

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ketidakstabilan ekonomi global akibat ancaman resesi membuat sektor usaha mikro kecil menengah (UMKM) menjadi fondasi penting dalam menjaga ketahanan ekonomi nasional. Peran UMKM sangat besar karena jumlahnya jauh melebihi jumlah usaha besar di Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UMKM tahun 2025, kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) mencapai 62,3 persen, serta mampu menyerap sekitar 117 juta tenaga kerja atau sekitar 97 persen dari total angkatan kerja nasional (Ramadani et al., 2025)

Keberadaan UMKM dinilai mampu mendukung pertumbuhan ekonomi negara berkembang karena kemampuannya dalam menciptakan lapangan kerja dan memberdayakan potensi lokal. Pemerintah pusat maupun daerah terus mendorong pertumbuhan UMKM melalui pelatihan, pendampingan, dan pemberian insentif usaha. Ragam kegiatan UMKM sangat luas, mulai dari pedagang keliling, usaha rumahan, hingga industri kecil berskala lokal, sebagian besar pelaku UMKM masih menghadapi berbagai tantangan yang menghambat perkembangan usahanya seperti keterbatasan modal, persaingan usaha yang semakin ketat, dan kurangnya strategi pemasaran seringkali menjadi hambatan utama dalam kegiatan operasional UMKM. Kurangnya pemahaman terhadap penggunaan teknologi dan inovasi juga membuat UMKM tertinggal di era digital saat ini. Permasalahan lain yang tidak kalah penting diantaranya lemahnya pemahaman terhadap pencatatan keuangan, termasuk penghitungan biaya secara akurat. Pencatatan biaya yang

terstruktur membantu pelaku usaha menetapkan strategi bisnis dan harga jual yang tepat (Faizal, 2025).

Para pelaku usaha sebelum menentukan harga jual harus mengetahui harga pokok produksi. Penghitungan harga pokok produksi yang tepat merupakan hal yang sangat penting agar pelaku usaha dapat menetapkan harga jual yang sesuai dan memperoleh keuntungan yang wajar. Pemilihan metode perhitungan biaya yang tepat menghasilkan informasi biaya yang akurat. Informasi tersebut menjadi dasar pengambilan keputusan manajerial, terutama untuk menetapkan harga jual, meningkatkan efisiensi biaya, dan merencanakan laba usaha.

Menurut (Tarigan et al., 2024) perhitungan harga pokok produksi jika dilihat dari ciri produk yang dihasilkan terdapat dua metode perhitungan harga pokok produksi diantaranya: Perhitungan harga pokok proses (*process costing*) dan perhitungan harga pokok pesanan (*job order costing*). Metode harga pokok proses (*process costing*) digunakan pada perusahaan yang memproduksi barang secara massal dan berkelanjutan dalam jumlah besar. Produk yang dihasilkan bersifat *homogen* dan melalui tahapan proses produksi yang berulang. Metode perhitungan harga pokok proses biaya produksi dikumpulkan berdasarkan departemen atau tahapan proses, lalu dibagi rata ke seluruh unit yang dihasilkan dalam periode tertentu. Metode ini lebih efisien untuk industri seperti makanan, minuman, atau produk-produk pabrik lainnya yang memiliki proses produksi kontinu dan tidak tergantung pada pesanan individu (Riwaydi, 2016).

Metode harga pokok selanjutnya (*job order costing*) digunakan apabila produk yang dihasilkan dibuat berdasarkan pesanan khusus dari pelanggan yang bersifat unik dan *heterogen*. Setiap pesanan dicatat dan dihitung secara terpisah, karena

biasanya memiliki spesifikasi bahan, waktu pengerjaan, dan jumlah tenaga kerja yang berbeda-beda. Metode ini cocok diterapkan pada usaha dengan produksi dalam jumlah terbatas dan bersifat tidak massal, seperti percetakan, konveksi, atau UMKM yang menerima pesanan *custom*. Metode perhitungan harga pokok pesanan mengalokasikan biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik secara spesifik ke setiap pesanan, sehingga perhitungan biaya menjadi lebih akurat untuk setiap unit produksi yang berbeda (Sinurat et al., 2021).

Penulis dalam penyusunan tugas akhir ini mengambil objek pada toko bakery macademia, produk yang dihasilkan bersifat unik dan *heterogen* sehingga perhitungan harga pokok seharusnya menggunakan metode harga pokok pesanan (*job order costing*). Produk yang dihasilkan oleh macademia bakery seperti lapis legit memiliki varian rasa yang berbeda sehingga masing masing varian memiliki komposisi bahan baku yang berbeda. Macademia bakery saat ini masih menghitung harga pokok produksi secara tradisional dan belum didukung oleh sistem pencatatan biaya yang terstruktur. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pemilik macademia bakery saat ini tidak memasukan komponen biaya *overhead* pabrik, sehingga laba yang dihasilkan tidak mencerminkan kondisi yang sebenarnya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya maka penulis tertarik untuk membahas tentang perhitungan harga pokok produksi pada macademia bakery menggunakan harga pokok pesanan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang, maka rumusan masalah dalam tugas akhir ini adalah:

- Bagaimana perhitungan harga pokok produksi lapis legit pada macademia bakery menggunakan metode harga pokok pesanan (*Job Order Costing*)?

1.3. Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan pemaparan latar belakang, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada macademia bakery dengan menggunakan metode harga pokok pesanan (*Job Order Costing*)

1.4. Manfaat Tugas Akhir

Tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan memberikan manfaat bagi berbagai pihak, diantaranya:

- Bagi mahasiswa, menjadi saran pembelajaran secara langsung khususnya perhitungan harga pokok produksi
- Bagi objek tugas akhir dalam hal ini macademia bakery menjadi pertimbangan bagi UMKM ini, untuk menghitung harga pokok produksi sesuai dengan ketentuan yang ada
- Bagi prodi D3 Akuntansi tugas akhir ini dapat menjadi referensi bacaan bagi penulis yang akan membahas objek yang sama

1.5. Metode Pengumpulan Data

A. Wawancara

Pengumpulan data dalam tugas ini menggunakan metode wawancara meliputi profil dan daftar aset yang dimiliki macademia bakery.

B. Observasi

Pengumpulan data dalam tugas ini menggunakan metode observasi meliputi asset yang dimiliki dan proses produksi produk pada lapis legit di macademia bakery

C. Dokumentasi

Pengumpulan data dalam tugas ini menggunakan metode dokumentasi meliputi foto kunjungan , catatan penjalan, faktur dan faktur pebelian .

1.6. SISTEMATIKA PENULISAN

Penulis memberikan sistematika sesuai dengan pokok pembahasan adapun sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan secara ringkas mengenai latar belakang yang membahas tentang perhitungan harga pokok produksi di macademia bakery, rumusan masalah yang menentukan bagaimana perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *job order costing*, tujuan tugas akhir diantaranya mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *job order costing*, manfaat tugas akhir bagi penulis, UMKM, dan bagi Universitas Dharma Andalas, selanjutnya metode pengumpulan data dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini menguraikan tentang kajian pustaka baik dari buku – buku ilmiah maupun sumber lainnya yang berkaitan dengan tugas akhir harga pokok pesanan.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini dijelaskan profil lengkap Macademia bakery, termasuk sejarah, struktur organisasi, produk yang dihasilkan, serta kondisi operasionalnya. Selanjutnya, bab ini juga membahas hasil observasi, analisis data, serta penerapan metode harga pokok pesanan dalam menghitung biaya produksi yang dihadapi oleh macademia bakery tersebut secara mendetail.

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

Bab terakhir ini menyimpulkan hasil tugas akhir yang telah dilakukan, memberikan jawaban atas rumusan masalah, dan menguraikan temuan penting. Selain itu, bab ini juga memuat saran-saran yang berguna untuk perbaikan sistem pencatatan biaya dan pengelolaan keuangan macademia bakery, serta rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.