overhead Pabrik Variabel.....	65
Tabel IV.32 Realisasi Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan.....	66
Tabel IV.33 Realisasi Biaya Bahan Baku yang Habis digunakan.....	67
Tabel IV.34 Realisasi Jam Kerja Langsung.....	68
Tabel IV.35 Realisasi Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	68
Tabel IV.36 Realisasi Biaya Overhead Pabrik.....	69
Tabel IV.37 Realisasi Biaya Overhead Pabrik Tetap.....	70
Tabel IV.38 Realisasi Biaya Overhead Pabrik Variabel.....	70
Tabel IV.39 Anggaran dan Realisasi Biaya Bahan Baku.....	71
Tabel IV.40 Anggaran dan Realisasi Biaya Bahan Baku.....	72
Tabel IV.41 Anggaran dan Realisasi Biaya Bahan Baku.....	73
Tabel IV.42 Anggaran dan Realisasi Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	74
Tabel IV.43 Anggaran dan Realisasi Biaya Overhead Pabrik.....	74