

**ANALISIS PERLAKUAN AKUNTANSI PENANGANAN
PRODUK CACAT DALAM MENETAPKAN HARGA POKOK
PRODUKSI PADA RUMAH PRODUKSI ROTI TABA DESA
ANDONGSARI KECAMATAN AMBULU JEMBER**

SKRIPSI

Diajukan kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan
memperoleh gelar sarjana strata (S1) Akuntansi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Akuntansi Syariah



Oleh:

ARIS IRAWAN
NIM. 204105030089

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
DESEMBER 2024**

**ANALISIS PERLAKUAN AKUNTANSI PENANGANAN
PRODUK CACAT DALAM MENETAPKAN HARGA POKOK
PRODUKSI PADA RUMAH PRODUKSI ROTI TABA DESA
ANDONGSARI KECAMATAN AMBULU JEMBER**

SKRIPSI

diajukan kepada Universitas Islam Negeri
Kiai Haji Achmad Siddiq Jember
untuk memenuhi salah satu persyaratan
memperoleh gelar sarjana strata (S1) Akuntansi Syariah
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam
Program Studi Akuntansi Syariah

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

Oleh:

**KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER**

ARIS IRAWAN
NIM. 204105030089

Disetujui Pembimbing



Nur Alifah Fajariyah, SE., MSA
NIP. 198012222023212009

**ANALISIS PERLAKUAN AKUNTANSI PENANGANAN
PRODUK CACAT DALAM MENETAPKAN HARGA POKOK
PRODUKSI PADA RUMAH PRODUKSI ROTI TABA DESA
ANDONGSARI KECAMATAN AMBULU JEMBER**

SKRIPSI

Telah diuji dan diterima untuk memenuhi salah satu
Persyaratan memperoleh gelar sarjana Akuntansi Syariah (S.Akun)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Jurusan Ekonomi Islam
Program Studi Ekonomi Syariah

Hari : Selasa
Tanggal : 10 Desember 2024

Tim Penguji

Ketua

Sekretaris

Nadia Azalia Putri, M.M
NIP : 199403042019032019

Devi Hardianti Rukmana, S.E., M.M.
NIP : 199202062020122009

Anggota :

1. Nur Alifah Fajariyah, S.E., M.S.A.

()

2. Dr. H Fauzan, S PD., M.SI

()

Menyetujui

Dean, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

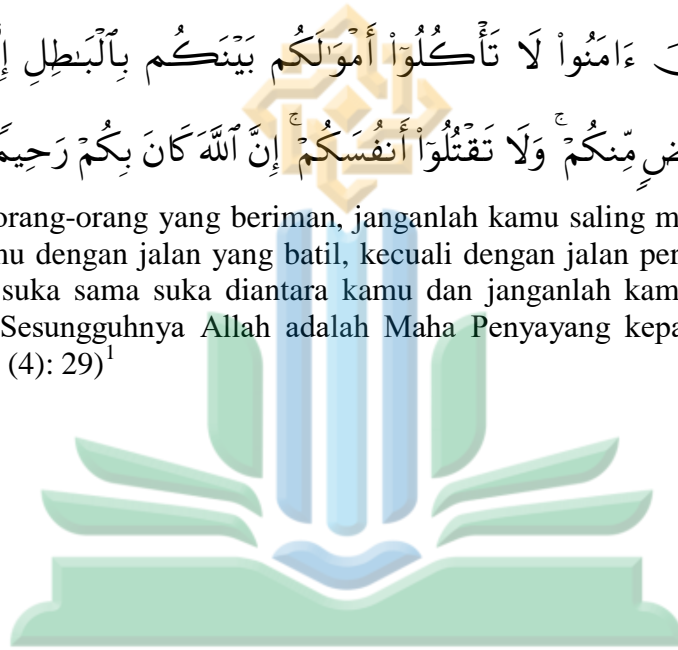


Dr. H. Umarudillah, M.Ag
NIP: 196812261996031001

MOTTO

يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ
تِجْرَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ﴿٢٩﴾

Artinya : “Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku suka sama suka diantara kamu dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu”. (QS. An-Nisa (4): 29)¹



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

¹ Departemen Agama Republik Indonesia, Al Qur'an dan Terjemahannya

PERSEMBAHAN

Puji Syukur alhamdulillah kepada Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ini, dengan tulus dan rasa syukur kupersembahkan skripsi ini kepada:

1. Kedua orang tua, Ibu Siti Fitroah dan Bapak Zainal Arifin yang telah membesarkan dan memberikan kasih sayang, cinta, semangat, dukungan dan doa yang tiada tara sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Kepada Ibu Nur Alifah Fajariyah, S.E., M.S.A. selaku dosen pembimbing yang sudah memberikan arahan serta support untuk kelancaran skripsi ini.
3. Kepada keluarga besar tercinta yang selalu memberikan semangat kepada saya dalam proses penulisan skripsi ini.
4. Kepada Elsa Febriani selaku pacar tercinta yang sudah membantu tenaga serta pikiran dalam proses penyelesaian skripsi ini.
5. Kepada semua teman-teman Akuntansi Syariah 3 angkatan 2020 yang saling berjuang mulai dari awal hingga dapat menyelesaikan pendidikan pada masa perkuliahan.
6. Kepada teman-teman seperjuangan Akuntansi Syariah 3 2020 yang telah berjuang Bersama, khususnya teman-teman terdekat Sindi, Ayu, Randi, Warda, Zahrani, nova, hanifah, mawarda, imam, alfin, syahrul, ridwan dan apin yang canda tawanya menemani penulis di waktu perkuliahan.
7. Kepada almamater tercinta Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember terkhusus Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN KHAS Jember.

Terimakasih yang tak terhingga untuk kalian semua bahkan yang tidak tertulis dalam lembar ini. Dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna untuk kemajuan ilmu pengetahuan di masa yang akan datang.

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur kehadiran Allah SWT, karena telah memberi rahmat dan hidayahnya sehingga perencanaan, pelaksanaan, sampai penyelesaian penulisan skripsi yang berjudul **Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari** sebagai salah satu syarat menyelesaikan program sarjana starata-1 dapat berjalan dengan lancar.

Kesuksesan ini dapat penulis peroleh karena dukungan banyak pihak.

Oleh karenanya penulis menyadari dan menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Hepni, S. Ag, M.M. CPEM. selaku Rektor Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang selalu memberikan fasilitas yang memadai selama kami menuntut ilmu di Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember.
2. Bapak Dr. H. Ubaidillah, M.Ag. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
3. Bapak Dr. M.F Hidayatullah, S.H.I, M.S.I selaku Ketua Jurusan Ekonomi Islam Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
4. Ibu Dr. Nur Ika Mauliyah, SE., M.Ak selaku Koordinator Program Studi Akuntansi Syariah.
5. Nur Alifah Fajariyah, S.E., M.S.A. selaku dosen pembimbing skripsi yang selalu memberikan arahan dan bimbingan serta bersedia meluangkan waktunya demi kelancaran proses penulisan penyelesaian skripsi.

6. Ibu Dr. Nur Ika Mauliyah, SE., M.Ak selaku dosen pembimbing akademik yang selalu mendampingi serta memberikan arahan dan bersedia meluangkan waktunya demi kelancaran proses penulisan skripsi.
7. Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat, dan semua staff karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
8. Ibu Didin M.Ag. selaku pemilik UMKM Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari
9. Seluruh pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Akhir kata semoga Allah SWT membalas kebaikan dan ketulusan semua pihak yang telah membantu penulis dan menyelesaikan skripsi ini dengan melimpahkan Rahmat dan karunia-Nya. Penulis berharap jika skripsi ini dapat bermanfaat untuk untuk pembaca baik untuk pembelajaran maupun untuk penelitian yang sejenis.

Jember, 28 Desember 2024

Aris Irawan
Nim. 204105030089

ABSTRAK

Aris Irawan, Nur Alifah Fajariyah, 2024: *“Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari”*.

Kata Kunci: *Perlakuan Akuntansi Produk Cacat, Harga Pokok Produksi*

Salah satu permasalahan yang sulit untuk dihindari dalam menjalankan proses produksi adalah terjadinya produk cacat, yang dapat menimbulkan kerugian bagi perusahaan dan bisa mempengaruhi harga pokok produksi. Produk yang tidak memiliki standart mutu yang telah ditentukan oleh perusahaan jika dijual langsung akan mendapatkan harga yang lebih murah dibandingkan dengan produk normal lainnya. Permasalahan produk cacat diperlukan pemahaman serta perlakuan akuntansi yang sesuai dalam mengatasinya, salah satu solusinya adalah dengan memperbaiki produk cacat tersebut meskipun dengan mengeluarkan biaya tambahan untuk mengerjakannya dan diperlukan pengelompokan biaya yang benar untuk ketepatan harga pokok produksi.

Fokus penelitian yang akan diteliti dari skripsi ini adalah 1) Bagaimana perlakuan akuntansi dalam penanganan produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari? 2) Bagaimana metode perhitungan produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari? Adapun tujuan yang ini dicapai dalam penelitian ini yaitu: 1) Untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi penanganan produk cacat dalam menetapkan harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari, 2) Untuk mengetahui metode perhitungan produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari.

Untuk mengidentifikasi permasalahan tersebut, penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis deskriptif. Dengan menganalisis terkait perlakuan akuntansi penanganan produk cacat dan metode penetapan harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari. Adapun teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah 1) Penyebab timbulnya produk cacat diakibatkan murni dari kesalahan internal perusahaan. Perlakuan terhadap penanganan produk cacat dengan menjual kembali produk cacat yang masih laku dijual dengan harga Rp.1.250 pcs lebih murah 50% dari harga normal Rp. 2.500 pcs. Untuk hasil kerugian dan pendapatan produk cacat. 2) Diketahui terkait dengan perhitungan harga pokok produksi masih belum sesuai dengan teori, tidak menghitung terkait biaya persediaan bahan baku dan persediaan akhir bahan baku. Perhitungan harga produksi produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari masih belum dicatat karena produk cacat tidak ada perbaikan. Perusahaan hanya mengakui produk cacat yang laku dijual pada laporan laba rugi.

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
PENGESAHAN TIM PENGUJI	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Konteks Penelitian	1
B. Fokus Penelitian	8
C. Tujuan Penelitian	9
D. Manfaat penelitian	9
E. Definisi Istilah	11
F. Sistematika Pembahasan	12
BAB II KAJIAN PUSTAKA	14
A. Penelitian Terdahulu	14
B. Kajian Teori	27
1. Akuntansi Biaya	27
2. Produk Cacat	31

3. Harga Pokok Produksi.....	35
BAB III METODE PENELITIAN	43
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	43
B. Lokasi Penelitian	43
C. Subjek Penelitian	43
D. Teknik Pengumpulan Data	45
E. Analisis Data	47
F. Keabsahan Data	49
G. Tahap-Tahap Penelitian	50
BAB IV PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS	54
A. Gambaran Obyek Penelitian	54
B. Penyajian Data dan Analisis	65
C. Pembahasan Temuan	81
BAB V PENUTUP	90
A. Kesimpulan	90
B. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
1. Pernyataan Keaslian Tulisan	
2. Matrik Penelitian	
3. Pedoman Wawancara	
4. Surat Izin Penelitian	
5. Jurnal Kegiatan Penelitian	
6. Surat Keterangan selesai Penelitian	
7. Surat Keterangan Screening Turnitin	
8. Surat Keterangan Selesai Bimbingan	
9. Dokumentasi Penelitian	
10. Biodata Penulis	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Jumlah Produksi dan Produk Cacat	04
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	23
Tabel 2.2 Metode <i>Full Costing</i>	38
Tabel 4.1 Struktur Organisasi	58
Tabel 4.2 Penjualan Produk Cacat.....	69
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku	73
Tabel 4.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung	75
Tabel 4.5 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	76
Tabel 4.6 Harga Pokok Produksi dalam satu bulan produksi.....	78
Tabel 4.7 Harga Pokok Produksi dalam satu kali produksi.....	86
Tabel 4.8 Contoh Harga Pokok Produksi Jika ada Perbaikan	88

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

DAFTAR GAMBAR

Uraian	Hal.
Gambar 2.1 Kerangka Berfikir.....	42
Gambar 4.1 Rumah Produksi Roti Taba.....	54



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Berkembangnya sektor industri manufaktur menimbulkan peningkatan kegiatan perekonomian dan menyebabkan angka persaingan antar perusahaan semakin meningkat. Hal tersebut diperkuat dengan masuknya era digitalisasi yang semakin canggih dan dampaknya akan menimbulkan persaingan yang lebih ketat baik di dalam, maupun di luar wilayah. Perkembangan bisnis yang sangat pesat secara umum menyebabkan para pelaku bisnis untuk mempertajam strategi bisnisnya dengan cara berfikir lebih maju dan memiliki inovasi, imajinasi, serta teknik yang tepat supaya dapat berkembang lebih baik lagi agar eksistensi perusahaan dapat meningkat. Eksistensi dalam suatu usaha kuncinya adalah pada diri pelaku usaha tersebut, jadi mengalami perkembangan ataupun mengalami kerugian dalam usaha juga tergantung dari upaya-upaya yang dilakukan oleh pelaku usaha tersebut.² Dengan mengingat keadaan pasar yang saat ini sangat kompetitif dalam segala bidang usaha termasuk perusahaan yang bergerak pada bidang produksi yang mengelola bahan baku menjadi produk jadi manufaktur.³

Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, pengelompokan, rangkuman, penyajian biaya-biaya pembuatan dan penjualan produk atau

² Hikmatul Hasanah, Nur Ika Mauliyah, dan Suprianik, “Kesadaran Personal Terhadap Rantai Nilai Halal pada Pelaku UMKM Snack Edamame ‘WND Food’ di Sumbersari Jember,” *Ebisma (Economics, Business, Management, & Accounting Journal)*, 2.2 (2022), hal. 20, doi:10.61083/ebisma.v2i2.13.

³ Glassie Lovely Anggita Dahna Maringka, Jantje J. Tinangon, Victorina Z Tirayoh, “Analisis Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak dalam Perhitungan Harga Pokok Produk pada UD. Gladys Bakery” Maumbi. *Jurnal EMBA*, no 2 (Juni 2014): 756.

penyerahan jasa dengan cara tertentu, kemudian menafsirkan hasilnya.⁴ Akuntansi biaya memiliki tujuan salah satunya adalah untuk mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam kaitannya dengan kegiatan proses produksi. Dalam menjalankan proses produksi perusahaan manufaktur harus mencatat dan memperhitungkan terkait macam-macam bahan baku dan biaya operasional untuk dijadikan sebagai acuan sebelum menetapkan perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual.⁵

Perhitungan harga pokok produksi yang tepat adalah faktor yang sangat penting untuk menentukan harga pokok persatuan produk yang akan dijual, sehingga ketika produk tersebut telah selesai menjadi produk jadi, maka perusahaan dapat mengetahui laba atau kerugian yang akan diterima oleh perusahaan, setelah dikurangi dengan biaya-biaya lainnya. Harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menjalankan proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.⁶

Perusahaan manufaktur harus mampu memaksimalkan dengan baik mengenai tahapan-tahapan dalam proses produksi seperti, pemilihan bahan baku yang berkualitas sehingga akan dihasilkan produk yang memiliki kualitas unggul diharapkan bebas dari kerusakan sehingga pemborosan biaya dapat

⁴ Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Universitas Gajah Mada: Edisi ke-5, 2015), 7

⁵ Glassie Lovely Anggita Dahna Maringka, Jantje J. Tinangon, Victorina Z Tirayoh, "Analisis Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak dalam Perhitungan Harga Pokok Produk pada UD. Gladys Bakery" Maumbi. *Jurnal EMBA*, no 2 (Juni 2014): 756.

⁶ Alpajar Saragih, "Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada CV. Zamri" (*Skripsi*, UIN Sumatera Utara, Medan, 2021), 2

dihindari. Dalam setiap produksinya suatu perusahaan selalu berupaya untuk menghasilkan produk yang berkualitas, akan tetapi dalam pelaksanaannya tidak lepas dari kendala yang disebabkan oleh kesalahan yang dilakukan oleh karyawan, keterbatasan kemampuan mesin dan kurangnya pengawasan terhadap pelaksanaan proses produksi. Hal tersebut mengakibatkan produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan standart mutu yang telah ditetapkan perusahaan seperti adanya produk cacat dan produk rusak maka akan menyebabkan kerugian yang dialami oleh perusahaan.

Produk cacat merupakan masalah yang sering terjadi dalam suatu aktivitas produksi. Produk cacat adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditentukan, akan tetapi dengan mengeluarkan biaya pengerjaan kembali untuk memperbaikinya, produk tersebut secara ekonomis dapat disempurnakan lagi menjadi produk jadi yang baik. Masalah akuntansi yang timbul dari adanya produk cacat adalah bagaimana memperlakukan biaya pengerjaan kembali terhadap permasalahan yang disebabkan adanya produk cacat. Biaya pengerjaan kembali produk cacat dapat dibebankan kepada pesanan yang menghasilkan produk cacat atau diperlakukan sebagai elemen biaya *overhead* pabrik.⁷ Adapun penyebab timbulnya produk cacat dapat disebabkan oleh beberapa faktor antara lain, produk cacat yang disebabkan oleh kegagalan internal perusahaan seperti, kecerobohan karyawan, pemilihan bahan baku yang kurang tepat, dan kerusakan pada mesin produksi. Oleh sebab itu perusahaan harus mampu melakukan

⁷ Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: UPP-STIM YKPN, 2016), 306-307

penanganan yang tepat terhadap produk cacat, dan mengidentifikasi penyebab utama produk cacat dan mengambil tindakan korektif yang sesuai dengan permasalahan tersebut.⁸ Untuk mencapai tujuannya, perusahaan dituntut untuk mengelola dengan baik terkait adanya permasalahan yang terjadi pada perusahaannya agar tetap bisa mempertahankan dan mengembangkan perusahaannya supaya dapat bersaing dan mendapatkan laba yang maksimal.⁹ Berikut adalah data jumlah produksi dan jumlah produk cacat pada bulan September, 2024 yakni:

Tabel 1.1
Data Jumlah Produksi dan Produk Cacat Bulan September 2024

Produk	Jumlah Produksi	Produk Baik	Produk Cacat
Roti Bolen Pisang	2.600 /pcs	2.503	97
Roti Kopi	2.600/pcs	2.502	98
Roti Abon Sakura	2.600/pcs	2.511	89
Roti Hajati	2.600/pcs	2.498	102
Jumlah	10.400	10.014	386

Sumber : diolah penulis

Dari data yang didapatkan pada Rumah Produksi Roti Taba pada bulan September, tahun 2024 yaitu terdapat produk cacat yang dialami oleh perusahaan selama satu bulan proses produksi. Jumlah produksinya menghasilkan 10.400 pcs untuk total keseluruhan produk, dan didapati jumlah produksi roti bolen pisang berjumlah 2.600 pcs, terdapat produk cacat 96 pcs,

⁸ Rifda Islachiyana, Arif Zunaidi, Dewi Ayu Puspitasari, Darajat Mahmudi, "Strategi Pengendalian Biaya Produksi: Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat di Usaha Kerajinan Terbang Bani Syafi'I," *Proceedings of Islamic Economics, Business, and Philanthropy*, No.1 (2023): 100.

⁹ Ikrimatul Hasanah A, Aminatus Zahriyah, "(Studi Empiris Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Tahun 2019-2021) FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM (Studi Empiris Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar D," *jurnal Rumpun dan Ekonomi dan bisnis islam*, 2023, hal. 57.

untuk roti kopi menghasilkan 2.600 pcs, terdapat produk cacat 98 pcs, roti abon sakura menghasilkan 2.600 pcs, terdapat produk cacat 89 pcs, dan untuk roti hajati menghasilkan 2.600 pcs terdapat 102 produk cacat.

Penelitian terdahulu mengenai perlakuan akuntansi terhadap penanganan produk cacat telah banyak dilakukan namun hasil penelitian disetiap perusahaan memiliki penanganan tersendiri terkait dengan penanganan produk cacat. Seperti halnya penelitian yang dilakukan oleh Skolastika Unde, Sabra B. Wahab Thalib, Hermanus Reo dengan judul “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi”¹⁰ mendapatkan hasil bahwa adanya produk cacat yang dialami oleh perusahaan selama proses produksi disebabkan oleh kurangnya pengawasan dan kelalaian para pekerja. Perlakuan akuntansi terhadap biaya perbaikan produk cacat pada Bumdes Pelita Hidup Coklat Kobar tidak diperlakukan sebagai elemen rugi produk cacat. Perlakuan akuntansi terhadap biaya pengerjaan kembali produk cacat pada Bumdes Pelita Hidup Coklat Kobar dibebankan ke akun biaya *overhead* pabrik sesungguhnya. Sedangkan menurut konsep akuntansi jika terjadi produk cacat akibat kesalahan dalam proses produksi seperti kurangnya pengawasan dan kelalaian pekerjaan maka biaya untuk memperbaiki produk cacat tersebut tidak boleh dibebankan kepada pengendalian *overhead* pabrik, tetapi diperlakukan sebagai rugi produk cacat.¹⁰

¹⁰ Skolastika Unde, Sabra B. Wahab Thalib, Hermanus Reo, “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat dalam Menghitung Harga Pokok Produksi”, *Jurnal Reset Akuntansi*, Vol 1 No. 1 (Sep, 2010): 7

Penelitian yang dilakukan oleh Lailya Novianti, Retna Ngesti Sedyati, Tiara dengan judul “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi” yang menggunakan metode penelitian diskriptif yang dikombinasikan dengan penelitian kuantitatif. Mendapatkan hasil bahwa perlakuan terhadap produk cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi yaitu dengan menjual produk yang masih layak jual. Hasil penjualan produk cacat pada penelitian ini diakui sebagai pendapatan lain-lain, tanpa mengurangi biaya produksi secara keseluruhan. Menjual produk cacat yang masih bisa dijual adalah suatu tindakan mengurangi kerugian yang dialami perusahaan. Perlakuan yang tepat terhadap produk cacat, seperti menjualnya dengan harga lebih rendah, dapat mengurangi selisih pendapatan dan menunjukkan bagaimana perlakuan akuntansi yang tepat terhadap produk cacat dapat membantu dalam menghitung biaya produksi dan kerugian dengan lebih akurat.¹¹

Rumah Produksi Roti Taba merupakan usaha *home industry* manufaktur yang bergerak dibidang produksi pengolahan produk roti yang terletak di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Rumah Produksi Roti Taba memproduksi bermacam-macam jenis varian roti antara lain, roti bolen pisang, roti abon sakura, roti hajati, dan roti kopi. Rumah Produksi Roti Taba memproduksi normalnya 400 pcs roti dalam satu kali produksi dan biasanya sampai 1.000 pcs roti ketika terjadi pemesanan pada

¹¹ Lailya Novianti, Retna Ngesti Sedyati, “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi”, *Journal of Economic Education and Entrepreneurship*, Vol 5 No. 1 (1 Juni, 2024): 36

acara-acara besar seperti, hajatan, nikahan dan lainnya. Produk Roti taba adalah salah satu produk yang sangat populer terutama di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember, karena kualitas roti yang nikmat yang cukup diminati oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Rumah Produksi Roti Taba dalam memasarkan produknya dilakukan melalui 2 cara yakni melalui *offline* maupun *online*. Dalam penjualan secara *offline* dipasarkan terutama pada kawasan Kecamatan Ambulu, Wuluhan dan Tempurejo. Proses pemasarannya melalui kantin-kantin sekolah, toko swalayan, dan koprasi-koprasi yang berada di pondok pesantren. Untuk media promosi penjualan dan pemesanan dapat diakses melalui *Instagram*, dan *Whatsapp*.

Rumah Produksi Roti Taba semenjak berdirinya pada tahun 2022 sampai sekarang dalam penjualan roti, terus mengalami peningkatan dari tahun- ketahun. Awalnya memproduksi 50 sampai 100 pcs dalam sehari, sekarang bisa memproduksi normalnya 400 pcs dalam sehari. Untuk melayani permintaan para konsumen yang semakin meningkat Rumah produksi roti taba terus meningkatkan jumlah produksi dan penjualan sehingga menghasilkan omset penjualan yang cukup besar. Akan tetapi Rumah Produksi Roti Taba sering dihadapkan pada permasalahan yang disebabkan adanya produk cacat ataupun produk rusak (*retur*). Penyebab timbulnya produk cacat Pada Rumah Produksi Roti Taba ditemukan karena adanya kesalahan dalam proses produksi seperti, kesalahan karyawan dalam proses pemanggangan, salah memasukan bahan adonan. Hal ini tentu menjadi masalah yang dialami

perusahaan, karena adanya produk cacat dapat menyebabkan meningkatnya biaya produksi pada laporan perusahaan yang dipengaruhi oleh kecacatan suatu produk.¹²

Pengalokasian produk cacat yang berkualitas rendah secara benar dapat berpengaruh pada harga pokok produksi yang nantinya juga berpengaruh pada penentuan harga jual produk yang didapat oleh perusahaan. Namun belum diketahui terkait pengendalian dan penanganan atas terjadinya produk cacat yang ada pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari, apakah dapat mempengaruhi terhadap laba perusahaan atau mungkin produk cacat dapat dikendalikan dengan baik oleh perusahaan. Sesuai dengan fenomena tersebut penulis terdorong untuk memantau dan menelusuri tentang penanganan perlakuan akuntansi produk cacat dan penetapan harga pokok produksi setelah adanya produk cacat, apakah sudah dicatat sesuai dengan teori-teori yang sudah di terapkan pada standart akuntansi yang berlaku, dan apakah selaras dengan penelitian terdahulu mengenai penanganan produk cacat. Dengan ini, penulis mengambil judul “ **Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember**”

¹² Didin Chonyta M.Ag, hasil wawancara oleh penulis, Jember, 01 April 2024

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan fenomena dan permasalahan yang dipaparkan pada konteks penelitian diatas mengenai penanganan produk cacat, maka penulis memfokuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perlakuan akuntansi dalam penanganan produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari?
2. Bagaimana metode perhitungan produk cacat pada harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan gambaran tentang arah yang akan dituju dalam melakukan penelitian. Tujuan tersebut harus mengacu pada masalah - masalah yang telah dirumuskan sebelumnya.¹³ Adapun tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi penangan produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari.
2. Untuk mengetahui metode perhitungan produk cacat pada harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian berisi tentang kontribusi apa yang akan diberikan setelah selesai melakukan penelitian. Manfaat penelitian terdiri atas manfaat teoritis dan praktis, seperti manfaat bagi peneliti, instansi dan masyarakat

¹³ Tim Penyusun IAIN Jember, *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*, (Jember: IAIN JemberPress 2020), 45-46

secara keseluruhan. Manfaat penelitian harus realistis.¹⁴ Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penulis berharap bisa meningkatkan pemahaman mengenai biaya produksi khususnya yang berkaitan dengan kecacatan produk dan analisis harga produk guna menentukan biaya produksi serta metode pencatatan Harga Pokok Produksi dalam penanganan prosuk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Profesi Akuntansi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pembelajaran dalam menjalankan sebuah usaha, serta dapat menambah wawasan, pengalaman, yang diharapkan dapat mengamalkan teori yang sudah didapatkan dengan praktik nyata untuk menangani produk cacat dalam lingkungan produksi. Dan semoga dapat bermanfaat bagi profesi akuntansi dengan mendorong pelaporan keuangan yang lebih akurat dan konsisten.

b. Bagi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Dari hasil penelitian diharapkan dapat berguna dan bermanfaat sebagai penambah pengetahuan sekaligus untuk menerapkan teori-teori yang telah diperoleh peneliti selama mengikuti perkuliahan serta

menjadi acuan atau bahan masukan dalam penelitian serupa pada penelitian yang akan datang.

c. Manfaat Bagi Rumah Produksi Roti Taba

Penelitian diharapkan dapat membantu Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember dalam mengidentifikasi perlakuan akuntansi yang tepat dalam menangani produk cacat, sehingga menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat. Hal ini memungkinkan Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari untuk mengambil keputusan yang tepat terkait penetapan harga, alokasi sumber daya, dan minimalisasi limbah.

E. Definisi Istilah

Definisi istilah berisi tentang pengertian istilah-istilah penting yang menjadi titik perhatian peneliti di dalam judul penelitian. Tujuannya agar tidak terjadi kesalahpahaman terhadap makna istilah sebagaimana dimaksud peneliti.¹⁵ Definisi istilah juga berfungsi untuk menghindari perbedaan pengertian atau ketidakjelasan makna konsep pokok dalam penelitian. Adapun definisi istilah dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Akuntansi Biaya

Analisis merupakan kegiatan untuk memeriksa terkait peristiwa dengan melalui data supaya dapat mengetahui keadaan yang sebenarnya dan biasanya dilakukan dalam penelitian atau pengolahan data.

¹⁵ Tim Penyusun, 47- 48.

2. Produk Cacat

Produk cacat adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditentukan oleh perusahaan, akan tetapi jika memperbaiki dengan mengeluarkan biaya pengerjaan kembali, maka produk tersebut secara ekonomis dapat disempurnakan lagi menjadi produk jadi yang normal.¹⁶

3. Harga Pokok Produksi

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 dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu tergantung bagaimana perusahaan. Harga pokok produksi akan menjadi sama apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal periode dan proses akhir periode.¹⁷

F. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan adalah rangkuman dari isi skripsi yang bertujuan untuk memberikan penjelasan secara menyeluruh tentang semua pembahasan yang telah dilakukan terkait dengan materi yang akan dibahas. Pada dasarnya, sistem ini terdiri dari lima bab, dengan setiap bab memiliki sub bab, antara bab satu dengan yang lainnya saling berhubungan bahkan merupakan pendalaman dan pemahaman dari bab sebelumnya. Pembahasan dilakukan secara sistematis seperti berikut:

¹⁶ Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Universitas Gajah Mada: Edisi ke-5, 2015): 306

¹⁷ Ani Rakhmanita, Denny Erica, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta, Edisi-1, 2021): 60

Bab I Pendahuluan

Bab Pertama, pendahuluan. Pada bab ini akan memuat pembahasan mengenai Latar belakang masalah, fokus penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, definisi istilah, dan disudahi dengan sistematika pembahasan.

Bab II Kajian Pustaka

Bab Kedua, Kajian Pustaka. Pada bab ini akan memuat pembahasan mengenai kajian kepustakaan yang di berisi terkait penelitian terdahulu, dalam bab ini akan dibubuhkan hasil dari penelitian terdahulu yang akan dilakukan untuk dijadikan bahan pijakan dalam melakukan penelitian.

Bab III Metode Penelitian

Bab Ketiga, Metode penelitian. Pada bab ini akan memuat pembahasan mengenai pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, subjek penelitian, teknik pengumpulan data, analisis data, keabsahan data, serta fase-fase penelitian.

Bab IV Penyajian Data Dan Analisis

Bab Keempat, Penyajian data. Pada bab ini akan membicarakan mengenai deskripsi objek penelitian, penyajian data dan analisis data, pembahasan temuan.

Bab V Penutup

Bab Kelima, Penutup. Di dalamnya akan berisi tentang kesimpulan hasil penelitian beserta saran.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Penulis mencantumkan berbagai hasil penelitian terdahulu yang terkait dengan penelitian yang hendak dilakukan, kemudian membuat ringkasannya, baik penelitian yang sudah terpublikasikan atau belum terpublikasikan (skripsi, tesis, disertasi, artiket yang dimuat pada jurnal ilmiah, dan sebagainya). Dengan melakukan langkah ini, akan dapat dilihat sampai sejauh mana orisinalitas dan posisi penelitian yang hendak dilakukan.¹⁸ Penelitian terdahulu juga dapat dijadikan pembanding antara penelitian yang pernah ada dengan penelitian yang akan dilakukan. Beberapa hasil penelitian terdahulu adalah sebagai berikut:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Dewi Mashita Indah Pratiwi dengan judul “Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak Dan Pengaruhnya Terhadap Harga Pokok Produksi Pada PT Jatim Taman Steel, MFG2”. Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perlakuan akuntansi produk rusak didalam perhitungan harga pokok produksi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini bahwa perlakuan akuntansi produk rusak di PT Jatim Taman Steel, MSG Sidoarjo nyantanya masih belum sesuai dengan teori yang ada, didalam laporan harga produk tersebut pada bagian laporan produksi, produk rusak yang terjadi tiap

¹⁸ Tim Penyusun, *Pedoman Karya Tulis Ilmiah*, 46.

tahun dimasukan dalam produk akhir yang ada disetiap tahun, sedangkan seharusnya menurut kajian teori produk rusak tetap mendapatkan perlakuan sebagai produk rusak bukan dimasukan ke dalam produk selesai. Untuk persamaan dalam penelitian ini adalah membahas mengenai perlakuan akuntansi produk rusak dan pengaruhnya terhadap harga pokok produksi. Perbedaan dalam penelitian ini adalah penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif.¹⁹

2. Penelitian yang dilakukan oleh Alpajar Saragih dengan judul “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada CV”. Zamri Medan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Bagaimanakah perlakuan akuntansi produk rusak dalam menetapkan harga pokok produksi pada CV Zamri Medan. Metode penelitian ini menggunakan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melalui wawancara, dan dokumentasi. Sumber data yang digunakan yaitu data primer yang diperoleh dengan wawancara langsung dan data sekunder diperoleh dari dokumen berkaitan. Hasil penelitian pada CV Zamri Medan didapati adanya produk rusak yang bersifat laku dijual. Perlakuan akuntansi terhadap produk rusak pada CV Zamri Medan tidak dicatat dan juga tidak dilaporkan dalam laporan harga pokok produksi, sedangkan menurut

¹⁹Dewi Mashita Indah Pratiwi, Subakir, “Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak dan Pengaruhnya Terhadap Harga Pokok Produksi pada Pt. Jatim Taman Steel, Mfg Sidoarjo,” *Jurnal Majalah Ekonomi*, no. 2 (Desember 2020): 28

konsep akuntansi biaya pelaporan produk rusak dilaporkan ke dalam laporan harga pokok produksi sebagai pengurang biaya *overhead* pabrik.²⁰

3. Penelitian yang dilakukan oleh Margaretha Nender dengan judul “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak dan Cacat dalam Perhitungan biaya produksi untuk menentukan harga jual pada UD. 7 Jaya Meuble Tondano”. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perlakuan akuntansi produk rusak dan produk cacat serta pengaruhnya terhadap perhitungan biaya produksi untuk menentukan harga jual pada UD. 7 Jaya Meubel Tondano. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif, dimana data yang diperoleh dideskripsikan secara kuantitatif yang merupakan perhitungan biaya produksi dan harga pokok produk. Hasil penelitian membuktikan perlakuan akuntansi atas produk rusak pada UD. 7 Jaya Meubel Tondano belum dilakukan dengan baik. Hal ini terlihat dengan tidak dibedakannya produk rusak yang terjadi dalam proses produksi, apakah produk rusak normal atau abnormal. Sedangkan produk cacat, biaya perbaikannya oleh perusahaan sudah diperlakukan secara benar yaitu sebagai penambah elemen biaya produksi. Sehingga diperoleh hasil yang berbeda antara produk rusak yang bersifat abnormal apabila dibebankan kepada produk selesai dan bila dibebankan sebagai kerugian serta pengaruhnya terhadap penentuan harga jual.²¹

²⁰ Alpajar Saragih, “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada CV. Zamri” (*Skripsi*, UIN Sumatera Utara, Medan, 2021), 39

²¹ Margaretha Nender, Hendrik Manossoh, Steven J. Tangkuman “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak dan Produk Cacat dalam Perhitungan Biaya Produksi Untuk Menentukan Harga Jual pada UD. 7 Jaya Meuble,” *Jurnal EMBA* 9, no.2 (April 2021): 441.

4. Penelitian yang dilakukan oleh Diana Zuhroh dengan judul “Perlakuan Akuntansi Produk Cacat dan Produk Rusak pada PT. EPI di Surabaya”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi produk cacat dan produk rusak serta pengaruhnya terhadap harga pokok produksi yang diterapkan pada PT Exedy Prima Indonesia (PT EPI) di Surabaya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dan data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Hasil penelitian ini adalah perlakuan akuntansi untuk produk cacat bersifat normal yang terjadi pada PT Exedy Prima Indonesia (PT EPI) periode bulan Juli 2020 telah sesuai dengan teori yang ada dimana biaya perbaikan produk cacat secara keseluruhan oleh perusahaan telah ditambahkan ke biaya produksi. Sedangkan untuk perlakuan akuntansi produk rusak yang bersifat tidak normal yang terjadi di bulan Juli 2020 belum sesuai dengan teori yang ada dimana seharusnya diakui sebagai rugi produk rusak tetapi oleh perusahaan dibebankan ke harga pokok barang jadi ditransfer ke gudang. Selisih perhitungan harga pokok barang jadi menurut PT EPI di bulan Juli sejumlah Rp 7.861.537.052 atau Rp 23.252,10 per unit sedangkan menurut peneliti harga pokok barang jadi sejumlah Rp 7.813.416.184 atau @ Rp 23.109,77 per unit dan Rugi Produk Rusak sejumlah Rp 48.120.868. Pengaruh pencatatan untuk produk rusak yang bersifat tidak normal belum sesuai teori yang ada

karena oleh perusahaan di bebaskan ke harga pokok barang jadi ditransfer ke gudang, seharusnya diakui sebagai rugi produk rusak.²²

5. Penelitian yang dilakukan oleh Rahmat Fitriansyah dengan judul “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Industri Pembuatan Tahu Mbah Ran”. Tujuan Penelitian adalah untuk mengetahui perlakuan akuntansi produk rusak dikarenakan sebab yang normal dan tidak laku dijual dalam penentuan harga pokok produksi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan didukung oleh data kuantitatif. Hasil penelitian ini adalah bahwa perhitungan harga pokok produksi perusahaan masih belum baik, dalam perhitungan BOP dan biaya non produksi, perusahaan tidak memperhitungkan secara rinci dan benar, hanya memperhitungkan yang terlihat saja. Pada produk rusak harus diperhitungkan perusahaan karena produk rusak sudah menyerap biaya produksi, sehingga harus diperhitungkan untuk menetapkan harga pokok yang sesuai agar perusahaan mendapatkan keuntungan yang maksimal.²³
6. Penelitian yang dilakukan oleh Mudmainna dengan judul “Analisis Biaya Produksi Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Sanggar Batik Magenda Tamanan Bondowoso”. Tujuan penelitian ini adalah untuk memahami perlakuan produk cacat dalam menetapkan harga pokok produksi dan memahami metode pencatatan harga pokok produksi

²² Diana Zuhroh, “Perlakuan Akuntansi Produk Cacat dan Produk Rusak pada PT. EPI,” *Jurnal Teknik Industri* 24, no.1, (2021): 29.

²³ Rahmat Fitriansyah, Slamet Wahyudi, Yulianta, Samsul Arifin, ”Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak dalam Menentukan Harga Pokok Produksi pada Industri Pembuatan Tahu Mbah Ran,” *Jurnal Neraca Peradaban*, Vol 2, no.1 (Januari 2022):181

pada Sanggar Batik Magenda. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan melakukan wawancara, observasi langsung dan dokumentasi. Hasil penelitian ini adalah perlakuan tersebut dibagi menjadi dua yaitu cacat produk yang disebabkan oleh konsumen maka biaya perbaikan di bebaskan kepada konsumen dan cacat produk yang disebabkan murni karena kesalahan proses produksi maka biaya perbaikan di bebaskan kepada perusahaan. Produk cacat yang sudah diperbaiki dialihkan ke dalam semua hasil produksi dan perhitungan harga pokok produksi dimasukkan dan dihitung dengan semua produk. Perhitungan harga pokok produksi sudah sesuai dengan teori yang ditentukan tetapi biaya-biaya yang dikeluarkan belum dialokasikan dengan tepat.²⁴

7. Penelitian yang dilakukan Rifda Islachiyana dengan judul “Strategi Pengendalian Biaya Produksi: Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat di Usaha Kerajinan Terbang Bani Syafi’I”. Tujuan penelitian ini adalah untuk memahami bagaimana produk cacat diperlakukan dalam akuntansi dan dampaknya terhadap harga pokok produksi. Metode penelitian ini adalah analisis kuantitatif deskriptif dengan pengumpulan data melalui wawancara dan observasi, menggunakan data primer dan skunder. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan tentang manajemen produk cacat yang lebih baik dan pemahaman yang lebih mendalam

²⁴ Mudmainna “Analisis Biaya Produksi Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Sanggar Batik Magenda Tamanan Bondowoso. (*Skripsi* Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2023), 2.

tentang bagaimana produk cacat dapat mempengaruhi biaya produksi secara keseluruhan.²⁵

8. Penelitian yang dilakukan Tatan Zakaria dengan judul “Analisis Pengendalian Kualitas Cacat Dimensi Pada Header Boiler Menggunakan Metode Fmea Dan Fta”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Hasil produksi yang kurang maksimal. Pada periode tahun 2020 jumlah total produksi yaitu sebesar 28.527 ton dan jumlah cacat sebesar 364 ton, pada periode tahun 2021 jumlah total produksi sebesar 22.703 ton dan jumlah cacat sebesar 301 ton. Penulis menggunakan metode *Failure Mode And Effect Analysis (FMEA)* dan *Metode Failure Tree Analysis (FTA)*. Dari hasil pengolahan data menggunakan diagram Pareto berdasarkan nilai RPN yang didapat dari metode FMEA, didapatkan jenis cacat dominan yaitu *Hole distance* dengan nilai RPN 364,5 dan *Dimension Length* dengan nilai 351,17, kemudian dianalisa menggunakan FTA, pada tahapan usulan perbaikan diusulkan menggunakan metode 5W+1H. Faktor-faktor penyebab cacat diantaranya faktor alat ukur tidak presisi dan pudar, jarang dilakukan perawatan pada mesin bor radial drilling dan mata pisau jarang dilakukan pergantian.²⁶

²⁵ Rifda Islachiyana, Arif Zunaidi, Dewi Ayu Puspitasari, Drajat Mahmudi, “Strategi Pengendalian Biaya Produksi: Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat di Usaha Kerajinan Terbang Bani Syafi’I,” *Proceedings of Islamic Economics, Business, and Philanthropy*, no. 1 (2023): 99-100

²⁶ Tatan Zakaria, Anita Dyah Juniarti, Bima Setyo Budi, “Analisis Pengendalian Kualitas Cacat Dimensi Pada Header Boiler Menggunakan Metode Fmea Dan Fta,” *Jurnal InTent*, no.1 (Januari-Juni 2023): 24

9. Penelitian yang dilakukan Charly Marlinda dengan judul “Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dan Produk Cacat Pada Chitchathomemade”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah perlakuan akuntansi produk rusak dan produk cacat terhadap pada Chitchathomemade sudah tepat sesuai teori akuntansi Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Objek penelitian ini adalah usaha Chitchathomemade yang memproduksi nasi kotak di di Kijang Kota bertempat di Gang Semar 2, Kampung Sidodadi Selatan. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perusahaan biaya produk cacat sebagai tambahan biaya overhead pabrik yang perlakuan akuntansinya sudah sesuai dengan teori akuntansi dan produk rusak yang tidak dilakukan pencatatan sama sekali oleh bagian keuangan perusahaan tersebut. Dengan demikian terjadi harga pokok produksi meningkat dan laba bersih yang seharusnya berkurang. Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan, diharapkan peneliti selanjutnya dapat meneliti dengan objek penelitian yang berbeda, memperluas waktu pengamatan dan memperbanyak data selama penelitian.²⁷
10. Penelitian yang dilakukan Lailya Novianti dengan judul “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi”. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi terkait adanya produk

²⁷ Charly Marlinda, Ranti Utami, Michelle, Raja Yulianita Sarazwati, “Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dan Produk Cacat Pada Chitchathomemade,” *Journal of Innovation Research and Knowledge*, no. 8 (Januari 2024): 1555.

cacat dan perhitungan harga pokok produksi pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif yang dikombinasikan dengan penelitian kuantitatif. Metode pengumpulan data yang digunakan untuk menentukan perlakuan akuntansi terhadap produk bata cacat dan menentukan biaya produksi di UD Batu Permai Junior adalah menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terhadap produk cacat yaitu dengan menjual produk yang masih layak jual. Produk batako cacat tersebut terjadi pada saat dalam proses produksi terdapat kualitas bahan baku yaitu pasir yang kurang baik dan proses pengayakan yang kurang baik sehingga masih terdapat gumpalan kerikil yang tercampur di dalam batako.

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Nama/Tahun	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Dewi Mashita Indah Pratiwi	Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak Dan Pengaruhnya Terhadap Harga Pokok Produksi Pada PT Jatim Taman Steel.MFG.	Adapun persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama menggunakan metode kualitatif.	Perbedaan pada penelitian ini adalah dari segi pembahasan mengenai produk rusak, dan penanganan akuntansi yang terdapat di PT tersebut masih belum menerapkan perlakuan akuntansi produk rusak sesuai standar yang berlaku

2	Alpajar Saragih	Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada CV. Zamri Medan.	Persamaan dalam penelitian ini terletak pada metode yang digunakan yakni sama-sama menggunakan metode kualitatif. Dan penelitian ini membahas mengenai penetapan harga pokok produksi	Perbedaan dalam penelitian ini dip bahas mengenai produk rusak pada CV. Zamri
3	Margaretha Nender	Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak dan Cacat dalam Perhitungan biaya produksi untuk menentukan harga jual pada UD. 7 Jaya Meuble Tondano.	Persamaan dari penelitian ini adalah dalam segi pembahasan yang membahas mengenai analisis pelaksanaan akuntansi terhadap produk cacat.	Adapun perbedaannya dalam penelitian ini adalah dari segi metode penelitian yang menggunakan metode deskriptif kuantitatif.
4	Diana Zuhroh	Perlakuan Akuntansi Produk Cacat dan Produk Rusak pada PT. EPI di Surabaya.	Persamaan dari penelitian ini yaitu menggunakan metode kualitatif dan pembahasannya mengenai produk cacat.	Perbedaannya dari penelitian ini yaitu membahas mengenai produk rusak.
5	Rahmat Fitriansyah	Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Industri Pembuatan Tahu Mbah Ran.	Persamaan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode kualitatif.	Perbedaan dalam penelitian ini adalah membahas mengenai produk rusak.

6	Mudmainna	Analisis Biaya Produksi Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Sanggar Batik Magenda Tamanan Bondowoso.	Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama menggunakan metode kualitatif. Dan pembahasan mengenai produk cacat.	Perbedaan dalam penelitian ini dari objek penelitian batik dan pembahasan mengenai biaya penanganan produk cacat.
7	Rifda Islachiyana	Strategi Pengendalian Biaya Produksi: Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat di Usaha Kerajinan Terbang Bani Syafi'i.	Persamaan dalam penelitian ini adalah membahas mengenai produk cacat.	Perbedaan dalam penelitian ini adalah metode penelitian ini menggunakan metode analisis kuantitatif deskriptif.
8	Tatan Zakaria	Analisis Pengendalian Kualitas Cacat Dimensi Pada Header Boiler Menggunakan Metode Fmea Dan Fta	Persamaan dalam penelitian ini adalah mengenai pembahasan produk cacat	Perbedaan dalam penelitian ini adalah penulis menggunakan metode <i>Failure Mode And Effect Analysis (FMEA)</i> dan I)
9	Charly Marlinda	Perlakuan akuntansi produk rusak dan produk cacat pada chitchathomemad	Persamaan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode penelitian kualitatif dan pembahasan mengenai produk cacat	Perbedaan dalam penelitian ini membahas mengenai 2 faktor produk rusak dan produk cacat
10	Charly Marlinda	Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran	Persamaan dalam penelitian ini membahas mengenai perlakuan akuntansi mengenai produk cacat. Dan	Perbedaan dalam penelitian ini adalah bahwasanya pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran

		Banyuwangi	mendapati hasil bahwa produk cacat yang terjadi pada UD Batu Permai. Bahwa produk cacat yang masih normal masih bisa dijual kembali untuk menimalisir kerugian akibat terjadinya produk cacat.	Kabupaten Banyuwangi. Menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dengan dikombinasikan dengan penelitian kuantitatif.
--	--	------------	--	--

Sumber : data diolah

Dari tabel penelitian terdahulu dapat disimpulkan bahwa, ada banyak hal yang cukup menarik pada penelitian ini yaitu terdapat pembahasan tentang perlakuan akuntansi produk cacat maupun produk rusak dengan berbagai karakteristik penanganan dan penetapan harga pokok produksi. Pembahasan penelitian terdahulu yang membahas mengenai produk rusak maupun produk cacat didapati persamaan maupun perbedaan dari beberapa penelitian sebelumnya. Perbedaan yang pertama di antaranya pada metode penelitian yang digunakan, para peneliti sebelumnya banyak yang menggunakan metode kualitatif deskriptif, dan ada juga penelitian yang menggunakan metode kuantitatif deskriptif dan ada juga yang menggunakan keduanya, dengan menggabungkan metode kualitatif dan metode kuantitatif. Sedangkan persamaan metode penelitian yang digunakan penulis adalah menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif.

B. Kajian Teori

Bagian ini berisi tentang pembahasan teori yang dijadikan sebagai perspektif dalam melakukan penelitian. Pembahasan teori secara lebih luas dan mendalam akan semakin memperdalam wawasan peneliti dalam mengkaji permasalahan yang akan dipecahkan sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian.

1. Akuntansi Biaya

a. Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, menggunakan berbagai cara tertentu, dengan melakukan penafsiran terhadapnya. Proses mengenai pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian, serta penafsiran informasi biaya tergantung pada target tertentu untuk siapa proses tersebut diajukan.²⁸

b. Peranan Akuntansi Biaya

Pandangan di masa lalu mengenai Akuntansi biaya secara luas hanya dianggap sebagai cara perhitungan nilai persediaan yang dilaporkan dineraca dan angka harga pokok penjualan yang disajikan dilaporan laba rugi. Teori ini termasuk membatasi cakupan informasi yang dibutuhkan oleh manajer untuk tahap pengambilan keputusan menjadi sekedar data biaya produk yang memenuhi aturan pelaporan eksternal. Akuntansi biaya memperlengkapi manajemen dengan alat

²⁸ Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Universitas Gajah Mada: Edisi ke-5, 2015), 7

yang diperlukan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, perbaikan kualitas dan efisiensi, serta pengambilan keputusan baik yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategik. Pengumpulan, penyajian dan informasi mengenai biaya dan manfaat membantu manajemen untuk menyelaikan tugas-tugas sebagai berikut: ²⁹

- 1) Membuat serta merencanakan rencana dan anggaran untuk beroperasi dalam kondisi kompetitif dan ekonomi yang telah diprediksi sebelumnya. Salah satu aspek terpenting dari rencana adalah potensinya untuk memotivasi orang agar kinerja dengan cara yang konsisten dengan tujuan perusahaan.
- 2) Menetapkan metode perhitungan biaya yang memungkinkan pengendalian aktivitas, mengurangi biaya, dan memperbaiki kualitas.
- 3) Mengendalikan kualitas fisik dari persediaan, dan menentukan biaya dari setiap produk dan jasa yang dihasilkan untuk tujuan penetapan harga dan evaluasi kinerja dari suatu produk, departemen atau divisi.
- 4) Menentukan biaya dan laba perusahaan untuk periode akuntansi dalam satu tahun untuk periode lain yang lebih pendek. Dalam hal ini termasuk menentukan nilai persediaan dan harga pokok penjualan sesuai dengan aturan pelaporan eksternal.

²⁹ William K. Carter, *Akuntansi Biaya* (Jakarta: Salamba Empat: Edisi ke-14, 2009), 11

- 5) Memilih diantara dua atau lebih mengenai alternatif jangka panjang, yang dapat mengubah pendapatan atau biaya.

c. Manfaat Akuntansi Biaya

- 1) Manfaat akuntansi biaya pertama yakni untuk menyajikan informasi biaya dalam perhitungan harga pokok produksi. Sebagai penetapan harga pokok, supaya dapat membantu untuk penilaian persediaan, baik persediaan barang jadi maupun barang dalam proses, untuk penetapan harga jual, terutama harga jual yang didasarkan kontrak walaupun tidak selamanya penentuan harga jual berdasarkan penetapan laba dan harga pokok.

- 2) Menyajikan informasi biaya untuk membantu manajemen dalam perencanaan dan pengendalian laba. Akuntansi biaya berperan sebagai penyedia informasi atau data biaya masa lalu yang diperlukan untuk menyusun perencanaan.

- 3) Menyajikan informasi biaya untuk proses pengambilan keputusan khusus menyangkut masa yang akan datang. Oleh karena itu, informasi yang relevan dengan pengambilan keputusan khusus juga selalu berhubungan dengan informasi masa yang akan datang.³⁰

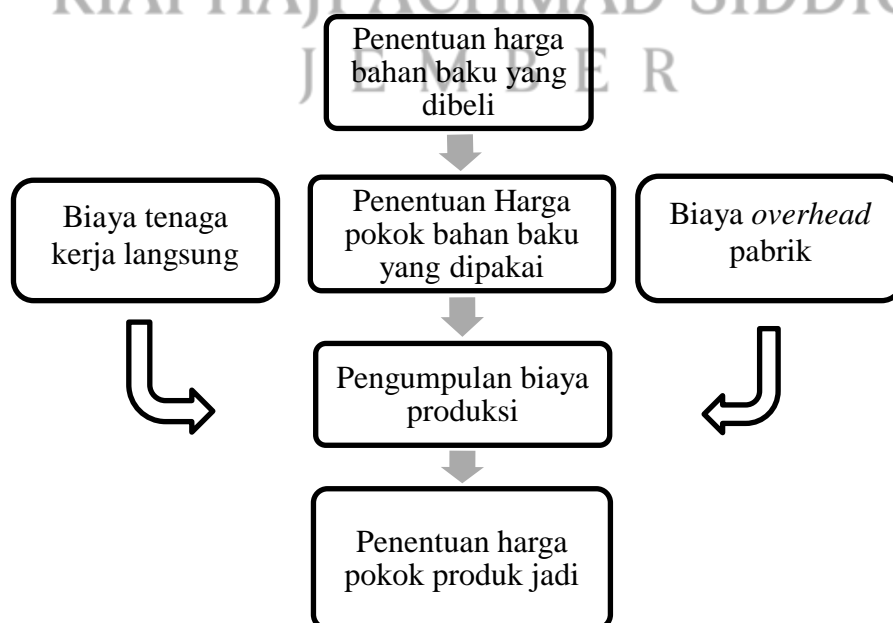
d. Siklus Akuntansi Biaya

Siklus akuntansi biaya perusahaan manufaktur dimulai dari pencatatan harga pokok bahan baku yang dimasukkan kedalam proses produksi, kemudian dilanjutkan dengan proses pencatatan biaya tenaga

³⁰ Rica Rahmi, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Konveksi Berdasarkan Metode Full Costing CV. Zamri" (*Skripsi*, UIN Sumatera Utara, Medan, 2021), 8

kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang dikonsumsi untuk proses produksi, serta berakhir dengan disajikannya harga pokok produk jadi yang diserahkan oleh bagian produksi ke bagian Gudang. Dalam akuntansi biaya dalam perusahaan manufaktur bertujuan untuk mencatat dan menyajikan informasi harga pokok produksi per-satuan produk jadi.

Siklus akuntansi biaya pada perusahaan manufaktur digunakan untuk mengikuti tahapan-tahapan terkait proses pengelolaan produk jadi, sejak dimulainya memasukan bahan baku kedalam proses produksi *input* sampai ketahap akhir yang menghasilkan produk jadi *output*. Siklus yang terdapat pada akuntansi biaya dapat dilihat pada gambar sebagai berikut³¹.



Gambar 2.1
Siklus Akuntansi Perusahaan Manufaktur

³¹ William K. Carter, *Akuntansi Biaya* (Jakarta: Salamba Empat: Edisi ke-14, 2009), 36

2. Produk Cacat

a. Pengertian produk cacat

Produk cacat adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditentukan, tetapi dengan mengeluarkan biaya pengerjaan kembali dengan memperbaikinya, produk cacat secara ekonomis dapat disempurnakan kembali menjadi produk yang baik dengan cara memperbaiki produk cacat tersebut.³² Perlakuan produk cacat setiap perusahaan pasti mengalami perbedaan karena tidak semua produk cacat dapat dibenarkan kembali menjadi produk yang sempurna seperti contoh produk plastik paralon yang dibuat dari cetakan yang penyok atau tergores, atau dicetak dengan warna yang salah tidak akan bisa diperbaiki kembali menjadi produk normal. Oleh sebab itu perusahaan biasanya enggan dalam memperbaiki produk cacat, bukan karena tidak dapat memperbaikinya, akan tetapi biaya pengerjaan kembali dan selisih dari pendapatan laba atas kerugian yang terjadi akibat produk cacat, yang mengakibatkan perusahaan mengambil tindakan menjual produk cacat dengan harga lebih murah dari pada harga produk normal.³³

Masalah cacat adalah bagaimana menangani biaya tertentu dalam memperbaiki adanya kecacatan pada produk tersebut. Pengukuran biaya perbaikan produk cacat merupakan unit produksi yang diselesaikan seluruhnya, atau separuh yang tidak mencapai keadaan

³² Drs Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Universitas Gajah Mada: Edisi ke-5, 2015), 306

³³ William K. Carter, *Akuntansi Biaya* (Jakarta: Salamba Empat: Edisi ke-14, 2009), 226

yang diminta konsumen dalam satuan barang yang benar, atau dijual dengan harga yang lebih rendah. Berikut indikator dari produk cacat yaitu:³⁴

- 1) Produk cacat ringan adalah produk cacat yang level kecacatannya masih dikatakan ringan, jika diperbaiki membutuhkan biaya yang relative sedikit.
- 2) Produk cacat sedang adalah produk cacat yang level kecacatannya lebih banyak daripada produk cacat ringan maka dalam memperbaikinya produk cacat tersebut lebih banyak daripada produk cacat ringan.
- 3) Produk cacat berat adalah produk cacat yang level kecacatannya sangat tinggi dimana dalam memperbaiki produk cacat ini perusahaan harus mengeluarkan biaya yang tinggi dalam proses produksi, barang cacat sering kali dikirim kembali ke pabrik untuk diperbaiki atau diproses ulang di dalam pabrik agar diubah atau dibuat ulang.

b. Penyebab Terjadinya Produk Cacat

Produk cacat dapat disebabkan oleh tindakan pelanggan, seperti penggantian spesifikasi setelah produksi dimulai atau keharusan untuk memproduksi dalam toleransi yang sangat ketat. Barang cacat juga dapat disebabkan oleh kegagalan internal, seperti kelalaian karyawan atau peralatan mesin yang sudah lama sehingga kualitas yang di

³⁴ Mudmainna “Analisis Biaya Produksi Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Sanggar Batik Magenda Tamanan Bondowoso. (*Skripsi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember*, 2023), 26

hasilkan kurang maksimal. Perlakuan akuntansi terhadap barang cacat tergantung pada jenis penyebabnya diantaranya yakni:³⁵

1) Produk cacat yang disebabkan oleh para pelanggan

Produk cacat bisa terjadi karena tindakan tertentu yang dilakukan oleh konsumen, maka hal tersebut tidak boleh dianggap sebagai biaya mutu. Dalam kasus ini, pelanggan yang sebaiknya mengganti rugi atau membayar barang yang sudah mereka lakukan. Biaya yang tidak dapat tertutup dari penjualan barang cacat sebaiknya dibebankan ke pesanan tersebut. Dengan kata lain, nilai sisa dari barang cacat sebaiknya dikeluarkan dari biaya pesanan. Tetapi sisa dari biaya yang tidak tertutup oleh nilai sisa tersebut dapat tetap tinggal sebagai biaya pesanan tersebut.

2) Produk cacat yang disebabkan oleh kegagalan internal

Produk cacat yang disebabkan kegagalan internal dalam proses produksi seperti kurangnya pengawasan, kurangnya perencanaan, dan pengendalian, kelalaian karyawan, dan usangnya mesin. Maka biaya yang tidak tertutup dari penjualan barang cacat sebaiknya dibebankan ke pengendalian *overhead* pabrik dan dilaporkan secara periodik kepada manajemen. Jika biaya barang cacat cukup besar sehingga dapat mendistorsi biaya produksi yang dilaporkan, maka sebaiknya dilaporkan terpisah sebagai kerugian di laporan laba rugi.

³⁵ William K. Carter, *Akuntansi Biaya* (Jakarta: Salemba Empat, 2009): 226-227

c. Perlakuan Akuntansi Produk Cacat

Perlakuan akuntansi adalah suatu aturan yang dilakukan dalam proses akuntansi yang meliputi pengakuan, pencatatan dan penyajian informasi keuangan dalam laporan keuangan perusahaan. Jika dalam proses produksi terdapat produk cacat, masalah yang timbul adalah bagaimana memperlakukan produk cacat tersebut, jika laku dijual dan jika tidak laku dijual. Menurut Mulyadi menjelaskan perlakuan terhadap produk cacat adalah tergantung dari sifat dan sebab terjadinya:

- 1) Jika produk cacat terjadi karena sulitnya pengerjaan pesanan tertentu atau faktor luar biasa yang lain, maka harga pokok produk cacat di bebaskan sebagai tambahan harga pokok produk yang baik dalam pesanan yang bersangkutan. Jika produk cacat tersebut masih laku dijual, maka hasil penjualannya diperlakukan sebagai pengurang biaya produksi pesanan yang menghasilkan produk cacat tersebut.
- 2) Jika produk cacat tersebut merupakan hal yang normal terjadi dalam proses pengolahan produk, maka kerugian yang timbul sebagai akibat terjadinya produk cacat di bebaskan kepada produksi secara keseluruhan, dengan cara memperhitungkan kerugian tersebut di dalam tarif biaya *overhead* pabrik

d. Perlakuan Akuntansi untuk biaya Pengerjaan Kembali

Pengerjaan kembali adalah sebuah proses untuk memperbaiki barang yang tidak memenuhi standart mutu yang telah ditentukan oleh perusahaan (produk cacat). Perlakuan terhadap produk cacat adalah aturan-aturan atau prosedur yang dilakukan dalam proses akuntansi yang mencakup pengakuan, penyampaian data, pencatatan dan penyajian informasi terkait penyusunan keuangan dalam perusahaan. Jika dalam menjalankan proses produksi mengalami kendala munculnya produk cacat, maka masalah yang timbul adalah bagaimana memperlakukan produk cacat tersebut.³⁶

Menurut Mulyadi menjelaskan bahwa perlakuan akuntansi terhadap produk cacat adalah tergantung sifat dan penyebabnya antara lain:

- 1) Jika terjadinya produk cacat bukan merupakan hal biasa terjadi dalam proses produksi, tetapi karena karakteristik dari kesalahan tertentu, maka biaya pengerjaan kembali produk cacat dapat dibebankan sebagai tambahan biaya produksi pesanan yang bersangkutan.
- 2) Apabila produk cacat merupakan hal yang normal biasa terjadi dalam proses produksi, maka biaya pengerjaan kembali produk cacat menjadi produk baik, maka biaya tersebut dibebankan kepada produksi secara keseluruhan, dengan cara memperhitungkan biaya

³⁶ Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Universitas Gajah Mada: Edisi ke-5, 2015), 306

pengerjaan kembali tersebut dimasukan dalam tarif biaya *overhead* pabrik. Biaya pengerjaan kembali akibat terjadinya produk cacat yang sesungguhnya terjadi didebitkan dalam rekening biaya *overhead* pabrik sesungguhnya.

3. Harga Pokok Produksi

a. Pengertian Harga Pokok Produksi

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 dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.³⁷

b. Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Unsur-unsur harga pokok produksi terdiri dari beberapa komponen biaya, yaitu biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik:³⁸

- 1) Biaya bahan baku langsung merupakan biaya pembelian seluruh bahan mentah yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari suatu objek biaya (barang dalam proses kemudian barang jadi) dan secara ekonomis dapat ditelusuri kembali ke objek biaya tersebut.

³⁷ Ani Rakhmanita, Denny Erica, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta, Edisi-1, 2021) :60

³⁸ Widya Ais Sahla, *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produksi* (Banjarmasin: Poliban Press, 2020), 10

Contoh biaya bahan baku adalah pembelian tepung terigu, telur mertega untuk pembuatan roti taba.

- 2) Biaya tenaga kerja langsung atau upah langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja langsung. Tenaga kerja langsung digunakan untuk mengacu pada pekerja yang terlibat langsung dalam proses mengubah bahan mentah menjadi produk jadi. Contoh biaya tenaga kerja langsung adalah biaya atau upah tenaga kerja dalam memproduksi roti taba.
- 3) Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi yang berhubungan dengan suatu objek biaya, namun tidak dapat ditelusuri secara ekonomis ke objek biaya (barang dalam proses kemudian barang jadi). Contoh biaya *overhead* pabrik antara lain biaya sewa bangunan, biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung, biaya penyusutan mesin, biaya penyusutan peralatan, biaya penyusutan kendaraan, biaya perawatan kendaraan, biaya bensin, dan biaya solar.

c. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi merupakan pembebanan unsur biaya produksi pada produk yang diproduksi dalam suatu proses produksi yang dilakukan dengan memperhitungkan semua elemen biaya menjadi biaya produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi terdapat dua cara, yaitu:³⁹

³⁹ Widya Ais Sahla, Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produksi (Banjarmasin: Poliban Press, 2020), 6.

1) Metode *Full Costing*

Metode *full costing* menurut Mulyadi adalah metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian biaya produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi berikut ini: Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*:

Tabel.2.2
Metode *Full Costing*

Biaya bahan baku	Xxx	
Biaya tenaga kerja langsung		Xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Xxx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap		Xxx
Kos Produksi		Xxx

- 1) Biaya bahan baku merupakan biaya perolehan semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya (barang dalam proses dan barang jadi).
- 2) Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dibayarkan kepada para pekerja langsung. Biaya tenaga kerja langsung merupakan istilah seorang pekerja (buruh) yang terlibat secara langsung dalam proses produksi.
- 3) Biaya *overhead* pabrik merupakan seluruh biaya manufaktur yang berkaitan dengan objek biaya namun tidak bisa ditelusuri kedalam objek biaya (barang dalam proses dan kemudian barang jadi). Adapun contohnya seperti, biaya tenaga kerja

tidak langsung, biaya bahan penolong, biaya reparasi dan pemeliharaan mesin pabrik, biaya pemeliharaan, dan penyusutan mesin pabrik.

- 4) Biaya *overhead* pabrik dibagi menjadi 3 bagian yaitu: Biaya *overhead* pabrik tetap merupakan biaya *overhad* pabrik yang tidak berubah dalam volume tertentu. Biaya *overhad* pabrik variabel adalah yang bisa berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.

2) Metode *Variabel Costing*

Metode perhitungan *variabel costing* merupakan metode dalam penentuan biaya produksi dengan cara hanya memperhitungkan unsur biaya *variabel* saja. Adapun unsur-unsur biaya tersebut antara lain seperti, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tetap yang diperlakukan sebagai biaya periodik. Dalam metode perhitungan *variabel costing* ini biasanya digunakan untuk keperluan pihak internal atau manajemen. Harga pokok produksi metode *variabel costing* pencatatanya antara lain, yakni:

Biaya bahan baku langsung	Rp.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variable	<u>Rp.xxx</u>
Harga Pokok Produksi	Rp.xxx

b. Tujuan Penentuan Harga Pokok produksi

Tujuan dalam menentukan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui jumlah besaran biaya yang dikeluarkan dalam menjalankan proses produksi dimulai dari pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk dijual. Penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam perusahaan yang digunakan oleh seorang pimpinan sebagai sumber informasi serta dalam proses pengambilan keputusan. Tujuan dalam penentuan harga pokok produksi yang lain diantaranya yaitu:⁴⁰

- 1) Sebagai acuan untuk menilai tingkat efisiensi perusahaan
- 2) Sebagai bahan untuk menentukan kebijakan seorang pimpinan perusahaan.
- 3) Untuk menetapkan harga penawaran dan harga jual terhadap konsumen.
- 4) Untuk menghitung harga pokok produksi dalam laporan laba rugi perusahaan.

c. Metode Penetapan Produk Cacat Terhadap Harga Pokok Produksi

Dalam menjalankan proses produksi pada perusahaan manufaktur yang mengelola bahan mentah menjadi produk jadi, tidak bisa dipungkiri akan menimbulkan produk yang sesuai dengan standart mutu yang sudah ditentukan oleh perusahaan yakni produk cacat. Sedangkan dalam akuntansi biaya timbul solusi yang dapat mengatasi

⁴⁰ Alpajar Saragih, "Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada CV. Zamri" (*Skripsi*, UIN Sumatera Utara, Medan, 2021), 35

terjadinya kendala yang disebabkan oleh adanya produk cacat dalam menentukan harga pokok produksi setelah terjadinya produk cacat. Dalam perhitungan harga pokok produksi, perusahaan perlu memperhitungkan adanya unit ekuivalen. Adapun pengertian dari unit ekuivalen adalah biaya yang digunakan untuk menghitung biaya produksi per unit pada proses produksi yang berkelanjutan, sederhananya adalah jumlah unit yang setara dengan unit yang sudah selesai diproses sepenuhnya, meskipun masih ada unit yang sedang dalam proses produksi. Unit ekuivalen bertujuan untuk menentukan harga pokok produk dalam proses maupun harga pokok untuk produk cacat.⁴¹

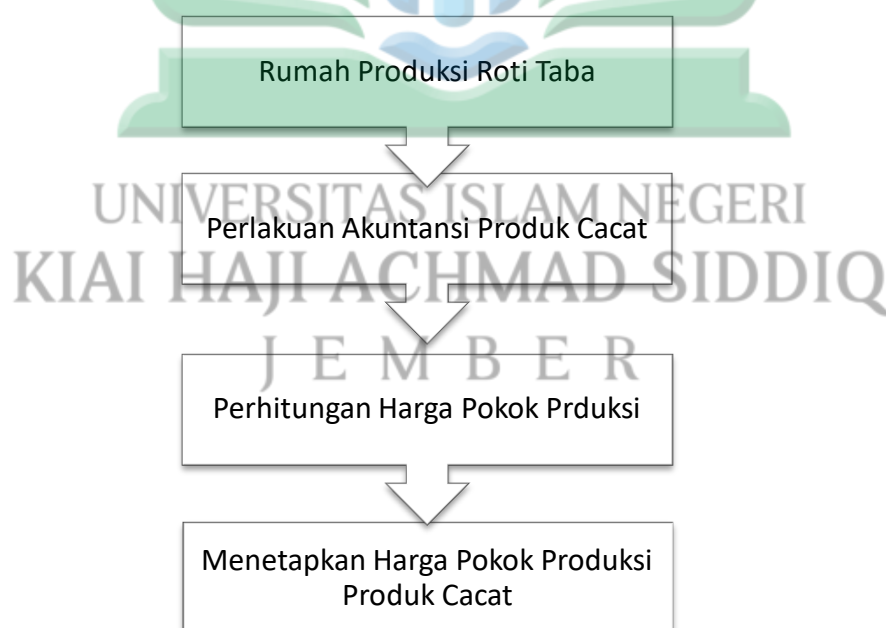
d. Kerangka Berfikir

Pada era globalisasi seperti saat ini menyebabkan perkembangan pada sektor perekonomian terus mengalami peningkatan yang signifikan, sehingga persaingan antara kompetitor tidak bisa dihindari, khususnya pada perusahaan-perusahaan manufaktur dalam industri pembuatan roti. Perusahaan terus meningkatkan mutu kualitas produk agar dapat bersaing dipasar yang lebih luas. dalam menjalankan proses produksi harus diperhatikan terkait pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi, meningkatkan kinerja karyawan dalam proses produksi, dan memeriksa standarisasi mesin produksi biar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Dalam penanganan

⁴¹ Tassya Rizkykha Ragilia, "Analisis Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Cacat Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ud Mulyo Sejati," *Nucl. Phys.*, 13.1 (2023), hal. 104.

produk yang tidak sesuai dengan standart mutu yang telah ditentukan perusahaan maka Rumah produksi Roti Taba Desa Andongsari perlu dianalisis terkait perlakuan akuntansi produk cacat terhadap harga pokok produksi pada perusahaan. Untuk itu dalam menganalisis Perlakuan akuntansi penanganan produk cacat dalam menetapkan harga pokok produksi pada rumah produksi roti taba Desa Andongsari.

Gambar 2.1
Kerangka Berfikir



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Jenis dan pendekatan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Metode penelitian kualitatif adalah metode yang digunakan untuk meneliti pada kondisi suatu objek secara alamiah, dimana seorang peneliti sebagai instrument kunci. Teknik pengumpulan data yang dilakukan secara triangulasi, dan analisis data bersifat induktif, dan hasil dalam penelitian kualitatif menekankan makna dari pada generalisasi.⁴²

Jenis penelitian yang digunakan peneliti yaitu deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang memaparkan menjelaskan informasi tentang suatu gejala, peristiwa, atau kejadian sebagaimana adanya. Pada penelitian deskriptif tidak diadakan perlakuan atau tindakan (*action*) terhadap variabel-variabel yang akan dideskripsikan.⁴³ Penelitian deskriptif juga merupakan penelitian, di mana pengumpulan data untuk membuktikan pertanyaan penelitian atau hipotesis yang berkaitan dengan keadaan dan kejadian sekarang.

Penelitian ini memiliki tujuan untuk menggambarkan dan memahami secara mendalam permasalahan yang diteliti melalui eksplorasi detail yang ada di perusahaan. Oleh karena itu penulis akan memperoleh informasi terkait dengan perlakuan akuntansi penanganan produk cacat dalam menetapkan harga pokok produksi. Penelitian kualitatif memiliki keunggulan dalam

⁴² Dr, H Zuchri Abdussamad, S.I.K., M.Si. (2021) *Metode Penelitian Kualitatif* hal: 79

⁴³ Abd. Mukhid, *Metodologi Penelitian Pendekatan Kuantitatif* (Surabaya: CV. Jakad Media Publishing, 2021), 16.

memberikan deskripsi yang jelas dan meyakinkan pembuat kebijakan lebih efektif dibandingkan hanya dengan menampilkan data berupa angka-angka saja.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi pelaksanaan penelitian dilakukan pada Rumah Produksi Roti Taba Jl. Kota Blater Km.3, Dusun Watukebo RT 002/RW 010, Desa Andongsari, Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember.

Alasan dari peneliti memilih Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari sebagai lokasi penelitian karena terdapat sebuah permasalahan yang terjadi pada Rumah Produksi Roti Taba terkait dengan adanya produk cacat, yang sering terjadi dalam proses produksi dan sebagai permasalahan yang sulit untuk dihindari. Maka dari fenomena dan permasalahan tersebut, peneliti ingin memastikan terkait bagaimana penanganan produk cacat dan pencatatan harga pokok produksi produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba apakah sudah dapat dikendalikan dengan baik sesuai dengan perlakuan akuntansi produk cacat ataupun sebaliknya.

C. Subyek Penelitian

Subyek penelitian pada bagian ini dicatat jenis dan sumber data yang akan digunakan. Uraian tersebut mencakup data apa saja yang ingin diperoleh, siapa yang hendak dijadikan informan atau narasumber, dan bagaimana cara mengumpulkan data untuk menentukan validitasnya. Penelitian kualitatif dengan jenis deskriptif memerlukan narasumber sebagai informan untuk mendapat informasi melalui proses wawancara. Dalam penentuan informan

untuk mengetahui sumber data dilakukan secara *purposive*, yaitu pengambilan sampel sesuai kriteria tertentu, dengan pertimbangan dan tujuan tertentu yang dianggap paling paham terhadap permasalahan yang terjadi dilapangan.⁴⁴ Permasalahan dalam penelitian ini terletak pada fenomena terkait perlakuan akuntansi penanganan produk cacat dalam menetapkan harga pokok produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember. Maka informan yang ditentukan dalam memberikan informasi adalah sebagai berikut :

- 1) Ibu Didin Chonyta M.Ag selaku pemilik/owner pada Rumah Produksi Roti Taba
- 2) Pak Muhamad Jainury M.Ag selaku manajer Rumah Produksi Roti Taba
- 3) Ibu Indrayana selaku bagian keuangan Rumah Produksi Roti Taba
- 4) Mbak Nanda Fitriani selaku karyawan bagian produksi Rumah Produksi Roti Taba

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah paling strategis dalam pengumpulan data yang dapat menentukan keberhasilan atau kegagalan dari suatu penelitian. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data dapat menyebabkan hasil penelitian tidak memenuhi standar yang ditetapkan.⁴⁵ Untuk mengumpulkan data dilapangan, pada penelitian ini teknik pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut :

⁴⁴ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif*, 219

⁴⁵ Masrukin, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, 102.

1. Observasi

Observasi atau pengamatan adalah kegiatan keseharian manusia dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utamanya, selain mata juga panca indra lainnya seperti telinga, penciuman, mulut, dan kulit. Karena itu, observasi adalah kemampuan seseorang untuk menggunakan pengamatannya melalui hasil kerja pancaindranya serta dibantu dengan pengindraan lainnya.⁴⁶ Dari pemahaman tersebut, metode observasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian melalui pengamatan dan pengindraan. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan *Observasi Non Partisipan*, dimana peneliti tidak terlibat langsung dan hanya menjadi pengamat independent. Observasi dilaksanakan dengan cara mengamati terkait penanganan produk cacat yang dan data pencatatan harga pokok produksi yang ada pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember.

2. Wawancara (*interview*)

Wawancara (*interview*) adalah metode pengumpulan data dengan cara bertanya langsung (berkomunikasi langsung) dengan informan. Dalam melakukan wawancara terdapat proses interaksi antara pewawancara dengan informan. Wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara bebas, yaitu tanya jawab secara lisan antara peneliti dengan informan terkait dengan beberapa pertanyaan yang diajukan oleh peneliti secara bebas tetapi tidak menyimpang dari pedoman

⁴⁶ Burhan Bungin, *Penelitian Kualitatif* (Komunikasi Ekonomi, kebijakan Publik dan Ilmu Sosial Lainnya), (Jakarta: Kencana, 2007) 18.

wawancara yang sudah di tetapkan. Adapun wawancara yang ditanyakan anantara lain:

- a. Sejarah berdirinya Rumah Produksi Roti Taba.
 - b. Penyebab terjadinya produk cacat
 - c. Perlakuan Akuntansi dalam penanganan produk cacat
 - d. Analisis terhadap pencatatan harga pokok produksi dan penetapan harga pokok produksi produk cacat
3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengumpulan informasi dan data yang berupa teks, catatan, buku, laporan, arsip, gambar atau dokumen yang relevan dengan menggunakan bukti yang kongrit yang ada dilapangan. Penelitian ini menggunakan segala bentuk dokumen serta foto/gambar yang berkaitan dengan kegiatan operasional pada perusahaan seperti catatan sederhana pemilik Rumah Produksi Roti Taba yang berfungsi untuk menganalisa terkait perhitungan harga pokok produksi dan gambaran bukti adanya produk cacat pada perusahaan.

E. Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga

mudah difahami oleh diri sendiri maupun orang lain.⁴⁷ Teknis analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan suatu gambaran keadaan perusahaan atau suatu usaha.

Analisis data pada penelitian ini menggunakan metode Miles dan Huberman. Mengungkapkan bahwa aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas. Adapun aktivitas dalam analisis data, yaitu berupa reduksi data, penyajian data, dan penyimpulan dan verifikasi.⁴⁸ Langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian ini adalah :

1. Reduksi data

Data yang sudah didapat dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi maka perlu dicatat dengan rinci. Oleh karena itu, diperlukan analisis data melalui reduksi data dengan merangkum dengan memilih serta memilah terkait hal-hal yang diperlukan dalam prose penelitian. Dengan demikian, data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya.

2. Penyajian data

Tahapan yang kedua yakni melakukan penyajian data. Dalam penelitian kualitatif, proses penyajian data dilakukan dalam bentuk tabel, grafik, dan sejenisnya. Melalui penyajian data tersebut, maka data terorganisasikan, tersusun dalam pola hubungan, sehingga akan semakin

⁴⁷ Dr, H Zuchri Abdussamad, S.I.K., M.Si. (2021) Metode Penelitian Kualitatif hal: 159

⁴⁸ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif*, 246-252

mudah dipahami. Dengan penyajian data, maka akan mempermudah untuk memahami apa yang terjadi, merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang sudah dipahami.

3. Penyimpulan dan verifikasi

Tahapan yang terakhir setelah melakukan reduksi dan menyajikan data, maka langkah berikutnya yaitu menarik kesimpulan data hasil informasi yang sudah didapatkan oleh penulis. kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan biasanya masih kurang maksimal dan masih dapat berubah apabila tidak ditemukan bukti–bukti yang kuat yang mendukung pada tahap awal, di dukung oleh bukti–bukti yang valid dan konsisten saat peneliti kembali ke lapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang valid dapat dipercaya.

F. Keabsahan Data

Pada penelitian kualitatif, faktor keabsahan data menjadi perhatian utama karena suatu hasil penelitian tidak berarti apabila tidak mendapat pengakuan atau tidak terpercaya. Pengujian keabsahan data dilakukan untuk membuktikan apakah penelitian yang dilakukan merupakan penelitian ilmiah atau bukan, sekaligus untuk menguji data yang diperoleh. Maka teknik pengujian keabsahan data yang dilakukan adalah dengan melakukan triangulasi. Triangulasi merupakan teknik pengujian kredibilitas data yang dilakukan dengan menggabungkan berbagai teknik dan sumber data yang telah ada.⁴⁹

⁴⁹ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R & D*, (Bandung : 2013. Penerbit Alfabeta), 241

Keabsahan data pada penelitian ini menggunakan metode triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Pada keabsahan data triangulasi sumber dan teknik digunakan untuk menguji kredibilitas suatu data yang dilakukan dengan cara melakukan pengecekan pada data yang telah diperoleh dari berbagai sumber data yang telah dilakukan seperti observasi, wawancara dan dokumentasi.⁵⁰

G. Tahap-Tahap Penelitian

Tahap ini mendefinisikan metode atau langkah-langkah yang akan dilakukan, kerangka waktu penelitian, sumber data serta keadaan di mana data tersebut diperoleh, dan bagaimana data tersebut diolah.⁵¹ Beberapa tahapan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Tahap Pra Lapangan

Tahap pra lapangan adalah tahap dimana peneliti mencari gambaran masalah guna memperoleh topik atau tema yang akan diteliti

a. Menyusun rencana penelitian

Peneliti menyandang sebagian dari rencana penelitian. Pertama, mencari objek penelitian yang menarik untuk diteliti. Kedua, menyusun judul penelitian yang akan diajukan kepada Ketua Program Studi Akuntansi Syariah. Ketiga, menyusun proposal penelitian.

⁵⁰ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D* (Bandung: Alfabeta, 2020), 369

⁵¹ Lexy J. Moleong, *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi* (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset, 2018), 127-136.

b. Memilih lapangan penelitian

Sebelum peneliti melaksanakan penelitian, maka peneliti harus terlebih dahulu memilih lokasi penelitian yang akan diteliti. Dalam hal ini, peneliti mengidentifikasi objek penelitian yang digunakan. Adapun lokasi penelitian yang dipilih yaitu Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember.

c. Mengurus perijinan penelitian

Merupakan kegiatan yang bersifat formal, maka dari itu peneliti harus mendapatkan izin terlebih dahulu kepada pimpinan Rumah Produksi Roti Taba terlebih dahulu sebelum melaksanakan penelitian.

d. Melakukan survei keadaan lapangan

Pada tahap ini peneliti belum mengumpulkan data yang sebenarnya, tetapi hanya taraf orientasi di lapangan, meskipun dalam beberapa hal-hal tertentu peneliti telah menilai keadaan di lapangan. Peneliti terlebih dahulu membaca kepustakaan atau mengetahui dari informan tentang situasi dan kondisi yang akan dilakukan penelitian.

e. Memilih informan

Informan merupakan seseorang yang sangat penting dalam suatu penelitian, informan akan memberikan fakta terkait situasi dan kondisi yang ada di lapangan. Dalam memilih informan, peneliti harus memilih informan yang berpengetahuan luas terkait objek penelitian yang akan diteliti.

f. Menyiapkan perlengkapan penelitian

Sebelum melakukan penelitian, maka penting bagi seorang peneliti menyiapkan terlebih dahulu perlengkapan penelitian yang nantinya akan mendukung penelitian, diantaranya: alat tulis dan alat perekam. Etika melakukan penelitian.

g. Etika Dalam Penelitian

Etika adalah norma atau standar perilaku dan petunjuk moral dalam berkehidupan. Oleh karena etika penelitian dijadikan acuan standar perilaku atau acuan norma sekaligus petunjuk moral bagi para peneliti peneliti dapat menjamin bahwa subyek penelitiannya tidak dirugikan, tidak mengalami bahaya atau menderita ataupun dirugikan akibat dari aktivitas penelitian yang dilakukan.⁵² Ketika kita masuk kedalam kehidupan seseorang dengan melakukan penelitian tentang usahanya, maka perlu untuk beretika yang baik, sopan santun, bertutur kata yang baik tidak menyombongkan diri merasa yang paling paham. Ketika kita beretika baik maka informan akan merasa nyaman ketika kita melakukan wawancara penelitian. Dan sebaliknya jika etika kita buruk maka informan akan enggan dalam memberikan data yang kita inginkan. Maka dari itu etika dalam melakukan penelitian sangat penting diterapkan.

⁵² Ahmad Fauzy, dkk, *Metodologi Penelitian* (Jawa Tengah: CV. Pena Persada, 2022), 137-138

2) Tahap Pelaksanaan Penelitian

Pada tahap ini peneliti mulai melakukan kunjungan langsung ke lokasi penelitian dan mulai mengumpulkan data-data yang diperlukan yaitu dengan melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan perlakuan akuntansi penanganan produk cacat dalam menetapkan harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember.

3) Tahap Penyelesaian

Pada Tahap Penyelesaian merupakan tahap akhir dari proses penelitian. Pada tahap ini, peneliti menyusun laporan hasil penelitian dengan menganalisis data yang telah dikonsultasikan kepada dosen pembimbing karena mungkin ada revisi untuk mencapai hasil penelitian yang maksimal. Laporan yang sudah selesai dan siap dipertanggung jawabkan di depan penguji.

BAB IV

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS

A. Gambaran Objek Penelitian

Gambar 4.1

Foto Objek Penelitian Roti Taba Desa Andongsari



Sumber: Lokasi Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari

1. Sejarah Berdirinya Home Industri Roti Taba

Rumah Produksi Roti Taba adalah salah satu usaha yang cukup terkenal yang terletak Di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Rumah Produksi Roti Taba bergerak di bidang produksi manufaktur yang mengelola bahan baku menjadi produk jadi berupa produk roti yang siap jual. Rumah Produksi Roti Taba memproduksi berbagai jenis varian roti yang sangat diminati oleh masyarakat, karena kualitas dan rasa yang sangat nikmat. Usaha Rumah Produksi Roti Taba ini milik yayasan Tabaroka, yang didirikan oleh Ibu Didin dengan tujuan menjadikan “produk santri yang berkualitas, dan pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berdiri sejak bulan September tahun 2022. Sejarah

berdirinya Rumah Produksi Roti Taba tidak terlepas dari kejadian dan pengalaman oleh pemilik Roti Taba tersebut. Awal mulanya bertepatan pada Hari Raya Idul Fitri Ibu Didin dan Suami bersilaturahmi kerumah saudaranya yang berlokasi di Desa Sidodadi. Dalam suatu kejadian Ibu Didin melihat panggangan roti yang tergeletak dirumah saudaranya, yang dibiarkan terbengkalai dengan begitu saja dengan kondisi masih sangat bagus untuk dipergunakan kembali. Ketika melihat panggangan roti yang terbengkalai tersebut Ibu Didin berkeinginan untuk memiliki panggangan roti tersebut yang rencananya untuk dimanfaatkan kembali untuk kebutuhan membuat roti ketika persiapan lebaran Hari Raya Idul Fitri.

Pada awal Tahun 2022 kondisi perekonomian keluarga Ibu Didin, masih belum bisa dikatakan stabil karena pengaruh covid 19 tahun sebelumnya. Untuk menutupi perekonomian yang masih belum bisa maksimal, Ibu Didin dan Suami berencana untuk menambah penghasilan sampingan. Akan tetapi, Ibu Didin masih bingung untuk memulai usaha apa yang harus dikerjakan untuk memulai bisnis sampingannya. Menindak lanjuti dari kebingungan tersebut, Ibu Didin teringat panggangan roti yang sudah dibeli dari saudaranya yang awalnya hanya digunakan untuk membuat kue ketika menjelang lebaran saja, maka akan sangat disayangkan hanya digunakan sekali dalam setahun, oleh sebab itu Ibu Didin berinisiasi untuk mencoba membuat Roti untuk berjualan didekat rumahnya, karena lokasinya rumah Ibu Didin sangat strategis berdekatan dengan sekolahan dan pondok pesantren. Ibu Didin mulai mencari

pengetahuan melalui media sosial *youtube* untuk mencari tutorial bagaimana cara membuat roti yang enak, agar dapat diminati oleh banyak orang. Dengan berbekal tutorial dari *youtube* dan pengalaman membuat kue lebaran, Ibu Didin dan suami bertekat untuk memulai membuat roti dan ternyata hasilnya sesuai dengan apa yang mereka harapkan. Pada awalnya roti percobaan yang telah mereka buat kemudian membagikannya kepada saudara maupun tetangga sekitar untuk menguji sampel kualitas rasa roti yang telah mereka buat dengan harapan roti tersebut bisa diterima oleh banyak orang. Komentar positif yang dilemparkan oleh tetangga dan saudara bahwa produk roti tersebut sudah layak dipasarkan ke para konsumen karena rasa dan kualitas sudah cukup baik. Sedangkan untuk memulai pengurusan administrasi seperti, NIB, PIRT dan halal sejak bulan januari tahun 2023. Setelah perijinan selesai pengembangan produk dan perluasan pasar, roti taba sebagai camilan halal (*frozen food*) yang hadir di masyarakat sebagai salah satu produk santri yang berkualitas. Saat ini sudah berkembang dan menambahkan produk baru seperti, *frozen food*, dimsum, risol, bola ubi dan kebab. Harapan bagi pemilik roti taba, tahun depan dapat mendirikan cv. untuk pengembangan unit usaha pesantren.⁵³

2. Visi dan Misi Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari

Rumah Produksi Roti Taba mempunyai Visi dan Misi yang harus dilakukan diantaranya sebagai berikut:

⁵³ Didin Chonyta diwawancara oleh penulis, Jember, 04 Agustus 2024.

Visi

- a. Menjadi *Home Industry* yang terbaik dari *Home Industri* yang lain dan menjadikan produksinya memiliki kualitas paling unggul.
- b. Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari berkomitmen untuk menjadi yang sukses dan berkelanjutan dengan menghasilkan produk berkualitas tinggi, menjaga cita rasa khas, dan berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal.

Misi

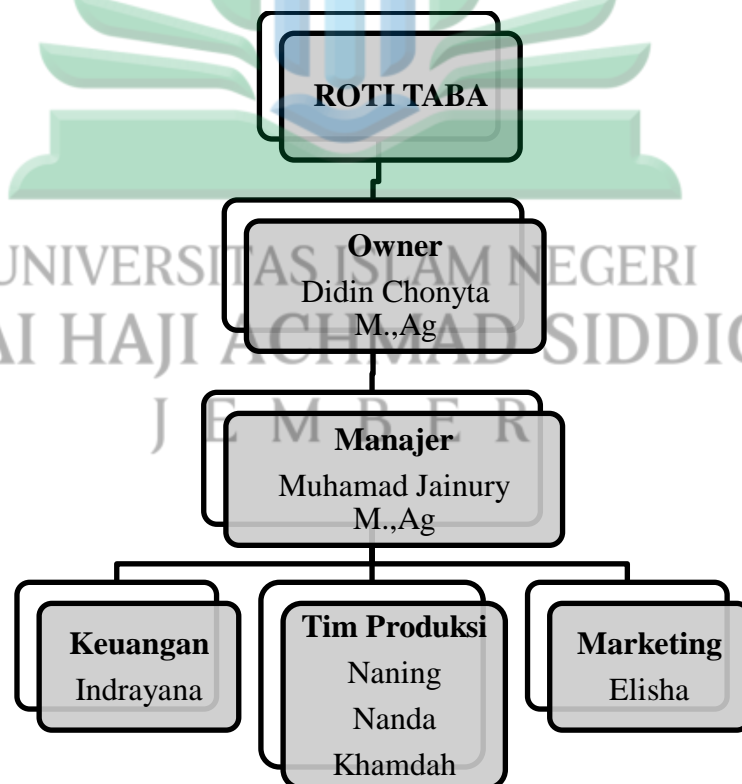
- a. Menghasilkan roti taba dengan bahan baku lokal berkualitas tinggi dan tanpa bahan pengawet.
- b. Membangun brand "Roti Taba Andongsari" yang dikenal luas di masyarakat.
- c. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Andongsari melalui penciptaan lapangan kerja dan peluang usaha.
- d. Menjadikan Rumah Produksi Roti Taba sebagai ajang pembelajaran serta pengalaman bekerja para Mahasiswa dan santri.

3. Struktur Organisasi Perusahaan

Dalam menjalankan sebuah usaha supaya dapat terkoordinasi dengan baik diperlukan adanya struktur organisasi. Struktur organisasi merupakan suatu jenjang dalam perusahaan untuk mencapai tujuan yang ditetapkan. Struktur organisasi dibentuk supaya dapat bertanggungjawab ketika menjalankan tupoksi dari perusahaan. Dengan adanya struktur organisasi mempermudah proses produksi dan mempermudah adanya

koordinasi dalam pelaksanaan tugas, maka Rumah Produksi Roti Taba membentuk tata kerja yang merupakan suatu jenjang dari urutan pekerjaan yang berisikan tugas dan wewenang. Berikut merupakan struktur organisasi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari. Diantaranya sebagai berikut:

Tabel 4.1
Struktur Organisasi Rumah Produks Roti Taba



Sumber Data : Data Internal Rumah Produksi Roti Taba

a. *Owner*

Owner adalah seorang pemilik usaha kecil menengah (UMKM), yang memiliki peran yang sangat penting dalam keberlangsungan dan pertumbuhan bisnisnya. Tugas seorang owner sangat beragam dan

mencakup hampir semua aspek bisnis, mulai dari perencanaan strategi hingga operasional sehari-hari.

b. Manajer

Manajer adalah seorang yang bertanggung jawab dalam merencanakan, mengorganisir, sebagai pemimpin, dan mengendalikan sumber daya manusia dalam suatu organisasi untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan dalam perusahaan.

c. Keuangan

Bagian keuangan adalah bertugas untuk mengatur keuangan perusahaan baik pemasukan atau pengeluaran uang untuk keperluan perusahaan dan bertanggungjawab atas laporan keuangan.

d. Marketing

Marketing/pemasaran adalah jantung dari setiap bisnis. Tugas utama seorang marketer adalah menghubungkan produk atau jasa yang ditawarkan oleh perusahaan dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Tujuan akhirnya adalah meningkatkan penjualan dan membangun citra merek yang kuat.

e. Produksi

Karyawan produksi roti taba memiliki peran yang sangat penting dalam memproduksi roti dan memastikan roti yang dihasilkan berkualitas tinggi, higienis, dan memenuhi standar yang telah ditetapkan. Sebagai karyawan produksi bertugas mengatur dan

melibatkan berbagai tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk akhir.

4. Bahan-bahan dan Peralatan

Adapun bahan baku yang digunakan sebagai berikut:

- 1) Tepung Terigu
- 2) Telur
- 3) Susu bubuk
- 4) Gula
- 5) Mentega atau Margarin
- 6) Baking powder
- 7) Pernipan
- 8) Air

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi:

- 1) Timbangan bahan baku untuk menimbang bahan baku
- 2) Oven digunakan untuk memanggang roti
- 3) *Mixer* digunakan sebagai pengadukan adonan roti
- 4) Loyang digunakan untuk menaruh roti yang sudah dibentuk sesuai ukuran
- 5) Baskom sebagai wadah adonan
- 6) Meja pencetakan digunakan untuk mencetak adonan
- 7) Spatula digunakan untuk mengaduk bahan-bahan pembuatan roti

5. Proses Produksi Rumah Produksi Roti Taba

Rumah Produksi Roti Taba adalah salah satu *home industry* pembuatan roti basah yang cukup terkenal yang berada di Desa Andongsari. Rumah Produksi Roti Taba dalam semenjak berdirinya dari tahun 2022 sampai sekarang, mengalami perkembangannya yang sangat pesat dari segi peminat dan penjualannya terus mengalami peningkatan dari tahun-ketahun. Dalam setiap harinya Rumah Produksi Roti Taba menghasilkan 400 pcs produk roti yang siap pasarkan, terkadang dalam sehari juga memproduksi sampai 1000 ketika melayani pesanan dalam sebuah acara-acara hajatan, rapat dan lain sebagainya. Adapun jenis dan varian roti yang terdapat pada Rumah Produksi Roti Taba ada 4 Jenis Varian rasa seperti Roti Kopi, Roti Pizza, Roti bolen pisang, Roti Abon Sakura, Roti Hajati. Untuk harga roti juga bervariasi tergantung besar dan kecilnya produk yang dibuat. Harga-harga yang dipatok yakni Rp. 2.500 pcs untuk ukuran roti yang normal, dan ada harga khusus bagi orang-orang yang pesan untuk acara besar hajatan roti yang dibuat lebih besar dengan harga 15.000 ribu per pcs.

Proses produksi merupakan serangkaian kegiatan dalam sebuah usaha dalam rangka mengelola bahan baku menjadi produk jadi siap jual. Dalam menjalankan proses produksi Rumah Produksi Roti Taba aktif selama 6 hari kerja pada hari Senin sampai Sabtu untuk jam operasional mulai pukul 08.00-16.00 WIB. Adapun tahapan tahapan dalam proses produksi antara lain sebagai berikut:

1) Pengolahan

Pada tahap ini semua bahan-bahan disiapkan seperti tepung terigu, gula, telur, mentega, susu bubuk dan air. Kemudian setelah pemilihan bahan baku yakni mencampurkan bahan-bahan yang sudah dipilih dan ditakar sesuai takaran kemudian bahan baku dimasukkan pada mesin mixer hingga membentuk adonan yang kalis dan elastis. Dalam proses penyampuran dan pengadukan barang sangat penting untuk membantu mengembangkan gluten dalam tepung.

2) Pечetakan

Pada tahapan ini adonan yang telah selesai diaduk menggunakan mesin *mixer* kemudian diangkat untuk dilakukan pencetakan sesuai dengan bentuk yang telah ditentukan.

3) Fermentasi

Resting time adalah waktu untuk mengistirahatkan sementara terhadap adonan roti kegunaannya agar adonan menjadi lebih rileks serta memudahkan adonan untuk ditangani pada tahap selanjutnya. *Punch down* adalah adonan yang telah mengembang dikempiskan untuk mengeluarkan gas yang terperangkap.

4) Pengovenan

Adonan roti yang telah mengembang tadi, kemudian dimasukkan ke dalam oven dengan suhu 35 derajat selama 45 menit. Setelah adonan diangkat adonan akan mengembang dan berubah warna menjadi kecoklatan dan tandanya adonan telah matang. Dalam proses

pengovenan, waktu dan ketepatan sangat diperhatikan karena waktu proses pemanggangan. Dalam proses pemanggangan ini waktu dan ketepatan sangat diperhatikan karena jika waktu terlambat untuk mengangkat adonan maka adonan mengalami kecacatan berupa kegosongan pada roti tersebut.

5) Pendinginan

Pada tahapan ini roti yang telah matang yang sudah dikeluarkan dari oven kemudian didinginkan pada rak-rak yang sudah disediakan, biarkan selama kurang lebih 1 jam agar roti benar-benar dingin. Proses pendinginan sangat perlu dilakukan karena untuk menjaga tekstur lebih memadat dan bisa lebih tahan lama.

6) Pengemasan dan Pelabelan

Setelah dilakukan pendinginan selama 1 jam kemudian roti tersebut dikemas dalam kemasan plastik untuk menjaga kesegarannya.

Setelah melakukan pengemasan kemudian karyawan produksi memberikan label Roti Taba.

6. Strategi Pemasaran Rumah Produksi Roti Taba

Rumah Produksi Roti Taba selain hanya sebagai usaha sampingan, namun juga untuk membantu memenuhi kebutuhan santri-santri pondok pesantren yang dikelola Ibu Didin dan Suaminya. Kegiatan utama dari Rumah Produksi Roti Taba adalah berhubungan dengan kegiatan produksi yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi berupa roti yang siap untuk dipasarkan. Rumah Produksi Roti Taba selalu menjaga kualitas

produknya dengan memperhatikan mulai dari kebersihan dan mejamin keamanan pada produk roti taba, tidak menggunakan bahan pengawet apapun dan baik saat sampai ditangan konsumen.

Strategi Pemasaran yang dilakukan Rumah Produksi Roti Taba pertama kali dalam mempromosikan produknya adalah dengan cara menitipkan produk Roti Taba melalui toko-toko kelontong, supermarket, kantin-kantin sekolah, dan koprasia-koprasia yang berada di pondok pesantren. Dalam waktu 1 bulan roti taba mulai dikenal banyak orang karena memiliki kualitas yang sangat baik dan rasa yang nikmat. Seiring berjalnya waktu roti taba berkembang sangat pesat bukan hanya Di Desa Andongsari namun penjualanya sampai ke luar Kabupaten seperti Daerah Situbondo, Bondowoso, Probolinggo dan Lumajang. Strategi yang kedua yang dilakukan oleh Rumah Produksi Roti Taba adalah dengan cara promosi melalui media sosial seperti *Whatsapp*, *Instagram*, *Tiktok*, dan *Facebook* agar produk roti taba dapat menjamah ke pasar-pasar yang lebih luas sampai seluruh Indonesia.⁵⁴

B. Penyajian Data dan Analisis

Berdasarkan dari teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dokumentasi dan bahan audio visual maka diperoleh data yang mengacu pada fokus penelitian diantaranya sebagai berikut:

⁵⁴ M F Hidayatullah dan Vera Susanti, "Strategi Literasi Digital Marketing pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) oleh Pusat Layanan Usaha Terpadu (PLUT) Kabupaten Jember," *Journal of Sharia Management and Business*, 3.2 (2023), hal. 115.

1. Perlakuan Akuntansi dan Penanganan Produk Cacat Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari.

1) Produk cacat

Produk Cacat adalah produk yang didapatkan melalui kendala-kendala yang terjadi dalam menjalankan proses produksi yang kualitasnya tidak memenuhi standart mutu yang telah ditentukan, akan tetapi dengan memperbaikinya maka produk tersebut akan menjadi produk baik normal dan dapat dijual kembali dengan harga yang sama dengan produk baik. Rumah Produksi Roti Taba selalu menjalankan proses produksi dengan penuh ketelitian dan kehati-hatian namun tidak bisa dipungkiri ketika menjalankan proses produksi akan terjadi kendala-kendala dalam menjalankan kegiatan proses produksi salah satunya adalah timbulnya produk cacat. Selain kendala dalam proses produksi biasanya ada juga kendala yang terjadi pada proses penjualan seperti produk yang tidak laku di jual (*return*). Mengenai hal ini pemilik Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari harus menemukan solusi yang terbaik agar terjadinya produk cacat serta *return* dapat di tanggulangi dengan baik. Hal tersebut selaras dengan wawancara oleh peneliti dengan ibu Didin selaku pemilik Rumah Produksi Roti Taba Pada tanggal 02, Agustus 2024 dimana beliau memaparkan bahwa:

“Namanya juga orang usaha ya mas, untuk kendala ya banyak sih mas` yang namanya orang usaha pastinya harus siap dalam menghadapi tantangan maupun resiko, untuk masalah yang terjadi pada roti itu ada 2 sih mas yang pertama produk *return* yang kedua ada produk cacat itu pasti ada sih mas. penjelasan produk *return* dan cacat itu beda ya mas, untuk cara pengaggulangan ya juga

berbeda, antara produk cacat dan produk *retur*”.⁵⁵ Untuk produk cacat disini ada 2 macam sih mas yang pertama cacat tidak mengembang dan cacat gosong”.

2) Penyebab Terjadinya Produk Cacat

Barang cacat dapat disebabkan oleh tindakan pelanggan, seperti penggantian spesifikasi setelah produksi dimulai atau keharusan untuk memproduksi dalam toleransi yang sangat ketat. Barang cacat juga dapat disebabkan oleh kegagalan internal, seperti kelalaian karyawan atau peralatan mesin yang sudah lama sehingga kualitas yang di hasilkan kurang maksimal.

Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti pada Rumah Produksi Roti Taba ditemukan adanya produk cacat yang disebabkan dari permasalahan pada proses produksi yang disebabkan oleh kesalahan internal dari perusahaan seperti, kelalain dan keteledoran karyawan.⁵⁶ Pernyataan tersebut selaras dengan hasil wawancara dengan bapak Muhamad Jainury M.Ag selaku Manajer Rumah Produksi Roti Taba terkait timbulnya produk cacat ada beberapa penyebab yang terjadi pada saat proses produksi beliau menjelaskan bahwa:

“Begini nggeh mas Aris, munculnya produk cacat cenderung kekaryawan produksi sih mas, soalnya mereka yang langsung terlibat dalam pembuatan roti. Ibaratnya diawat seperti anak sendiri mulai dari tahap awal hingga tahap akhir. Jadi meraka tahu persis dan menjalaninya. Contohnya biasanya bahan-bahan ada yang lupa dimasukan, terlambat untuk mengangkat roti jadi gosong hitam gitu mas, kalau yang bahan ya tidak lengkap tadi biasanya pengaruh di rasa kurang pas jadi kita anggap produk tersebut cacat”.⁵⁷

⁵⁵ Didin Chonyta diwawancara oleh penulis, Jember, 02 Agustus 2024.

⁵⁶ Observasi oleh penulis, Andongsari, 09 Juni 2024

⁵⁷ Muhamad Jainury diwawancara oleh penulis, Andongsari, 20 Oktober 2024.

Pendapat dari Bapak Muhamad Jainury yang menjelaskan bahwa penyebab timbulnya produk cacat dilakukan oleh kesalahan karyawan, yang ditegaskan lagi oleh karyawan bagian produksi yang membenarkan terkait penyebab kesalahan dalam proses produksi yang dikemukakan oleh Mbak Nanda selaku karyawan produksi yaitu:

“Apa saja sih mbak, penyebab yang menjadikan karyawan sebagai akibat dari kemunculan produk cacat ini ?Untuk produk cacat ya mas, sebenarnya disini juga sering mewanti-wanti dan hati-hati ketika menjalankan proses produksi, namun biasanya tetap saja bakalan terjadi meskipun tidak terlalu banyak adanya, menurut saya selaku karyawan, barang yang mengalami kecacatan itu kita anggap wajar sih mas, sudah cukup umum dan tidak bisa dihindari. Akibatnya pasti pihak UMKM kita mengalami kerugian ketika banyaknya produk cacat yang didapatkan. Nah produk cacat disini itu disebabkan dari kelalaian karyawan seperti halnya, kayak sebuah “Pamali” atau enggak ya mas, misalnya yang bikin tuh *bad mood* dan itu berdampak ketika kita membikin adonan ataupun dalam proses pemanggangan itu enggak bakal jadi iya mas, roti tersebut kondisinya gak matang dan gak bisa mengembang dan alasannya seperti itu, kelihatan aneh tapi itu nyata terjadi. Dan saya sendiri sudah sering mengalaminya berkali-kali dan itu karyawan lain juga sependapat akan kejadian aneh tapi nyata tersebut ya mas. Dan ada lagi contoh karyawan bagian pengovenan, mengalami sakit gigi, itu aja udah pas ngoven malah sering terjadi gosong, dan temen saya pas waktu bikin gitu pas keadaan halangan/pms itu juga dapat mempengaruhinya sih mas terhadap roti yang kita produksi. Kita menyimpulkan bahwa roti keknya juga ada perasaanya entah fakta ataupun cuman opini tapi itu real terjadi disini mas, jadi ketika yang buat itu gak bener-bener ikhlas dan tulus maka bakalan kejadian yang tidak diinginkan ya, contohnya seperti produk cacat itu tadi, entah gosong ataupun tidak bisa mengembang”.⁵⁸

Menurut hasil wawancara yang sudah dilakukan oleh peneliti kepada Bapak Muhammad Jainuri M.Ag dan Mbak Nanda disimpulkan bahwa faktor-faktor yang mendasari terjadinya produk cacat pada

⁵⁸ Nanda diwawancara oleh penulis, Jember, 20 Oktober 2024.

Rumah Produksi Roti Taba disebabkan murni dari kesalahan internal perusahaan yang disebabkan oleh kelalaian, atau keteledoran karyawan tim produksi saat menjalankan proses produksi. Permasalahan terhadap produk cacat sudah sangat umum apalagi dalam menjalankan proses produksi pembuatan roti.

3) Perlakuan dan Penanganan Produk Cacat

Perlakuan dan penanganan terhadap produk cacat adalah aturan-aturan atau prosedur yang dilakukan dalam proses akuntansi yang mencakup pengakuan, penyampaian data, pencatatan dan penyajian informasi terkait penyusunan keuangan dalam perusahaan. Jika dalam menjalankan proses produksi mengalami kendala munculnya produk cacat, maka masalah yang timbul adalah bagaimana memperlakukan produk cacat tersebut.

Terkait penanganan terhadap produk cacat setiap perusahaan memiliki perbedaan dan karakteristik dalam menanganinya, seperti halnya yang dilakukan oleh Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari memiliki cara tersendiri dalam menangani masalah jika terjadinya produk cacat, dengan melakukan wawancara kepada pemilik Rumah Produksi Roti Taba Ibu Didin Chonyta M.Ag diantara lain sebagai berikut:

“Sementara ini kami masih belum melakukan dengan benar sih mas, tidak kami olah kembali untuk produk cacat, karena waktunya juga masih tidak ada, dan rencananya kami juga ingin melakukan perbaikan maupun mengolah lagi produk yang cacat menjadi produk yang memiliki kualitas jual yang tinggi. Untuk roti taba ya mas untuk produk cacat jika diperbaiki lagi, tidak akan menjadi sempurna soalnya ini makanan saji. Bukan barang, maupun tekstil, mebel atau yang

lainya. Maka dari itu kita bukan memperbaiki, recananya kami olah menjadi produk baru sih mas. Kami disini sementara cara mengatasi produk cacat pada UMKM, yang pertama kita jual murah, dengan harga Rp. 1.250 untuk produk yang masih layak di jual dikatakan produk cacat untuk menimalisir kerugian'. Kalau sudah tidak layak ya kami sebut produk rusak ya udah kita bagikan kepada siapa saja yang mau atau yang gosong misalnya kan lalai terlalu lama di mesin pengovenan, akhirnya gosong itu karyawan sih biasanya bawa pulang. Kadang dibagiin di pondok pesantren yang ada disini, kadang kita juga ada anak-anak yang mau mintak roti yang sedikit gosong juga sering. Jadi insya Allah nggak mubadir".⁵⁹

"Untuk penanganan produk cacat sebelumnya sudah pernah kita pikirkan dengan matang karena saya juga sering sharing ke teman-teman saya yang sama-sama memproduksi roti namun masih perencanaan saja belum kita eksekusi. Nah produk baru itu tadi namanya bagelan mas, itu roti kering jadi itu dari roti cacat kan berarti produk masih bagus hanya kurang apa gitu ya itu di open beberapa jam gitu bisa garing bener-bener crispy bagel dan bisa lebih awet dan tahan lama biasanya dijual Rp. 5.000 untuk isi 4 itu mas".

Tabel 4.2
Penjualan Produk Bulan September

Hasil Produksi	Jumlah Roti dihasilkan	Harga jual	Pendapatan
Produk Baik	10.014 pcs	Rp. 2.500	Rp. 25.035.000
Produk cacat	300 pcs	Rp. 1.250	Rp. 482.500
Produk tidak laku jual	86 pcs	-	(Rp. 215.000)
Total			Rp. 25.302.500

Dapat disimpulkan bahwasanya untuk penanganan produk cacat dalam pernyataan Ibu Didin Chonyta M.Ag selaku pemilik UMKM Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari masih belum melakukan perbaikan terkait penanganan produk cacat karena alasannya produk roti basah tidak bisa diperbaiki lagi menjadi produk yang normal kembali.

⁵⁹ Didin Chonyta diwawancara oleh penulis, Jember, 20 Oktober 2024.

Memproduksi makanan saji merupakan tantangan yang bagi pemilik perusahaan ataupun UMKM karena menjual makanan saji pasti banyak resiko nya tidak laku dijual (*retur*) maupun produk cacat. Oleh karena itu jika roti sudah dalam kondisi setengah matang seperti roti gagal mengembang jika diperbaiki ulang tidak akan pernah bisa menjadi produk yang baik seperti yang normal lagi, maka dari untuk menanggulangi masalah tersebut diperlukan adanya penanganan produk cacat dengan melakukan inovasi menjadi produk baru seperti roti kering bagelan yang sangat cocok untuk dijual dipasaran. Namun Rumah Produksi Roti Taba sudah berusaha untuk menanggulangi produk cacat dengan baik dengan cara menjual kembali produk cacat dengan harga yang lebih murah dengan diskon 50% atau harga yang mulanya produk normalnya Rp. 2.500 sedangkan untuk produk cacat di jual dengan harga Rp.1.250.

2. Metode Penetapan Produk Cacat pada Harga Pokok Produksi

a. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah total biaya yang dipakai dalam menjalankan proses produksi untuk mengelola bahan baku menjadi barang jadi.⁶⁰ Pada Rumah Produksi Roti Taba dalam menjalankan perhitungan akuntansi untuk penentuan harga pokok produksi dilakukan dengan cara memperhatikan komponen-komponen dimulai dari awal pembelian bahan baku, kemudian biaya tenaga kerja langsung untuk

⁶⁰ Nur Aftahira, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada PT. Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu" (Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Makassar, 2019), 17.

para karyawan yang telah melaksanakan proses produksi, kemudian melakukan pencatatan biaya *overhead* pabrik untuk mendukung kinerja perusahaan.⁶¹ Pengungkapan tersebut sesuai dengan wawancara yang disampaikan oleh Ibu Indriana selaku bagian keuangan pada Rumah Produksi Roti Taba Desa andongsari yaitu:

“Kalau saya sendiri itu mulai bekerja disini untuk ditugaskan di bagian keuangan pada tahun 2023 ini ya mas, ya sebenarnya pengetahuan akuntansi masih kurang mas, hanya belajar dari teman-teman yang dulunya bekerja di keuangan, jadi ya Alhamdulillah masih sedikit paham lah untuk pencatatannya meskipun tidak bisa terperinci. Disini pencatatan dimulai pada tahun 2023 karena pada tahun 2022 produksi roti masih belum maksimal. Jadi pencatatan akuntansi masih sekedar kita dicatat sederhana oleh Ibu Didin sendiri. Untuk saat ini kita sudah melakukan pencatatan meskipun tanpa alat komputer mas, hehehe soalnya komputer kita masih belum punya ya, kita masih mengandalkan buku coret-coretan itu mas, saya mencatat dari perhitungan biaya-biaya operasional dimulai dari pencatatan biaya bahan baku roti, biaya tenaga kerja dan biaya *Overhead* Pabrik akan tetapi mungkin dari pencatatannya kami masih belum bisa menrincikan dengan baik nggeh mas, mohon dimakslumi.”⁶²

Hasil Dari wawancara yang sudah dilakukan oleh peneliti kepada Ibu Indriana selaku karyawan bagian keuangan mendapatkan hasil bahwa terkait pencacatan harga pokok produksi sudah dicatat, dengan baik akan tetapi masih ada perincian biaya yang seharusnya di cacat pada bagian tertentu.

⁶¹ Lailya Novianti dan Retna Ngesti Sedyati, “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi,” 5.1 (2024), hal. 29–36.

⁶² Ibu Indriana diwawancara oleh penulis, Jember, 09 Oktober 2024.

b. Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Unsur-unsur harga pokok produksi terdiri dari beberapa komponen biaya yaitu, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* Pabrik.

1. Biaya bahan baku langsung

Biaya bahan baku langsung adalah semua total biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memperoleh bahan-bahan dasar yang secara langsung digunakan dalam proses produksi suatu produk. Sederhananya, biaya-biaya yang dapat diidentifikasi secara langsung dan fisik sebagai bagian dari produk jadi. Untuk macam-macam biaya dan jumlah dalam produksi dicatat selama satu bulan dijelaskan dalam hasil wawancara dengan Ibu Indriana selaku sebagai penanggung jawab keperluan belanja dan dan sebagai bagian keuangan perusahaan yakni:

“Jadi gini mas, untuk pencatatan akuntansinya disini masih menggunakan pencatatan secara manual, dan saya biasanya mencatat terkait uang belanja masuk dan keluar biasanya kita belanja setiap minggu untuk pembelian tepung terigu, itu kita beli per sak biasanya mas, tapi kalau kita gunakan juga ditimbang dulu, jadi untuk biaya bahan baku pembuatan roti taba yang pertama tepung terigu tadi untuk biasanya habis 8 sampai 10 kalok tidak ada pesanan normal untuk bahan baku yang kedua telur kita belinya 10 kilo biasanya untuk seminggu kalau belum seminggu habis kita beli, untuk gula pasir kita beli perminggu juga mas biasanya kita menstok 30 kilogram , kemudian ada margarin biasanya habis 10 kiloan lah perminggunya , kemudian ada susu bubuk kita belinya biasanya per 25 kilogram, baking powder, dan pernipan dan toping roti mungkin itu saja terkait bahan baku mas, untuk pencatatanya biasanya kita cacat setiap hari untuk bahan masuk dan bahan

keluar sampaikan tadi. Pokoknya biasanya harga itu berfariatif tergantung kondisi naik turun harga pasaranan”.

“Apakah untuk persediaan awal bulan baku dan persediaan akhir apakah Ibu mencatatanya juga sebagai bagian dari harga pokok produksi? “Untuk itu kami tidak menstock barang sih mas biasanya ya kalau kita belanja nya suka yang dadakan jadi biar fress gitu, mungkin kalau pas dulunya minyak langka itu kita baru menstocknya.”⁶³

Tabel 4.3
Total Biaya Bahan Baku
Dalam Satu Bulan Produksi

No	Jenis Biaya	Jumlah Kebutuhan	Harga	Total Biaya
1	Tepung	208 kg	Rp.15 .000/kg	Rp. 3.120.000
2	Telur	26 kg	Rp. 22.500/kg	Rp. 585.000
3	Gula Pasir	39 kg	Rp. 14.000/kg	Rp. 546.000
4	Margarin	20 kg	Rp. 20.000/kg	Rp. 400.000
5	Susu bubuk	39 kg	Rp. 17.000/kg	Rp. 663.000
6	Baking powder	13 kg	Rp. 27.000/kg	Rp. 351.000
7	Fermipan	52 saset	Rp 6.000/saset	Rp. 312.000
		Jumlah		Rp. 5.977.000

Sumber data: diolah penulis

Hasil Penelitian yang sudah dilakukan melalui wawancara kepada Ibu Indriana selaku karyawan bagian keuangan yang menjelaskan bahwa untuk pembelian bahan baku tidak ada stock barang dari gudang, biasanya Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari ketika belanja bahan baku dilakukan selama satu minggu sekali. Seperti pembelian tepung terigu, telur sesuai dengan apa kebutuhan yang habis dalam satu minggu produksi. Terkait pencatatan biaya bahan persediaan awal bahan baku dan persediaan akhir bahan baku tidak dicatat karena beranggapan bahwa tidak ada

⁶³ Ibu Indriana diwawancara oleh penulis, Jember, 09 Oktober 2024.

persediaan bahan baku, karena pada Rumah Produksi Roti Taba selalu beli produk dadakan tanpa ada restok barang.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan sebagai sebuah imbalan atas kinerja karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi. Seperti gaji karyawan, tunjangan, dan segala pembayaran yang diberikan kepada karyawan yang secara langsung menghasilkan produk atau layanan. Berikut adalah daftar biaya tenaga kerja langsung di UMKM Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari. Berikut adalah hasil wawancara secara langsung kepada pemilik Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari oleh Ibu Indriana beliau menjelaskan bahwa.:

“Untuk tenaga kerja keseluruhan yang terdata sini ada 6 orang cewek untuk pekerja tetap mas, sebenarnya ada 9 orang ketika kita mendapatkan orderan seperti hajatan perkawinan dan lain sebagainya, itu kami kuwalahan dan gak bakalan selesai pastinya kalau cuma digarap sama 6 orang tadi. Nah berhubungan disini pondok pesantren ya mas, jadi selebnya disini para santri-santri ikut antusias membantu apa yang perlu dikerjakan, karena disini selain mereka mengaji kita ajari berbagai keahlian juga seperti menjahit, dan cara membuat roti, jadi pada intinya kita membimbing mereka cara menjadi seorang pengusaha dan biar bisa mereka terapkan sebagai pengalaman. Untuk masalah upah para santri kita tidak menghitungnya mas” karena nggak setiap hari kita melibatkan para santri mungkin kalau masalah upah biasanya kita kasih makanan-makanan itu aja sih mas, kita menggaji untuk karyawan yang 6 orang tadi dengan gaji yang bervariasi untuk gaji karyawan bagian keuangan itu perharinya Rp. 50.000, untuk marketing kita gaji Rp. 45.000, dan untuk karyawan produksi Rp. 50.000.”⁶⁴

⁶⁴ Ibu Indriana diwawancara oleh penulis, Jember, 09 Oktober 2024.

Adapun terkait data pencatatan tenaga kerja langsung diantara lain sebagai berikut:

Tabel 4.4
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung
Dalam Satu Bulan Produksi

No	Jabatan Karyawan	Jumlah	Gaji Perhari	Gaji Perbulan
01	Acoounting	1	Rp. 50.000	Rp. 1.500.000
02	Marketing	1	Rp. 40.000	Rp. 1.200.000
03	Produksi	3	Rp.50.000	Rp. 4.500.000
Total				Rp 7.200.000

Sumber: Data diolah penulis

Dari Hasil wawancara yang sudah dilakukan oleh Ibu Indriana selaku karyawan bagian keuangan UMKM Roti Taba dengan mendapatkan hasil bahwa pada Rumah Produksi Roti Taba Terdapat 6 karyawan, 1 orang karyawan bagian keuangan yang diberi upah Rp.50.000 dalam sehari, untuk karyawan marketing ada 1 orang yang di beri upah Rp. 45.000 dalam sehari, dan karyawan bagian produksi ada 4 orang yang per orangnya diberi upah Rp.50.000. Dalam setiap kali ada pesanan yang begitu banyak maka Ibu Didin menambahkan 3 karyawan bagian produksi untuk membantu pembuatan roti untuk upahnya senilai Rp. 50.000, dan biasanya juga sering dibantu oleh para santri tanpa adanya upah hanya untuk pembelajaran pengalaman sebagai pengusaha nanytinya.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* Pabrik adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan yang tidak termasuk kedalam biaya bahan baku dan biaya

tenaga kerja langsung. Hasil wawancara yang disampaikan oleh Ibu Indriana selaku karyawan bagian keuangan beliau menjelaskan antara lain sebagai berikut.

“Kalau pengeluaran biaya bulanan itu terdiri dari biaya listrik, biaya ongkos orang membenarkan peralatan jika terjadi kerusakan tapi untuk mesin kebanyakan masih bagus kualitasnya jadi untuk kerusakan masih minim sih mas, untuk gas elpigi biasanya saya menyetok banyak karena untuk berjaga-jaga jika terjadi kelangkaan saya punya 20 tabung gas elpigi untuk stok. Setiap harinya disini habis sekitaran 1 tabung lah setiap harinya. Untuk pencatatanya sendiri kita akumulasikan satu bulan jadi sehari 1 tabung tinggal mengalikan saja mas, untuk biaya pemasaran kita tidak ada sih mas, kayak sponsor ndak ada sih, untuk pembelin bahan bakar bensin kita kan setiap seminggu sekali kirim ke bondowoso itu kita kasih budget Rp.150 itu sama ongkos orang yang mengantarkan, untuk toping roti habis Rp. 300 ribu lah kira-kira dalam sebulan.”⁶⁵

Tabel 4.5
Total Biaya *overhead* pabrik
Dalam Satu Bulan Produksi

No	Jenis Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Pemakaian/bln	Harga Satuan	Jumlah Biaya
1	Biaya Listrik	1/bln	-	Rp. 200.000
2	Biaya Gas Lpg	20/tabung	Rp. 20.000	Rp. 520.000
3	Biaya Perawatan mesin	1/bln	-	Rp. 50.000
4	Bensin/ongkos kirim	4 x kirim	Rp.150.000	Rp. 600.000
5	Plastik Kemasan	100/bendel	Rp. 5.000	Rp. 500.000
6	Bubuk Abon	10/kg	Rp. 30.000	Rp.300.000
7	Bubuk Kopi	10/kg	Rp. 20.000	Rp. 200.000
8	Coklat Bubuk	10/kg	Rp. 28.000	Rp. 280.000
9	Pisang	10/Sisir	Rp. 20.000	Rp. 200.000
10	Keju Batang	5/Batang	Rp.18.600	Rp. 93.000
Total				Rp. 2.943.000

Sumber: Data diolah penulis

Dari Hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 25, Oktober 2025 yang disampaikan oleh Ibu Indriana selaku karyawan bagian keuangan UMKM Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari beliau

⁶⁵ Ibu Indriana diwawancara oleh penulis, Jember, 09 Oktober 2024

menyampaikan bahwa terkait biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan yang masuk dalam biaya *overhead* pabrik meliputi, biaya listrik, biaya pembelian tabung gas lpg, biaya pengiriman barang, plastik kemasan, dan toping abon.

4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi merupakan pembebanan unsur biaya produksi pada produk yang di produksi dalam suatu proses produksi yang dilakukan dengan memperhitungkan semua elemen biaya menjadi biaya produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi terdapat 2 metode yakni, metode *full costing*, dan metode *variabel costing*. Pada Rumah Produksi Roti Taba terkait dengan metode yang digunakan dalam mencatat harga pokok produksi, dengan wawancara kepada Ibu Indriana selaku karyawan bagian keuangan diantanya sebagai berikut:

“Saya gak begitu paham-paham banget ya mas, pencatatan yang benar seperti apa saya juga gak paham. Pada itinya saya, jumlah semua itu mas seperti biaya bahan baku berapa, dan biaya gaji karyawan berapa dan biaya-biaya *overhead* itu berapa gitu. Untuk istilah nama-namanya saya belajar dari temen saya mas ya meskipun cuman sederhana.”⁶⁶

Tabel 4.6
Laporan Harga Pokok Produksi
Rumah Produksi Roti Taba
Satu bulan

Biaya Bahan Baku:	
Jumlah Bahan baku yang digunakan	Rp. 5.977.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Jumlah Tenaga Kerja Langsung	Rp. 7.200.000
Biaya Overhead Pabrik	
Variabel:	

⁶⁶ Ibu Indriana diwawancara oleh penulis, Jember, 09 Oktober 2024

Jumlah biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp. 2.943.000</u>
Harga Pokok Produksi	Rp. 16.120.000
Jumlah Produk yang dihasilkan	10.400 pcs

Sumber: Data primer rumah produksi roti taba diolah penulis

Dapat disimpulkan bahwa dari pernyataan hasil wawancara yang sudah dilakukan dengan oleh Ibu Indriana beliau menjelaskan bahwa, terkait metode pencacatan harga pokok produksi dicatat dengan menjumlahkan seluruh biaya-biaya yang sudah dikeluarkan dalam periode satu bulan produksi oleh Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari. Dan dari data tabel diatas dapat disimpulkan bahwa biaya yang dikeluarkan Rumah Produksi Roti Taba periode satu bulan produksi senilai Rp. 16.120.000. diantaranya Rp. 5.747.000 biaya bahan baku, Rp. 7.200.000. biaya tenaga kerja langsung, dan 2.943.000. untuk biaya *overhead* pabrik. Dengan menghasilkan produk jadi berjumlah 10.400 pcs.

5. Penentuan Harga Jual

Harga Pokok penjualan merupakan acuan bagi para pelaku usaha untuk menentukan harga jual produk, sehingga pelaku usaha dapat memperhitungkan laba dengan tepat dan sesuai yang mereka harapkan, yang akan diperoleh agar tidak rugi dalam menjual produknya. Komponen pembentukan laba adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produksi dan jasa yang dihasilkan oleh perusahaan. Sedangkan biaya adalah pengorbanan yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi atau menghasilkan suatu barang dan jasa. Biaya tersebut disebut sebagai biaya harga pokok atau biaya harga

pokok produksi.⁶⁷ Berikut adalah hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada Ibu Didin M., Ag selaku pemilik Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari diantaranya.

“Kalau terkait pencatatan harga jual pas tahun 2022 sampai 2003 pertengahan itu mas, awalnya kami menjual produk roti cuma berdasarkan harga pasaran sih mas, harga umunya untuk menjangkau budget anak sekolah. Saya dulu menjual dengan harga Rp. 2.000 namun ada kendala yang bikin saya mikir keras pas waktu bahan baku naik semua mas, awal nya satu bulan saya masih bertahan dengan harga segitu, terus-terusan ternyata labanya sangat minim sekali jadi kita mencoba menaikkan produk roti taba dengan harga Rp. 2.500 naik Rp. 500 mau gimana lagi mas, ya ternyata orang-orang masih suka dan banyak pembelinya meskipun dijual dengan harga Rp.2.500 dalam satu pcs.”⁶⁸

Hasil dari wawancara yang sudah dipaparkan oleh Ibu Didin bahwa untuk perhitungan dalam penentuan harga jual hanya berdasarkan harga jual roti pada umumnya, yang bisa menjangkau uang saku anak-anak. Adanya penetapan harga jual pada roti taba. Rumah Produksi Roti Taba awalnya menentukan harga penjualan roti diharga Rp. 2.000 pcs. Dengan spekulasi supaya bisa menjangkau uang saku anak sekolah. Akan tetapi seiring berjalanya waktu biaya bahan baku sering mengalami kenaikan, maka perusahaan mengambil tindakan dengan cara menaikkan harga jual menjadi Rp. 2.500 pcs. Sedangkan data diatas dijelaskan bahwa dalam satu kali produksi biaya yang dikeluarkan Rp. 620.000 untuk menghasilkan 400 pcs roti taba dalam 4 varian rasa.

⁶⁷ Ika Nur Mauliyah dan Aslichatul Eny Kirom, “Strategi Penentuan Harga Jual Sayuran pada Pedagang Pasar Tradisional,” *Ecoment Global*, 3.1 (2018), hal. 77.

⁶⁸ Didin Chonyta M.Ag diwawancara oleh penulis, Jember, 20 Oktober 2024.

B. Pembahasan Temuan

Pada bagian ini penulis akan membahas hasil temuan yang diperoleh dari hasil penelitian baik observasi, wawancara maupun dokumentasi. Dalam pembahasannya akan sesuai dengan fokus penelitian dari judul Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember, Adapun pembahasannya adalah sebagai berikut:

1. Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat pada Rumah Produksi Roti Taba

Produk cacat adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditentukan, tetapi dengan mengeluarkan biaya pengerjaan kembali dengan memperbaikinya, produk cacat secara ekonomis dapat disempurnakan kembali menjadi produk yang baik. Dengan cara mengeluarkan tambahan biaya perbaikan, terhadap penanganan produk cacat. Perlakuan produk cacat setiap perusahaan mengalami perbedaan karena tidak semua produk cacat dapat diperbaiki kembali menjadi produk yang sempurna seperti, contoh produk plastik paralon yang dibuat dari cetakan yang penyok atau tergores, atau dicetak dengan warna yang salah tidak akan bisa diperbaiki kembali menjadi produk normal. Oleh sebab itu perusahaan biasanya enggan dalam memperbaiki produk cacat, bukan karena tidak dapat memperbaikinya, akan tetapi biaya pengerjaan kembali dan selisih dari pendapatan laba atas kerugian yang terjadi akibat produk

cacat, yang mengakibatkan perusahaan mengambil tindakan menjual produk cacat dengan harga lebih murah dari pada harga produk normal.⁶⁹

Hasil penelitian pada Rumah Produksi Roti Taba didapatkan hasil penyebab yang mendasari terjadinya produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba disebabkan murni dari kesalahan internal perusahaan yang disebabkan oleh kelalaian, atau keteledoran karyawan tim produksi saat menjalankan proses produksi. Permasalahan terhadap produk cacat sudah sangat umum apalagi dalam menjalankan proses produksi pembuatan roti. Perlakuan produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba mendukung teori William K Carter bahwa, dalam memberlakukan produk cacat dengan tidak melakukan perbaikan terhadap produk cacat. Pada dasarnya dengan tidak memperbaiki produk cacat, bukan termasuk enggan dalam memperbaikinya. Namun Rumah Produksi Roti Taba beralasan bahwa, karena barang cacat pada roti tidak akan pernah bisa dibetulkan kembali menjadi barang yang baik. Seperti roti yang gagal mengembang, sudah dalam kondisi setengah matang, untuk memperbaiki kembali tidak akan bisa menjadi produk baik lagi dan malah menambahkan biaya perbaikan yang tinggi. Produk roti taba termasuk dalam kategori makanan *junk food*) yang memiliki batasan waktu *expired* dalam kurun waktu 5 hari. Jadi dengan memperbaiki produk cacat menurut Rumah Produksi Roti Taba bukan termasuk solusi yang relevan bagi perusahaan, terutama bagi industri pengolahan roti maupun makanan lainnya.

⁶⁹ William K. Carter, *Akuntansi Biaya* (Jakarta: Salamba Empat: Edisi ke-14, 2009), 226

Rumah Produksi Roti Taba dalam memberlakukan produk cacat selama ini masih dengan cara menjualnya dengan harga yang lebih murah dengan diskon 50% atau harga yang mulanya produk normalnya Rp. 2.500 sedangkan untuk produk cacat di jual dengan harga Rp.1.250. Dengan menjual produk cacat yang masih dapat dijual tanpa proses perbaikan adalah untuk meminimalisir kerugian yang dibebankan pada perusahaan. Rumah Produksi Roti Taba sudah pernah mendapatkan pelatihan terkait penanganan produk cacat namun masih belum ter-realisasikan. Penangan produk cacat dengan cara mengolah kembali produk cacat menjadi produk baru berupa roti kering (bagelan) dapat menjadikan solusi yang kreatif dan inovatif untuk menangani barang cacat bagi perusahaan manufaktur terutama bagi industri pengolahan makanan *junk food* seperti roti taba.

Data pada bulan September terindikasi produk cacat ada 386 pcs dan yang laku dijual ada 300 pcs dan sisanya tidak laku dijual diakui sebagai kerugian perusahaan. Adapun perhitungan terkait perlakuan akuntansi dengan menjual produk cacat antara lain:

$$\begin{aligned} \text{Produk cacat laku dijual} &= \text{Harga Produk Cacat} \times \text{Jumlah Produk Cacat} \\ &= \text{Rp. } 1.250 \times 300 \text{ unit} \\ &= \text{Rp. } 375.000 \end{aligned}$$

Produk cacat yang laku dijual pada Rumah Produksi Roti Taba selama satu bulan produksi sebesar, Rp. 375.000, maka Rumah Produksi Roti Taba dapat meminimalisir kerugian yang disebabkan adanya produk cacat.

Dengan hasil penjualan dimasukkan kedalam laporan laba rugi sebagai pendapatan lain-lain.

Hasil produk cacat dengan menjual kembali produk cacat yang masih laku dijual maka selaras dengan jurnal penelitian terdahulu yang diteliti oleh Lailya Novianti, Retna Sedyati, dan Tiara dengan judul “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi”. Dengan hasil penelitian yang didapat menunjukkan bahwa perlakuan terhadap produk cacat yaitu dengan cara menjual kembali produk cacat tanpa adanya perbaikan. Produk cacat yang masih laku dijual, untuk hasil penjualannya produk cacat diakui sebagai pendapatan lain-lain tanpa mengurangi biaya produksi keseluruhan. Menjual produk cacat yang masih bisa dijual mengurangi kerugian yang dialami perusahaan. Rata-rata jumlah produk cacat pada bulan Desember 2023 adalah sekitar 5%. Pendapatan yang diterima oleh UD Batu Permai Junior mengalami penurunan karena adanya produk cacat, jika tidak ada produk bata cacat maka pendapatan yang diperoleh adalah sebesar Rp 129.521.000. Setelah ada produk cacat, pendapatan yang diperoleh adalah Rp 125.815.000, sehingga terdapat selisih sebesar Rp 3.706.000, yang menyebabkan perusahaan tidak memperoleh keuntungan secara optimal. Pemilik UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi mengakui bahwa perusahaannya mengalami kerugian karena batako yang cacat tidak dapat dijual dengan harga yang sama seperti produk baik.

2. Metode Penetapan Produk Cacat pada Harga Pokok Produksi

Berdasarkan penelitian mengenai perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari, didapati bahwa dalam memperhitungan biaya-biaya produksi menggunakan metode *variabel costing*. Metode perhitungan *variabel costing* merupakan metode dalam penentuan biaya produksi dengan cara hanya memperhitungkan unsur biaya *variabel* saja. Adapun unsur-unsur biaya tersebut anatara lain seperti, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tetap yang diperlakukan sebagai biaya periodik.

Perhitungan harga pokok produksi tersebut masih belum sesuai dengan teori, karena pada Rumah Produksi Roti Taba, tidak mencatat terkait biaya-biaya persediaan awal bahan baku, persediaan akhir bahan baku, persediaan barang dalam peroses awal, dan persediaan produk dalam proses akhir. Menurut teori 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 dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu tergantung bagaimana perusahaan dalam menerapkannya. Harga pokok produksi akan menjadi sama seperti biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal periode dan proses akhir periode.⁷⁰ Jadi perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba masih terhitung belum memenuhi hasil pencacatan dan ketentuan perhitungan harga pokok produksi dengan baik.

⁷⁰ Ani Rakhmanita, Denny Erica, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta, Edisi-1, 2021): 60

Sehingga untuk menentukan harga jual produk pada rumah produksi masih menggunakan sistem menentukan harga roti pada umumnya pada harga pasaran.

Perhitungan harga pokok produksi dalam satu kali produksi dan penentuan harga jual produk yang sudah dijelaskan melalui proses wawancara oleh Ibu Didin selaku pemilik Rumah produksi Roti Taba mendapatkan hasil bahwa, perhitungan harga jual pada Rumah Produksi Roti Taba tidak melakukan penetapan terhadap harga jual produk, cuman berpatokan pada harga jual roti pada umumnya. Untuk itu penulis mencoba untuk memperhitungkan terkait penentuan harga jual produk diantaranya sebagai berikut:

Tabel 4.7
Harga Pokok Produksi dalam satu kali produksi

Biaya Bahan Baku:	
Bahan baku yang digunakan	Rp. 320.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Tenaga Kerja Langsung	Rp.200.000
Biaya Overhead Pabrik:	
Biaya overhead pabrik	<u>Rp. 100.000</u>
Total Biaya Produksi	Rp. 620.000
Jumlah unit yang dihasilkan	400 Pcs
Produk Cacat	10 Pcs
Harga Pokok Produksi Per Pcs	Rp. 1.875

Sumber : Data primer diolah

$$\text{Harga Pokok Per unit} = \frac{\text{Harga pokok produksi per bln}}{1 \text{ Bln } 26 \text{ hari}}$$

$$\text{Harga Pokok Per Unit} = \frac{\text{Rp. 16.120.000}}{26 \text{ hari}} = \text{Rp. 620.000 per hari}$$

Untuk perhitungan penentuan harga jual yang diolah penulis yakni sebagai berikut:

Total biaya bahan baku per unit = $\frac{\text{total bahan baku}}{\text{unit yang dihasilkan}}$

$$\text{Total bahan baku per unit} = \frac{320.000}{400} = \text{Rp } 800 \text{ pcs}$$

Total biaya produksi per unit = $\frac{\text{biaya tenaga kerja} + \text{biaya overhead pabrik}}{\text{unit yang dihasilkan}}$

$$= \text{Rp. } 200.000 + \text{Rp.}100.000 : 400 \text{ pcs} = \text{Rp.}750 \text{ pcs}$$

Rumus HPP Per unit = Total biaya bahan baku per unit + total biaya produksi

$$= \text{Rp } 800 + \text{Rp. } 750 = \text{Rp } 1.550 \text{ unit}$$

Margin yang di inginkan 60%

Harga jual = Biaya Produksi + (Biaya Produksi \times 60%)

$$= \text{Rp } 1.550 + (\text{Rp } 1.550 \times 60\%)$$

$$= \text{Rp. } 2.480$$

Jadi harga jual menurut perhitungan penulis mendapatkan hasil Rp. 2.480 dibulatkan menjadi Rp. 2.500 per pcs. Awal mulanya harga roti taba setiap satu pcs, dijual dengan harga Rp.2.000 namun seiring perjalanan waktu bahan baku mulai meranjak naik. Untuk itu Rumah Produksi Roti Taba mengalami penambahan biaya untuk pembelian bahan baku, akibatnya owner harus mengambil tindakan untuk tetap menjaga kesetabilan, kualitas, rasa dan ukuran roti. Maka perusahaan menambah harga jual menjadi Rp. 2.500 per pcs, dengan menanggung kerugian jika terjadinya masalah produk cacat dan produk rusak (*return*). Jadi jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi senilai Rp. 620.000 dengan menghasilkan 400 pcs roti taba

dengan dikalikan harga jual Rp. 2.500 pcs. Totalnya yakni: 400×2.500 pcs = Rp. 1.000.000 dan mendapatkan laba kotor senilai Rp. 380.000 dalam satu kali produksi.

Dari hasil penelitian yang sudah dilakukan Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari didapati bahwa terjadinya, produk cacat disebabkan dari kesalahan dalam proses produksi oleh karyawan internal perusahaan sebagai kejadian yang normal yang sering terjadi pada saat proses produksi. Produk cacat yang terjadi pada Rumah Produksi Roti Taba seharusnya ada perbaikan dan penanganan kembali, akan tetapi Rumah Produksi Roti Taba melakukan penanganan tersendiri dengan cara menjual kembali produk cacat yang masih laku dijual dengan mengakui pendapatan produk cacat, namun pendapatan yang didapat dari penjual produk cacat masih tidak catat dengan sepenuhnya. Dalam teori Mulyadi menjelaskan bahwa perlakuan terhadap produk cacat adalah tergantung dari sifat dan sebab terjadinya dalam suatu permasalahan tertentu. Jika produk cacat tersebut merupakan hal yang normal terjadi dalam proses produksi, maka kerugian yang timbul akibat terjadinya produk cacat di bebaskan kepada produksi secara keseluruhan. Biaya pengerjaan kembali produk cacat yang sesungguhnya terjadi di debitkan dalam rekening biaya *overhead* pabrik.

Dibawah ini adalah perhitungan harga pokok produksi produk cacat menurut Mulyadi jika terjadi pengerjaan kembali produk cacat dalam menetapkan harga pokok produksi antara lain sebagai berikut:

Tabel 4.8
 Harga Pokok Produksi
 Contoh harga pokok produksi jika ada perbaikan

Bahan baku yang digunakan	Rp. Xxx	
Tenaga Kerja Langsung	Rp. Xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. Xxx	
Biaya pengerjaan kembali produk cacat	Rp. Xxx	
Harga Pokok Produksi		Rp. Xxxx

Sumber : data diolah penulis

Berdasarkan contoh perhitungan dari tabel diatas yang telah dilakukan oleh peneliti, jika ada biaya pengerjaan kembali produk cacat maka pembembebanan biaya pengerjaan kembali ditambahkan pada tarif biaya *overhead* pabrik atau dalam keseluruhan biaya produksi. Dalam penelitian terkait penetapan produk cacat, pada Rumah Produksi Roti Taba bahwasanya produk cacat tidak mempengaruhi harga pokok produksi karena tidak ada perbaikan dalam mengelola kembali produk cacat. Untuk produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba pencatatanya masuk kedalam laporan laba rugi perusahaan, terkait pendapatan dan kerugian adanya produk cacat yang laku dijual dan tidak laku dijual.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti mengenai Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember dapat menyimpulkan bahwa:

1. Penyebab kemunculan produk cacat yang terjadi pada Rumah Produksi Roti Taba disebabkan murni dari kesalahan internal perusahaan dari proses produksi. Rumah Produksi Roti Taba memperlakukan penanganan produk cacat dengan cara menjual kembali produk cacat tersebut, dengan harga yang lebih rendah, dengan diskon 50% dari harga normal adalah Rp. 2.500 pcs, maka menjadi harga Rp. 1.250 pcs bagi produk cacat. Dengan menjual kembali produk cacat yang masih bisa dijual, bukan termasuk enggan dalam memperbaikinya. Pada dasarnya produk cacat pada roti tidak akan pernah bisa dibetulkan kembali menjadi barang yang sempurna kembali meskipun sudah melalui proses perbaikan ulang. Seperti roti yang gagal mengembang, sudah setengah matang untuk memperbaiki kembali tidak akan bisa menjadi produk baik malah menambahkan biaya perbaikan yang tinggi. Produk roti taba termasuk dalam kategori makanan (*junk food*) yang memiliki batasan waktu *expired* dalam 5 hari. Jadi dengan memperbaiki produk cacat menurut Rumah Produksi Roti Taba bukan termasuk solusi yang relevan bagi

perusahaan, terutama bagi industri pengolahan roti maupun makanan lainnya.

2. Rumah Produksi Roti Taba dalam pencatatan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* dengan memperhitungkan terkait biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik *variabel*. Akan tetapi pada persediaan bahan baku awal dan persediaan bahan baku proses akhir tidak dicatat dengan semestinya. Dalam penelitian terkait penetapan produk cacat, pada Rumah Produksi Roti Taba bahwasanya produk cacat tidak mempengaruhi harga pokok produksi karena tidak ada perbaikan kembali terkait produk cacat. Untuk produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba pencatatannya dimasukkan kedalam laporan laba rugi perusahaan, terkait pendapatan dan kerugian adanya produk cacat yang laku dijual dan tidak laku dijual.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Produk cacat yang terjadi di Rumah Produksi Roti Taba disebabkan murni dari kesalahan internal dari proses produksi oleh karyawan. Dalam menjalankan proses produksi seharusnya harus lebih teliti terutama pada karyawan tenaga kerja bagian pengadonan, pemanggangan agar terjadinya produk cacat bisa diminimalisir. Dampaknya jika produk cacat sering terjadi akan mempengaruhi kerugian dan laba perusahaan, dan sebagai atasan owner perusahaan, harus sering-sering mengontrol karyawan memberikan evaluasi agar keteledoran-ketelodan dalam proses produksi dapat dihindari.

Perlakuan produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba harus segera diterapkan terkait pengelolaan produk cacat menjadi produk baru yang disebut roti kering (bagelan).

2. Perhitungan harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba harus memperhitungkan terkait persediaan bahan baku awal dan persediaan bahan baku pada peroses akhir. Supaya perusahaan dapat menentukan harga jual produk dengan tepat, dan keuntungan serta kerugian dapat diketahui. Sebaiknya untuk kedepanya jika pegelolaan kembali produk cacat menjadi produk baru roti kering (bagelan) harus dicatat terkait biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aftahira, Nur, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada PT. Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu” (*Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Makassar, 2019), 17
- A, Aminatus Zahriyah, Ikrimatul Hasanah, “(Studi Empiris Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Tahun 2019-2021) Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam (Studi Empiris Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar D,” *jurnal Rumpun dan Ekonomi dan bisnis islam*, 2023, hal. 57
- Ais, Widya, Sahla, Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produksi (Banjarmasin: Poliban Press, 2020)
- Abdussamad, Dr, H Zuchri S.I.K., M.Si. (2021) *Metode Penelitian Kualitatif*
- Carter, William K. *Akuntansi Biaya* Jakarta: Salemba Empat, 2009
- Fitriansyah, Rahmat, Slamet Wahyudi, Yulianta, Samsul Arifin, ”Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak dalam Menentukan Harga Pokok Produksi pada Industri Pembuatan Tahu Mbah Ran,” *Jurnal Neraca Peradaban*, Vol 2, no.1 (Januari 2022):181.
- Fauzy, Ahmad, dkk. *Metodologi Penelitian*. Jawa Tengah: CV. Pena Persada, 2022.
- Hartatik, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ud. Mutia Meubel,” *SOSCIED*, Vol. 2, no. 2 (November 2019):78.
- Hasanah, Hikmatul, Nur Ika Mauliyah, dan Suprianik, “Kesadaran Personal Terhadap Rantai Nilai Halal pada Pelaku UMKM Snack Edamame ‘WND Food’ di Summersari Jember,” *Ebisma (Economics, Business, Management, & Accounting Journal)*, 2.2 (2022), hal. 20, doi:10.61083/ebisma.v2i2.13
- Hidayatullah, M F, dan Vera Susanti, “Strategi Literasi Digital Marketing pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) oleh Pusat Layanan Usaha Terpadu (PLUT) Kabupaten Jember,” *Journal of Sharia Management and Business*, 3.2 (2023), hal. 115
- Islachiyana, Rifda, Arif Zunaidi, Dewi Ayu Puspitasari, Drajat Mahmudi, “Strategi Pengendalian Biaya Produksi: Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat di Usaha Kerajinan Terbang Bani Syafi’I,” *Proceedings of Islamic Economics, Business, and Philanthropy*, no. 1 (2023): 99-100

- Lovely, Glassie Anggita Dahna Maringka, Jantje J. Tinangon, Victorina Z Tirayoh, "Analisis Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak dalam Perhitungan Harga Pokok Produk pada UD. Gladys Bakery" Maumbi. *Jurnal EMBA*, no 2 (Juni 2014): 756.
- Mauliyah, Ika Nur, dan Aslichatul Eny Kirom, "Strategi Penentuan Harga Jual Sayuran pada Pedagang Pasar Tradisional," *Ecoment Global*, 3.1 (2018), hal. 77
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN, 2016
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. (Universitas Gajah Mada Edisi ke-5 2015)
- Mukhid, Abd. *Metodologi Penelitian Pendekatan Kuantitatif* (Surabaya: CV. Jakad Media Publishing, 2021)
- Masrukin. *Metode Penelitian Kualitatif*. Stain Kudus Cetakan Pertama, Juli 2014
- Mudmainna "Analisis Biaya Produksi Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Sanggar Batik Magenda Taman Bondowoso. (Skripsi Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2023), 2.
- Mashita Dewi, Indah Pratiwi, Subakir, "Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak dan Pengaruhnya Terhadap Harga Pokok Produksi pada Pt. Jatim Taman Steel, Mfg Sidoarjo," *Jurnal Majalah Ekonomi*, no. 2 (Desember 2020): 28
- Moleong, Lexy J., *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2018.
- Marlinda, Charly, Ranti Utami, Michelle, Raja Yulianita Sarazwati, "Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dan Produk Cacat Pada Chitchathomemade," *Journal of Innovation Research and Knowledge*, no. 8 (Januari 2024): 1555.
- Misnawati, "Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat Terhadap Harga Pokok Produksi Pada CV Annisa"(Skripsi ,Universitas Muhammadiyah Makassar, 2018) : 26
- Novira, Nurhazana, Sartika, Husnul Muttaqin, "Analisis Perlakuan Produk Rusak Dan Produk Cacat Dalam Penentuan Harga Jual Produk (Studi Kasus Pada Bumdesa Langgam Sako Desa Teluk Latak)," *Seminar Nasional Industri dan Teknologi(SNIT)*, (November 2022): 136-137.
- Novianti, Lailya, dan Retna Ngesti Sedyati, "Analisis Perlakuan Akuntansi Produk

Cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi,” 5.1 (2024), hal. 29

- Nender, Margaretha, Hendrik Manossoh, Steven J. Tangkuman “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak dan Produk Cacat dalam Perhitungan Biaya Produksi Untuk Menentukan Harga Jual pada UD. 7 Jaya Meuble,” *Jurnal EMBA* 9, no.2 (April 2021): 441-448.
- Novianti, Lailya Retna Ngesti Sedyati, “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat pada UD Batu Permai Junior Kecamatan Gambiran Banyuwangi”, *Journal of Economic Education and Entrepreneurship*, Vol 5 No. 1 (1 Juni, 2024): 35
- Nurjanah, P, M.N. Afif, Y. Triwidatin, “Analisis Perlakuan Produk Rusak dalam Perhitungan Biaya Produksi untuk Menentukan Harga Jual Pada Pt. Yongjin Javasuka Garment Factory Ii, “ *Jurnal Ekonomi, Manajemen Akuntansi*, no.5 (Desember 2023): 513.
- Ragilia, Tassya Rizkykha. “Analisis Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Cacat Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ud Mulyo Sejati,” *Nucl. Phys.*, 13.1 (2023). 104
- Rahmi, Rica “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Konveksi Berdasarkan Metode Full Costing CV. Zamri” (*Skripsi*, UIN Sumatera Utara, Medan, 2021), 8
- Rakmania, Ani, dan Denny Erica. *Akuntansi Biaya*. (Yogyakarta Edisi-1. 2021)
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2020
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung, Alfabeta, 2011
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2013
- Septiarahmah, “Perlakuan akuntansi terhadap produk cacat dan rusak pada PT. Industri Sandang Nusantara (persero) Unit Patral Banjarn”, (*Skripsi* Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, 2019), 26
- Saragih, Alpajar. “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada CV. Zamri” (*Skripsi*, UIN Sumatera Utara, Medan, 2021), 39
- Tim penyusun. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Jember: IAIN Jember Press, 2020.

Unde, Skolastika, Sabra B. Wahab Thalib, Hermanus Reo, “Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Cacat dalam Menghitung Harga Pokok Produksi”, *Jurnal Reset Akuntansi*, Vol 1 No. 1 (Sep, 2010): 7

Zuhroh, Diana. “Perlakuan Akuntansi Produk Cacat dan Produk Rusak pada PT. EPI,” *Jurnal Teknik Industri* 24, no.1, (2021): 29

Zakaria, Tatan Anita Dyah Juniarti, Bima Setyo Budi,” Analisis Pengendalian Kualitas Cacat Dimensi Pada Header Boiler Menggunakan Metode Fmea Dan Fta,” *Jurnal InTent*, no.1 (Januari-Juni 2023): 24



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aris Irawan
Nim : 204105030089
Program Studi : Akuntansi Syariah
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis Islam
Institusi : UIN KH Achmad Siddiq Jember

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi yang berjudul **“Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember”** adalah hasil karya orisinal saya sendiri, kecuali yang secara tertulis berkecualan dan disebutkan sumbernya. Apabila terdapat kesalahan didalamnya, maka sepenuhnya tanggungjawab saya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan digunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 28 November 2024

Saya menyatakan



Aris Irawan
Nim.204105030089

MATRIKS PENELITIAN

JUDUL	VARIABEL	INDIKATOR	SUMBER DATA	METODE PENELITIAN	FOKUS MASALAH
Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember	Produk Cacat Harga Pokok Produksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyebab terjadinya produk cacat 2. Penanganan Produk Cacat 1. Biaya Bahan Baku Langsung 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung 3. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik 4. Penetapan Harga Pokok Produksi Produk Cacat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemilik Rumah Produksi Roti Taba 2. Manajer 3. Karyawan Bagian Produksi 4. Karyawan Bagian Keuangan 5. Skripsi 6. Jurnal 7. Website 8. Buku 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif 2. Teknik pengumpulan data: <ol style="list-style-type: none"> 1) Observasi 2) Wawancara 3) Dokumentasi 3. Keabsahan data menggunakan: <ol style="list-style-type: none"> 1) Triangulasi sumber 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana perlakuan akuntansi dalam penanganan produk cacat pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari? 2. Bagaimana metode perhitungan harga pokok produksi dan penetapan produk cacat pada harga pokok produksi Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari?

PEDOMAN WAWANCARA

FORMULIR PENGUMPULAN DATA

Tahap 1 : Wawancara kepada pemilik Rumah Produksi Roti Taba terkait Profil Rumah Produksi Roti Taba

1. Bagaimana sejarahnya berdirinya Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari?
2. Apa asal muasal pemberian nama produk roti taba ini?
3. Sudah berapa lama berdirinya usaha Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari?
4. Jenis roti apa saja yang di produksi oleh Rumah Produksi Roti Taba?
5. Berapa rata-rata jumlah produk roti yang diproduksi per hari/bulan/tahun?
6. Apasaja bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti?
7. Bagaimana tahapan proses produksi dalam pembuatan roti?
8. Bagaimana cara pemasaran dalam Rumah Produksi Roti Taba?
9. Berapa jumlah tenaga kerja yang ada di Rumah Produksi Roti Taba?
10. Bagaimana pembagian struktur organisasi yang ada di Rumah Produksi Roti Taba?
11. Bagaimana pembagian tenaga kerja produksi pada setiap produk yang dihasilkan di Rumah Produksi Roti Taba?
12. Bagaimana system penggajian untuk tenaga kerja yang ada pada Rumah Produksi Roti Taba?

Tahap 2 : Wawancara kepada pemilik dan karyawan bagian produksi terkait Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat

1. Bagaimana sikap pemilik usaha jika mendapati produk cacat pada roti tersebut?
2. Apa saja kategori produk cacat yang biasa terjadi di Rumah produksi Roti Taba?
3. Bagaimana cara menangani produk cacat yang ditemukan pada roti taba?
4. Apakah ada pengelolaan kembali terhadap produk cacat pada roti taba?

5. Berapa banyak produk cacat dalam sekali produksi pada rumah produksi roti taba Desa Andongsari?
6. Apa saja faktor yang mempengaruhi munculnya produk cacat pada roti taba?
7. Jika produk cacat dapat diperbaiki, bagaimana cara Umkm menanggulinya?

Tahap 3 : Wawancara kepada karyawan bagian keuangan tentang bagaimana pencatatan harga pokok produksi dan metode penetapan harga pokok produksi produk cacat

1. Bagaimana cara pencatatan harga pokok produksi pada Rumah Produksi Roti Taba?
2. Bagaimana cara pencatatan penggolongan biaya pada Rumah Produksi Roti Taba?
3. Bagaimana perlakuan akuntansi terhadap biaya-biaya yang terkait dengan produk cacat?
4. Apakah biaya-biaya tersebut dibebankan langsung pada harga pokok produksi atau dibukukan sebagai akun tersendiri?
5. Apakah pencacatan tersendiri mengenai produk cacat?
6. Bagaimana hasil akhir dari pencacatan akuntansi dalam menetapkan produk cacat?



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: https://febi.uinkhas.ac.id/



Nomor : B-1049Un.22/7.a/PP.00.9/10/2024 02 Oktober 2024
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.
Kepala Rumah Produksi Roti Taba
Desa Andongsari Kec. Ambulu Kab. Jember

Disampaikan dengan hormat bahwa, dalam rangka menyelesaikan tugas Skripsi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, maka bersama ini mohon diizinkan mahasiswa berikut :

Nama : Aris Irawan
NIM : 204105030089
Semester : IX (Sembilan)
Jurusan : Akuntansi Syariah
Prodi : Akuntansi Syariah

Guna melakukan Penelitian/Riset mengenai Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari di lingkungan/lembaga wewenang Bapak/Ibu.

Demikian atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

A.n. Dekan






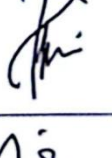
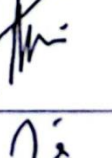
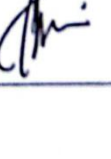
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Nurul Widyawati Islami Rahayu



JURNAL KEGIATAN PENELITIAN

No	Tanggal	Keterangan	Paraf
1	Minggu, 21 Januari 2024	Meminta Izin untuk Penelitian	
2	Senin, 01 April, 2024	OBSERVASI pertama sebelum semprom	
3	Minggu, 09 Juni, 2024	OBSERVASI kedua setelah semprom	
4	Jumat, 02 Agustus, 2024	Melakukan wawancara kepada Ibu Didin pemilik Rumah produksi Roti tabe	
5	Rabu, 02 Oktober, 2024	Mengirimkan surat Izin penelitian	
6	Rabu, 09 Oktober, 2024	Melakukan wawancara kepada Ibu Indriana karyawan keuangan	
7	Minggu, 20 Oktober, 2024	Melakukan wawancara kepada Ibu Didin selaku Owner dan Mbak Nanda	
8	Jumat, 01 November, 2024	Melakukan wawancara kepada Mbak Nanda karyawan produksi, dan meminta TTD selesai penelitian	

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Didin Chonyta M.Ag

Jabatan : Pimpinan Rumah Produksi Roti Taba

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang beridentitas :

Nama : ARIS IRAWAN

Nim : 204105030089

Semester : IX (Sembilan)

Fakultas : Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam

Prodi : Akuntansi Syariah

Instansi : Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Telah selesai melakukan penelitian di Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Jember untuk memperoleh data dalam rangka Menyusun skripsi dengan judul "Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari"

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Mengetahui, 04 November 2024

Pimpinan Rumah Produksi Roti Taba



Didin Chonyta M., Ag.



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: feb@uinkhas.ac.id Website: <http://uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN LULUS PLAGIASI

Bagian Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam menerangkan bahwa :

Nama : Aris Irawan
NIM : 204105030089
Program Studi : Akuntansi Syariah
Judul : Analisis Perlakuan Akuntansi Penanganan Produk Cacat Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Rumah Produksi Roti Taba Desa Andongsari Ambulu Jember.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI

Adalah benar-benar telah lulus pengecekan plagiasi dengan menggunakan aplikasi Drillbit, dengan tingkat kesamaan dari Naskah Publikasi Tugas Akhir pada aplikasi Drillbit kurang atau sama dengan 25%.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jember, 21 November 2024
Operator Drillbit
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam

(Hj. Mariyah Ulfah, M.El)
NIP.197709142005012004





**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ JEMBER
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM**

Jl. Mataram No. 01 Mangli, Kaliwates, Jember, Jawa Timur. Kode Pos: 68136 Telp. (0331) 487550
Fax (0331) 427005 e-mail: febi@uinkhas.ac.id Website: <http://febi.uinkhas.ac.id>



SURAT KETERANGAN

Kami yang bertandatangan di bawah ini, menerangkan bahwa :

Nama : Aris Irawan
NIM : 204105030089
Semester : IX (Sembilan)

Berdasarkan keterangan dari Dosen Pembimbing telah dinyatakan selesai bimbingan skripsi. Oleh karena itu mahasiswa tersebut diperkenankan mendaftarkan diri untuk mengikuti Ujian Skripsi.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
JEMBER

Jember, 26 November 2024
Koordinator Prodi Akuntansi Syariah

Dr. Nur Ika Mauliyah SE. M. Ak
NIP. 198803012018012001



DOKUMENTASI PENELITIAN



Produk Roti Taba



Proses Produksi



Gambar Produk Cacat



Didin Chonyta M.Ag : Owner Roti Taba



Ibu Indriana : Karyawan Keuangan

Bapak : Muhamad Jainuri M.Ag



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
KIAI HAJI ACHMAD SIDDIQ
J E M B E R

BIODATA PENULIS



A. DATA PRIBADI

1. Nama : Aris Irawan
2. Nim : 204105030089
3. Tempat, Tanggal Lahir : Jember, 02 Februari 2001
4. Alamat : Sidodadi, Tempurejo, Jember
5. Jenis Kelamin : Laki-laki
6. Agama : Islam
7. Jurusan/Program Studi : Ekonomi Islam/Akuntansi Syariah
8. Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Islam
9. No Telepone : 082245720564

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SDN Sidodadi 01 Tahun 2007 - 2013
2. MTS Hidayatul Muhtadiin Sidodadi Tahun 2013 - 2016
3. SMK Nahdlatuth Thalabah Kesilir Tahun 2016 – 2019
4. Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember Tahun 2020 - 2024