

**ANALISIS ANGGARAN BAHAN BAKU DAN BAHAN BAKU
TIDAK LANGSUNG SEBAGAI PERENCANAAN DAN
PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DAN BAHAN BAKU TIDAK LANGSUNG PADA
TOKO ROTI UNYIL OMARI KITCHEN
MALANG**



**Disusun Oleh:
Fransiska Sindi Nuraeni
NIM: 202012003**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA MALANG
2024**

**ANALISIS ANGGARAN BAHAN BAKU DAN BAHAN BAKU
TIDAK LANGSUNG SEBAGAI PERENCANAAN DAN
PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DAN BAHAN BAKU TIDAK LANGSUNG PADA
TOKO ROTI UNYIL OMARI KITCHEN
MALANG**

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi
Pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Katolik Widya Karya Malang



**Disusun Oleh:
Fransiska Sindi Nuraeni
NIM: 202012003**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA MALANG
2024**

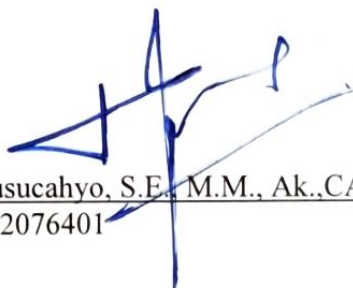
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Fransiska Sindi Nuraeni
NIM : 202012003
Perguruan Tinggi : Universitas Katolik Widya Karya Malang
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Akuntansi
Judul : Analisis Anggaran Bahan Baku dan Bahan Baku Tidak Langsung sebagai Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Bahan Baku Tidak Langsung pada Toko Roti Unyil Omari Kitchen Malang.

Malang, 16 Juli 2024

Diterima dan Disetujui :

Pembimbing I



Bintang Kusucahyo, S.E., M.M., Ak.,CA., CPA., CRBD.
NIDN. 0712076401

Pembimbing II



Dr. Lis Lestari Sukartiningsih, M.Si.
NIDN. 0709126102

Mengetahui :

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis



Gahin Budi Astuti, S.E., M.M
NIDN. 0726018502

Ketua Program Studi Akuntansi



Dr. Lis Lestari Sukartiningsih, M.Si.
NIDN. 0709126102

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi yang Berjudul :

**Analisis Anggaran Bahan Baku dan Bahan Baku Tidak Langsung sebagai Perencanaan
dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Bahan Baku Tidak Langsung
pada Toko Roti Unyil Omari Kitchen Malang.**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Nama : Fransiska Sindi Nuraeni

NIM : 202012003

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Widya Karya Malang pada tanggal 16 Juli 2024 dan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Akuntansi Strata 1 (S1).

Disahkan Oleh :

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Widya Karya Malang



Galuh Budi Astuti, S.E., M.M.
NIDN. 0726018502

Dewan Penguji

1. Galuh Budi Astuti, S.E., M.M.
NIDN. 0726018502
2. Dr. Lis Lestari Sukartiningsih, M.Si.
NIDN. 0709126102
3. Bintang Kusucahyo, S.E., M.M., Ak., CA., CPA., CRBD.
NIDN. 0712076401

Tanda tangan



OUTLET MALANG

Jl. Danau Bratan Raya C3A13 Sawojajar
Jl. Galunggung No 67 & Jl. Simpang Bondowoso No 7

Surat Keterangan

No: 001 / HRD / OMR / I / 2024

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Debby Yunita

Jabatan : Manager

Menerangkan bahwa:

Nama : Fransiska Sindi Nuraeni

NIM : 202012003

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Universitas: Universitas Katolik Widya Karya Malang

Mahasiswa yang bersangkutan melaksanakan penelitian di perusahaan Roti Unyil Omari, dengan judul
“ANALISIS ANGGARAN BAHAN BAKU DAN BAHAN BAKU TIDAK LANGSUNG SEBAGAI PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN BAHAN BAKU DAN BAHAN BAKU TIDAK LANGSUNG PADA TOKO ROTI UNYIL OMARI KITCHEN MALANG”.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana perlunya.

Malang, 23 Juli 2024


Debby Yunita
Manager

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertandatangan di bawah ini menerangkan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul Analisis Anggaran Bahan Baku dan Bahan Baku Tidak Langsung sebagai Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku di Toko Roti Unyil Omari Kitchen Malang merupakan karya asli dari :

Nama : Fransiska Sindi Nuraeni
NIM : 202012003
Program Studi : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Perguruan Tinggi : Universitas Katolik Widya Karya Malang
dan bukan karya plagiat baik sebagian maupun seluruhnya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila terdapat kekeliruan maka saya bersedia untuk menerima sanksi sesuai dengan aturan yang berlaku.

Malang, 16 Juli 2024


(Fransiska Sindi Nuraeni)

Diterima dan Disetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II


Bintang Kusucahyo, S.E., M.M., Ak., CA., CPA., CRBD.

NIDN. 0712076401


Dr. Lis Lestari Sukartiningsih, M.Si.

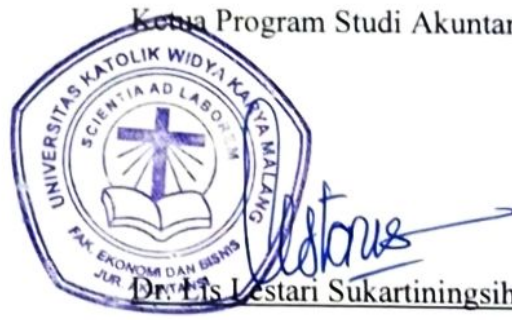
NIDN. 0709126102

Mengetahui :

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi Akuntansi


Galuh Budi Astuti, S.E., M.M.
NIDN. 0726018502


Dr. Lis Lestari Sukartiningsih, M.Si.
NIDN. 0709126102

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan karunia-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi ini. Penyusunan skripsi ini dibuat guna memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Akuntansi Strata 1 (S-1) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Widya Karya dengan judul **“Analisis Anggaran Bahan Baku dan Bahan Baku Tidak Langsung sebagai Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Bahan Baku Tidak Langsung pada Toko Roti Unyil Omari Kitchen Malang”**

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada Yth:

1. Bapak Bintang Kusucahyo, S.E., M.M., Ak., CA., CPA., CRBD. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membaca, membimbing, dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini;
2. Ibu Dr. Lis Lestari Sukartiningsih, M.Si. selaku Ketua Program Studi yang telah mendukung dan memfasilitasi penulis serta selaku Dosen Pembimbing II yang telah membaca, membimbing, dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini;
3. Ibu Galuh Budi Astuti, S.E., M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah mendukung dan memfasilitasi penulis dalam penyusunan skripsi ini;
4. Pimpinan, dosen, dan tenaga kependidikan Universitas Katolik Widya Karya Malang yang telah mengajar dan mendidik penulis dalam proses penyusunan skripsi ini;

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat para pembaca dan menambah pengetahuan berkaitan dengan analisis anggaran bahan baku.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca agar tulisan ini lebih sempurna.

Malang, 16 Juli 2024

Fransiska Sindi Nuraeni

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

LEMBAR SURAT KETERANGAN PENELITIAN

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

KATA PENGANTAR..... i

DAFTAR ISI..... ii

DAFTAR GAMBAR..... iv

ABSTRAK x

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Rumusan masalah 4

C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian 4

BAB II KAJIAN PUSTAKA..... 6

A. Penelitian Terdahulu 6

B. Landasan Teori..... 11

C. Kerangka Pikir 23

BAB III METODE PENELITIAN 24

A. Jenis Penelitian..... 24

B. Ruang Lingkup Penelitian..... 24

C. Lokasi Penelitian..... 24

D. Sumber Data..... 24

E. Jenis Data 25

F. Metode Pengumpulan Data..... 25

G. Teknik Pengumpulan Data..... 25

H. Analisis Data..... 26

BAB IV ANALISIS DAN INTREPRETASI DATA..... 27

A. Gambaran Umum Perusahaan..... 27

B. Penyajian Data Penelitian 44

C. Analisis dan Interpretasi Data..... 66

D. Hasil-hasil yang diharapkan..... 145

BAB V PENUTUP	147
A. Simpulan	147
B. Saran	148
DAFTAR PUSTAKA	149
LAMPIRAN	152

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Hubungan Perencanaan dan Pengendalian.....	14
Gambar 2 Kerangka Pikir.....	23
Gambar 3 Struktur Organisasi Roti Unyil Omari Kitchen Tahun 2023.....	32
Gambar 4 Alur Proses Produksi Roti Roti Unyil Omari Kitchen Tahun 2023.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel IV. 1	Roti Unyil Omari Kitchen Jumlah Tenaga Kerja menurut Jabatannya Tahun 2023	36
Tabel IV.2	Roti Unyil Omari Kitchen Jumlah Tenaga Kerja menurut Tingkat Pendidikan Tahun 2023	37
Tabel IV.3	Roti Unyil Omari Kitchen Jam Kerja Karyawan Tahun 2023.....	37
Tabel IV.4	Roti Unyil Omari Kitchen Bahan Baku Langsung Tahun 2023.....	39
Tabel IV.5	Roti Unyil Omari Kitchen Bahan Baku Tidak Langsung.....	40
Tabel IV. 6	Roti Unyil Omari Kitchen Mesin dan Peralatan	40
Tabel IV.7	Roti Unyil Omari Kitchen Daftar Varian Poduk Roti	43
Tabel IV.8	Roti Unyil Omari Kitchen Kuantitas Penjualan Tahun 2021-2023	44
Tabel IV.9	Roti Unyil Omari Kitchen Gramatur Adonan Bahan Baku Langsung Tahun 2021-2023	45
Tabel IV.10	Roti Unyil Omari Kitchen Bahan Baku Tidak Langsung Varian Finishing Tahun 2021-2023.....	46
Tabel IV.11	Roti Unyil Omari Kitchen.....	48
Tabel IV.12	Roti Unyil Omari Kitchen Gramatur Bahan Baku Tidak Langsung Mixing Tahun 2021-2023	51
Tabel IV.13	Roti Unyil Omari Kitchen Pembelian Bahan Baku Langsung Tahun 2021-2023	53
Tabel IV.14	Roti Unyil Omari Kitchen Pembelian Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2021-2023	54
Tabel IV.15	Roti Unyil Omari Kitchen Persediaan Awal, Pemakaian, Persediaan Akhir Bahan Baku Langsung Tahun 2021	56
Tabel IV.16	Roti Unyil Omari Kitchen Persediaan Awal, Pemakaian, Persediaan Akhir Bahan Baku Langsung Tahun 2022	57
Tabel IV.17	Roti Unyil Omari Kitchen Persediaan Awal, Pemakaian, Persediaan Akhir Bahan Baku Langsung Tahun 2023	57
Tabel IV.18	Roti Unyil Omari Kitchen Persediaan Awal, Pemakaian, Persediaan Akhir Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2021.....	59

Tabel IV.19 Roti Unyil Omari Kitchen Persediaan Awal, Pemakaian, Persediaan Akhir Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2022	61
Tabel IV.20 Roti Unyil Omari Kitchen Persediaan Awal, Pemakaian, Persediaan Akhir Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2023	63
Tabel IV.21 Roti Unyil Omari Kitchen Nilai Persediaan Awal dan Persediaan Akhir Produk Tahun 2024-2025	65
Tabel IV.22 Roti Unyil Omari Kitchen Ramalan Penjualan Tahun 2024-2025	67
Tabel IV.23 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Penjualan Tahun 2024	69
Tabel IV.24 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Penjualan Tahun 2025	71
Tabel IV.25 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Produksi Tahun 2024-2025 .	73
Tabel IV.26 Roti Unyil Omari Kitchen Penggunaan Mesin Adonan Tahun 2024-2025	76
Tabel IV.27 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Langsung Tahun 2024	76
Tabel IV.28 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Langsung Tahun 2025	77
Tabel IV.29 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2024	78
Tabel IV.30 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Kebutuhan Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2025	80
Tabel IV.31 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Biaya Bahan Baku Langsung Tahun 2024	82
Tabel IV.32 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Biaya Bahan Baku Langsung Tahun 2025	83
Tabel IV.33 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Biaya Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2024	84
Tabel IV.34 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Biaya Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2025	86
Tabel IV.35 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Pembelian Bahan Baku Langsung Tahun 2024	89

Tabel IV.36 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Pembelian Bahan Baku Langsung Tahun 2025	90
Tabel IV.37 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Pembelian Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2024	92
Tabel IV.38 Roti Unyil Omari Kitchen Anggaran Pembelian Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2025	96
Tabel IV.39 Roti Unyil Omari Kitchen Minimum Bahan Baku Langsung Tahun 2024	100
Tabel IV.40 Roti Unyil Omari Kitchen <i>Safety Stock</i> Bahan Baku Langsung Tahun 2024	101
Tabel IV.41 Roti Unyil Omari Kitchen Minimum Bahan Baku Langsung Tahun 2025	102
Tabel IV.42 Roti Unyil Omari Kitchen <i>Safety Stock</i> Bahan Baku Langsung Tahun 2025	102
Tabel IV.43 Roti Unyil Omari Kitchen <i>Minimum</i> Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2024	104
Tabel IV.44 Roti Unyil Omari Kitchen <i>Safety Stock</i> Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2024	106
Tabel IV.45 Roti Unyil Omari Kitchen Minimum Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2025	111
Tabel IV.46 Roti Unyil Omari Kitchen <i>Safety Stock</i> Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2025.....	113
Tabel IV.47 Roti Unyil Omari Kitchen <i>ReOrder Point</i> Bahan Baku Langsung Tahun 2024	119
Tabel IV.48 Roti Unyil Omari Kitchen <i>ReOrder Point</i> Bahan Baku Langsung Tahun 2025	120
Tabel IV.49 Roti Unyil Omari Kitchen <i>ReOrder Point</i> Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2024	120
Tabel IV.50 Roti Unyil Omari Kitchen <i>ReOrder Point</i> Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2025	123
Tabel IV.51 Roti Unyil Omari Kitchen <i>EOQ</i> Bahan Baku Langsung Tahun 2024	126

Tabel IV.52 Roti Unyil Omari Kitchen Frekuensi Pembelian Bahan Baku Langsung Tahun 2024	126
Tabel IV.53 Roti Unyil Omari Kitchen <i>EOQ</i> Bahan Baku Langsung Tahun 2025	128
Tabel IV.54 Roti Unyil Omari Kitchen Frekuensi Pembelian Bahan Baku Langsung Tahun 2025	128
Tabel IV.55 Roti Unyil Omari Kitchen <i>EOQ</i> Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2024	130
Tabel IV.56 Roti Unyil Omari Kitchen Frekuensi Pembelian Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2024	131
Tabel IV.57 Roti Unyil Omari Kitchen <i>EOQ</i> Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2025	134
Tabel IV.58 Roti Unyil Omari Kitchen Frekuensi Pembelian Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2025	135

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penjualan Roti Tahun 2021-2023	152
Lampiran 2 Perhitungan Forecast Penjualan.....	154
Lampiran 3 Perhitungan Anggaran Produksi	188
Lampiran 4 Anggaran Kebutuhan Bahan Baku (Tidak Langsung)	205

**ANALISIS ANGGARAN BAHAN BAKU DAN BAHAN BAKU
TIDAK LANGSUNG SEBAGAI PERENCANAAN DAN
PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
DAN BAHAN BAKU TIDAK LANGSUNG PADA
TOKO ROTI UNYIL OMARI KITCHEN
MALANG**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis anggaran bahan baku langsung dan tidak langsung sebagai perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku pada Toko Roti Unyil Omari Kitchen Malang. Jenis penelitian studi kasus, metode pengumpulan data studi lapangan dan studi kepustakaan dengan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi, menggunakan data primer berupa data penjualan. Teknik analisis deskriptif kuantitatif.

Permasalahan perusahaan belum menyusun anggaran bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung, sebagai bukti dalam melakukan pembelian bahan baku hanya dilihat dari ketersediaan bahan baku yang ada di gudang dan mengikuti kebijakan perusahaan, persediaan bahan baku hanya di cek jumlahnya di gudang, jika bahan baku sudah mulai habis maka melakukan pembelian bahan baku. Penyebab permasalahan SDM belum memahami fungsi menyusun anggaran bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung, dan penjualan bersifat fluktuatif, hal ini mengakibatkan persediaan bahan baku sering habis dan tidak mencukupi untuk kegiatan produksi sehingga aktivitas produksi terhambat dan mengurangi jumlah produksi pada varian roti tertentu.

Hasil analisis dengan menyusun ramalan penjualan, menyusun anggaran penjualan, menyusun anggaran produksi, menyusun anggaran kebutuhan bahan baku langsung dan tidak langsung, menyusun biaya bahan baku langsung dan tidak langsung, menyusun pembelian bahan baku langsung dan tidak langsung, menghitung *safety stock* bahan baku langsung dan tidak langsung, menghitung *reorderpoint* bahan baku langsung dan tidak langsung, dan menghitung *economic order quantity* (EOQ) bahan baku langsung dan tidak langsung sehingga pengendalian persediaan bahan baku dapat efektif.

Kata Kunci : Anggaran Bahan Baku, *Safety Stock*, *Reorder Point*, *Economic Order Quantity*