

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sejalan dengan perkembangan zaman perusahaan yang bergerak dibidang industri pada saat ini mengalami kemajuan yang sangat pesat. Perusahaan yang bergerak dibidang industri ini adalah dibidang industri makanan. Dengan semakin berkembangnya perusahaan industri yang bergerak dibidang makanan maka persaingan antar perusahaan semakin ketat, Setiap perusahaan saling memproduksi produk yang terbaik untuk menarik minat para konsumen dipasaran. Keuntungan dan laba adalah prioritas utama yang menjadi landasan perusahaan untuk meningkatkan jumlah penjualan produk pada konsumen. Sistem manajemen yang baik di perusahaan akan mampu memberikan hasil yang positif terhadap produk yang di hasilkan.

Maka perusahaan harus lebih berupaya dalam mengefektifkan waktu serta biaya yang akan dipergunakan demi mencapai suatu produk yang berkualitas dan memenuhi kualitas yang ditargetkan. Untuk mencapai produk yang berkualitas, perusahaan harus selalu melakukan pengawasan dan peningkatan terhadap kualitas produknya, sehingga akan diperoleh hasil akhir yang optimal. Kualitas yang meningkatkan mengurangi terjadinya produk rusak sehingga mengakibatkan biaya-biaya yang terus menurun, dan pada akhirnya meningkatkan laba.

Dalam perkembangan suatu perusahaan, baik perusahaan tersebut jika ditinjau dari segi besar kecilnya skala usaha, merupakan perusahaan berskala kecil, menengah maupun besar, maka persoalan kualitas produk perusahaan yang bersangkutan akan ikut menentukan pesat atau tidaknya perkembangan perusahaan tersebut. Bahkan di dalam situasi pemasaran persaingan yang semakin ketat, peranan kualitas produk perusahaan akan semakin besar di dalam kaitannya dengan perkembangan perusahaan. Kualitas produk dari suatu perusahaan tidak dapat diabaikan apabila perusahaan yang bersangkutan menginginkan terdapatnya perkembangan yang positif pada tahun-tahun yang akan datang. Perusahaan harus bisa mengelola perusahaan dengan sebaik-baiknya khususnya dibagian produksi agar tetap dapat berjalan dengan efisien, efektif dan wajar serta menjaga kualitas dari produksi tersebut. Untuk dapat mengelola perusahaan dengan baik maka perusahaan harus mempekerjakan kariawan yang berketerampilan dan bertanggung jawab dalam pekerjaannya.

Perusahaan yang memproduksi tanpa memperhatikan kualitas produk perusahaan sama saja dengan menghilangkan harapan masa depan perusahaan tersebut. Perusahaan yang tidak memperhatikan kualitas dari produknya akan menemukan kesulitan dalam pemasaran karena akan bersaing dengan produk-produk yang sama dari perusahaan lain dengan kualitas produk atau jasa yang lebih baik.

Pengendalian kualitas merupakan suatu aktivitas (manajemen perusahaan) untuk menjaga dan mengarahkan agar kualitas produk perusahaan dapat dipertahankan sebagaimana yang telah direncanakan sehingga yang menjadi persoalan dalam pengendalian kualitas adalah bagaimana menjaga dan mengarahkan

produk agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Keadaan ini tidak menutup kemungkinan akan terdapatnya perubahan standar kualitas dalam perusahaan.

Menurut Bastian dan Nurlela (2006) produk rusak adalah produk yang dihasilkan dalam proses produksi, dimana produk yang dihasilkan tersebut tidak sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan, tetapi secara ekonomis produk tersebut dapat diperbaiki dengan mengeluarkan biaya tertentu, tetapi biaya yang dikeluarkan cenderung lebih besar dari nilai jual setelah produk tersebut diperbaiki.

Masalah produk rusak adalah masalah yang sangat penting didalam perusahaan. Pengaruh Produk tersebut terhadap mutu produk yang dihasilkan akan membawa pengaruh buruk terhadap tujuan utama perusahaan yaitu untuk memperoleh laba. Dengan adanya produk rusak maka perusahaan mengalami kerugian dalam proses produksi, hal itu disebabkan karena produk ini tidak layak untuk dijual dengan harga yang telah ditentukan perusahaan, oleh karena itu diperlukan pemahaman atas perlakuan akuntansi yang tepat dan disesuaikan dengan kondisi perusahaan.

Dalam dunia usaha, setiap perusahaan selalu memperhitungkan setiap biaya yang dikeluarkan. Biaya merupakan hal yang sangat sensitif bagi perusahaan, karena perusahaan berusaha mengendalikan biaya pengeluaran seminimum mungkin supaya perusahaan semakin mendapatkan banyak keuntungan. Dalam perusahaan, biaya yang banyak dikeluarkan yaitu dalam proses produksi dimana dibentuknya barang yang akan ditawarkan kepada masyarakat sebagai konsumen. Namun, ada kemungkinan dalam proses produksi terjadi produk rusak yang disebabkan oleh

beberapa faktor yaitu kondisi eksternal, misalnya karena sistem pengerjaan yang sulit yang ditetapkan oleh pemesan biasa disebut dengan sebab luar biasa dan kondisi internal seperti keteledoran pekerja, keterbatasan peralatan, atau kerusakan fasilitas biasa.

Produk rusak dianggap menjadi masalah penting dari berbagai aspek, antara lain: aspek penentuan harga pokok produk, perencanaan dan pengendalian manajerialnya. Aspek perencanaan dan pengendalian manajerial terhadap produk rusak dipandang sebagai aspek yang penting. Banyak faktor yang sifatnya tak terkendalikan, menyebabkan terjadinya produk rusak. Produk rusak mengakibatkan kenaikan biaya produksi atau harga pokok produk, karena itu tidak boleh dipandang sebagai masalah kecil. Kenaikan biaya produksi, pada gilirannya akan mengurangi daya saing perusahaan untuk menghasilkan laba (Pricilia 2014).

PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk merupakan salah satu perusahaan mie instant dan makanan olahan terkemuka di Indonesia yang menjadi salah satu cabang perusahaan yang dimiliki oleh Salim Group. Perusahaan ini didirikan pada 14 Agustus 1990 di Jakarta ini diberi nama PT. Panganjaya Intikusuma. PT. Indofood CBP Sukses Makmur cabang Pekanbaru merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pembuatan mie instant yang dikemas dalam kemasan plastik dengan tambahan bumbu dan minyak bumbu. Dalam proses produksinya tidak lepas dari terjadinya produk rusak dan tentunya berdampak dalam perhitungan harga pokok produksi, hal ini akan mengakibatkan kerugian pada usaha ini jika dibiarkan begitu

saja. Penyebab terjadinya produk rusak pada perusahaan ini yaitu kesalahan yang dilakukan karyawan dan kurangnya pengawasan terhadap pelaksanaan proses produksi.

**Tabel 1.1**  
**PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru**  
**Total Produksi, Total Penjualan dan Total Produk Rusak**

Tahun	Jumlah produk yang dihasilkan	Total penjualan	Produk rusak
2013	16.429.729 pcs	Rp. 55.623.657.000	Rp.117.234.000
2014	17.730.366 pc	Rp. 63.594.452.000	Rp. 223.836.000

Sumber: PT.Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru

Berdasarkan tabel 1.1 di atas, jumlah produksi yang dihasilkan pada tahun 2013 sebesar 16.429.729 pcs dengan total penjualan Rp. 55.623.657.000 dan pada tahun 2014 sebesar 17.730.366 pcs, dengan total penjualan Rp. 63.594.452.000. Dari produk yang dihasilkan ada terdapat produk rusak untuk tahun 2013, menjadi Rp. 223.836.000 untuk tahun 2014. Sehingga terjadi peningkatan sebesar Rp. 106.602.000. Dengan terjadinya peningkatan setiap periode antara jumlah produksi yang dihasilkan, total penjualan dan produk rusak tersebut, maka akan berpengaruh pada tingkat laba yang akan dihasilkan pada setiap tahunnya.

Berdasarkan uraian diatas, untuk mengetahui tentang bagaimana perlakuan akuntansi produk rusak dalam perusahaan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul: “**Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru**”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan diatas, maka penulis membuat rumusan masalah sebagai berikut: “Bagaimana menganalisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi analisis produk rusak pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru.

## **1.4 Manfaat penelitian**

Adapun manfaat penelitian ini yaitu:

1. Bagi penulis sendiri, hasil penelitian ini dapat menambah dan mnenerapkan ilmu pengetahuan yang telah didapatkan serta memberikan suatu wawasan untuk berfikir dan berbuat dalam menganalisis perlakuan akuntansi terhadap produk rusak
2. Bagi perusahaan, dapat memberikan masukan pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru mengenai perlakuan akuntansi terhadap produk rusak.
3. Bagi pihak lain, sebagai tambahan referensi dan sumbangan pemikiran bagi penelitian selanjutnya untuk melakukan analisa yang lebih baik, khususnya yang berkaitan dengan permasalahan yang sama.

## **1.5. Pembatasan Masalah dan Originalitas**

### **1.5.1 Pembatasan Masalah**

Dalam penelitian ini penulis akan membatasi masalah yang akan diteliti yaitu penentuan perlakuan akuntansi produk rusak dengan menggunakan total penjualan perusahaan dan biaya produksi yang dikeluarkan untuk tahun 2013-2014.

### **1.5.2. Originalitas**

Penelitian ini menggunakan data sekunder yang bersumber langsung dari PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru, sehingga terhindar dari unsur plagiat atau penjiplakan. Penelitian ini merupakan replikasi dari penelitian sebelumnya yaitu penelitian oleh Glasie Lovely Anggitha Dalma Maringka.

Judul penelitiannya yaitu, Analisis Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak Dalam Perhitungan Harga Pokok Produk Pada UD Gladys Bakery Maumbi. Hasil penelitian ini adalah penelitian pada UD Gladys *Bakery* didapati adanya produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual. Perlakuan akuntansi terhadap produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual ialah hasil penjualan dari produk rusak tersebut akan menjadi pendapatan lain-lain, tidak untuk mengurangi harga pokok produksi.

Perbedaan dengan penelitian sebelumnya adalah : (1) Tahun pengamatan pada penelitian sebelumnya adalah januari 2014 sedangkan pada penelitian ini pada tahun 2012-2014; (2) Objek penelitian pada penelitian sebelumnya adalah pada UD. Gladys

Bakery Maumbi sedangkan pada penelitian ini objek penelitiannya pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru.

## **1.6. Sistematika Penulisan**

Untuk lebih sistematis, maka penulis akan menguraikan rencana pembahasan penulisan ini kedalam tiga bab sebagai berikut:

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Bab ini menyajikan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, pembatasan masalah dan originalitas, dan sistematika penulisan.

### **BAB II : KAJIAN PUSTAKA**

Pada bab ini penulis menguraikan teori yang berkaitan dengan penelitian dan hasil penelitian yang relevan.

### **BAB III : METODE PENELITIAN**

Dalam bab ini menjelaskan tentang objek penelitian, jenis penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis

### **BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini menjelaskan hasil dan pembahasan yang diperoleh dari perusahaan, yaitu pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Pekanbaru



## BAB V : PENUTUP

Pada bab ini membahas tentang kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian dan saran-saran yang diberikan dalam rangka memperbaiki kekurangan.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **2.1 Deskripsi Teori**

##### **2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya**

Menurut Supriyono (2011) akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

Menurut Mulyadi (2012) akuntansi biaya adalah proses penentuan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

##### **2.1.2 Peranan Akuntansi Biaya**

Menurut Bastian dan Nurlela (2006) mengungkapkan bahwa akuntansi biaya melengkapi manajemen dengan alat-alat yang diperlukan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas dan efisiensi serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun strategis.

Dalam hal tersebut maka akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam menyelesaikan tugas-tugas sebagai berikut:

1. Menyusun dan melaksanakan anggaran operasi perusahaan

2. Menetapkan metode perhitungan biaya dan prosedur yang menjamin adanya pengendalian dan jika memungkinkan pengurangan biaya atau pembebanan biaya dan perbaikan mutu
3. Menentukan nilai persediaan dalam rangka kalkulus biaya dan menetapkan harga, evaluasi suatu produk, departemen atau divisi dan sewaktu-waktu memeriksa persediaan dalam bentuk fisik
4. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk suatu periode akuntansi, tahunan atau periode yang lebih singkat
5. Memiliki alternatif yang terbaik yang menaikkan pendapatan atau menurunkan biaya

### **2.1.3 Metode Pengumpulan Biaya Produksi**

Dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya, yaitu:

#### **1. Biaya Produksi**

Menurut Mulyadi (2012) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Menurut Bastian dan Nurlala (2006) biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

#### **2. Biaya non Produksi**

Menurut Mulyadi (2012) biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan memproduksi, seperti kegiatan pemasaran. Menurut

Bastian dan Nurlela (2006) biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi yang terdiri dari biaya pemasaran, biaya administrasi dan biaya keuangan.

#### **2.1.4 Harga Pokok Produksi**

Menurut Armanto Wijatjaksono (2006) harga pokok adalah nilai aktiva (*asset*), tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonversikan ke beban (*expance*).

Menurut Mulyadi (2012) harga pokok produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam bentuk uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan.

Menurut Mulyadi (2012) tujuan harga pokok produksi adalah:

1. Biaya produksi merupakan salah satu data yang dipertimbangkan selain data non produksi dalam penentuan harga jual produk yang dipasarkan
2. Untuk menentukan realisasi biaya produksi
3. Menghitung laba rugi bruto perusahaan pada periode tertentu
4. Menentukan harga pokok produk dalam proses dan produk selesai yang disajikan dalam neraca.

#### **2.1.4.1 Biaya Bahan Baku**

Menurut Supriyono (2011) Biaya bahan baku adalah harga perolehan dari bahan baku yang dipakai dalam pengolahan produk. Biaya bahan baku adalah seluruh biaya yang dikeluarkan pada awal proses produksi sampai dengan bahan siap untuk digunakan yang meliputi harga bahan, biaya angkut dan pengolahan.

Menurut Bastian dan Nurnela (2006) biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai.

#### **2.1.4.2 Tenaga Kerja Langsung**

Menurut supriyono (2011) biaya tenaga kerja langsung adalah semua biaya tenaga kerja pada departemen produksi digolongkan sebagai biaya tenaga kerja apabila produk diolah melalui beberapa tahapan atau departemen, sedangkan biaya tenaga kerja pembantu diperlakukan sebagai elemen biaya *overhead* pabrik.

Menurut Bastian dan Nurlala (2006) tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengkonversikan bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

#### **2.1.4.3 Biaya *Overhead* Pabrik**

Menurut Supriyono (2011) biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan dan biaya tenaga kerja langsung. Menurut Bastian dan Nurlala

(2006) biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam merubah bahan menjadi produk selesai.

### **2.1.5 Metode Penentuan Biaya Produksi**

Menurut Mulyadi (2012) metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, terdapat dua pendekatan sebagai berikut:

#### *1. Full costing*

*Full costing* merupakan metode perhitungan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap

Kos produksi yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur kos produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

#### *2. Variable costing*

*Variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam kos produksi,

yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Kos produksi yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya memproduksi variabel (biaya pemasaran variabel, dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

## **2.1.6 Kualitas Produk**

### **2.1.6.1 Pengertian Kualitas Produk**

Menurut Nur Nasution, 2010 (juran) kualitas produk adalah kecocokan penggunaan produk ( *fitness for use* ) untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan pelanggan. Kecocokan penggunaan itu didasarkan atas lima ciri utama sebagai berikut:

1. Teknologi, yaitu kekuatan atau daya tahan
2. Psikologis, citra rasa atau status
3. Waktu, yaitu kehandalan
4. Kontraktual, yaitu adanya jaminan
5. Etika, yaitu sopan santun, ramah atau jujur

Kecocokan penggunaan suatu produk adalah apabila produk mempunyai daya tahan penggunaannya lama, produk yang digunakan akan meningkatkan citra atau

status konsumen yang memakainya, produknya tidak mudah rusak, adanya jaminan kualitas ( *quality assurance* ) dan sesuai etika bila digunakan. Khusus untuk jasa diperlukan pelayanan kepada pelanggan yang ramah tamah, sopan santun serta jujur yang dapat menyenangkan atau memuaskan pelanggan.

#### **2.1.6.2 Pentingnya Kualitas Produk**

Menurut Nur Nasution (2010) pentingnya kualitas dapat dijelaskan dari dua sudut, yaitu dari sudut manajemen operasional dan manajemen pemasaran. Dilihat dari sudut manajemen operasional, kualitas produk merupakan salah satu kebijaksanaan penting dalam meningkatkan daya saing produk yang harus memberi kepuasan kepada konsumen melebihi atau paling tidak sama dengan kualitas produk dari pesaing. Dilihat dari manajemen pemasaran, kualitas produk merupakan salah satu unsur utama dalam bauran pemasaran ( *marketing-mix* ), yaitu produk, harga, promosi, dan saluran distribusi yang dapat meningkatkan volume penjualan dan memperluas pangsa pasar perusahaan

#### **2.1.7 Produk Rusak**

##### **2.1.7.1 Pengertian Produk Rusak**

Menurut Supriyono (2011) produk rusak yaitu produk yang kondisinya rusak atau tidak memenuhi ukuran mutu yang sudah ditentukan dan tidak dapat diperbaiki secara ekonomis menjadi produk yang baik meskipun mungkin secara teknik dapat



diperbaiki akan berakibat biaya perbaikan jumlahnya lebih tinggi disbanding kenaikan nilai atau manfaat adanya perbaikan.

Menurut Mulyadi (2012) produk rusak adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan yang secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk yang baik dan produk rusak merupakan produk yang telah menyerap biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

Menurut Bastian dan Nurlela (2006) produk rusak adalah produk yang dihasilkan dalam proses produksi, dimana produk yang dihasilkan tersebut tidak sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan, tetapi secara ekonomis produk tersebut dapat diperbaiki dengan mengeluarkan biaya tertentu, tetapi biaya yang dikeluarkan cenderung lebih besar dari nilai jual setelah produk tersebut diperbaiki.

Menurut Bastian dan Nurlela ada beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya produk rusak, yaitu:

1. Bersifat normal: dimana setiap proses produksi tidak bisa dihindari terjadinya produk rusak, maka perusahaan telah memperhitungkan sebelumnya bahwa adanya produk rusak.
2. Akibat kesalahan: dimana terjadinya produk rusak diakibatkan kesalahan dalam proses produksi seperti kurangnya perencanaan, kurangnya pengawasan dan pengendalian, kelalaian pekerja dan sebagainya.

### **2.1.7.2 Kerusakan Normal dan Kerusakan Abnormal**

Menurut Homgren (2006) kerusakan normal adalah kerusakan yang melekat dalam proses produksi tertentu yang tetap saja terjadi meskipun operasi telah berlangsung secara efisien. Manajemen memutuskan bahwa tingkat kerusakan yang dianggap normal bergantung pada proses produksi. Tingkat kerusakan normal dihitung dengan membagi unit kerusakan normal dengan total unit yang baik yang telah selesai.

Menurut Homgren (2006) kerusakan abnormal adalah kerusakan yang tidak melekat pada proses produksi tertentu dan tidak akan terjadi pada kondisi operasi yang efisien. Kerusakan abnormal umumnya dianggap sebagai hal yang dapat dihindari dan dapat dikendalikan. Pada umumnya, operator lini dan personil pabrik lainnya dapat mengurangi atau mengeliminasi kerusakan abnormal dengan mengidentifikasi penyebab kemacetan mesin, kesalahan operator dan yang lainnya, serta dengan menempuh langkah-langkah untuk mencegah hal tersebut terulang lagi. Untuk mengatasi pengaruh biaya kerusakan abnormal, perusahaan menghitung unit kerusakan abnormal dan mencatat biayanya pada akun kerugian dari kerusakan abnormal, yang disajikan sebagai pos terpisah dalam laporan laba rugi.

### **2.1.7.3 Perlakuan Akuntansi Untuk Produk Rusak**

Menurut Bastian dan Nurlela (2006) menyatakan perlakuan akuntansi produk rusak, adalah:

1. Produk rusak bersifat normal, laku dijual

produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual, maka hasil penjualan produk rusak diperlakukan sebagai:

- a. Penghasilan lain-lain
- b. Pengurang biaya *overhead* pabrik
- c. Pengurang setiap elemen biaya produksi
- d. Pengurang harga pokok produk selesai

2. Produk rusak bersifat normal, tidak laku dijual

Produk rusak bersifat normal dan tidak laku dijual, maka harga pokok produk rusak akan dibebankan ke produk selesai, yang mengakibatkan harga pokok produk selesai menjadi lebih besar.

3. Produk rusak karena kesalahan, laku dijual

Produk rusak karena kesalahan dan laku dijual, maka hasil penjualan produk rusak diperlakukan sebagai pengurang rugi produk rusak.

4. Produk rusak karena kesalahan, tidak laku dijual

Produk rusak karena kesalahan dan tidak laku dijual, maka harga pokok produk rusak diperlakukan sebagai kerugian dengan perkiraan tersendiri yaitu Rugi produk rusak.

Proses produksi yang terjadi dalam perusahaan, apabila terjadi produk rusak maka produk tersebut akan diperhitungkan karena produk tersebut telah menyerap biaya produksi.

Rumus menghitung persentase produk rusak :

$$\text{Persentase Produk Rusak} = \frac{\text{Harga Jual Produk}}{\text{Jumlah Keseluruhan Harga Jual Produk}} \times 100\%$$

Produk rusak dalam akuntansi diperlakukan berdasarkan kepada sifat kerusakannya bersifat normal atau tidak normal perlakuan produk rusak juga berdasarkan laku tidaknya

produk tersebut dijual (Endah, 2001:354).

#### **a. Produk Rusak Tidak Laku Dijual**

Jika hasil diproses menghasilkan produk rusak, dan produk rusak tersebut tidak laku dijual, maka perlakuan akuntansinya adalah sebagai berikut :

##### 1. Produk rusak tidak laku dijual dan sifatnya normal

Harga produk rusak dibebankan pada produk selesai (sempurna), jadi produk rusak ini dianggap dihapuskan. Harga pokok yang ditanggung produk rusak ini, dibebankannya menjadi bertambah, sedangkan jumlah pemikul (pembagi harga pokok produksi) seperti ini adalah sebagai berikut :

a. Mencatat perbedaan biaya pada proses produksi

Barang dalam proses biaya bahan baku	xxx
Barang dalam proses biaya tenaga kerja langsung	xxx
Barang dalam proses biaya overhead pabrik	xxx
Persediaan bahan baku	xxx
Biaya gaji dan upah	xxx
Biaya overhead pabrik yang dibebankan	xxx

b. Mencatat harga pokok produk selesai

Persediaan barang jadi	xxx
Barang dalam proses biaya bahan baku	xxx
Barang dalam proses biaya tenaga kerja langsung	xxx
Barang dalam proses biaya overhead pabrik	xxx

**b. Produk rusak yang laku dijual**

Jika hasil dari proses produksi menghasilkan produk rusak, dan produk rusak tersebut laku dijual, maka perlakuan akuntansinya adalah sebagai berikut :

Produk rusak laku dijual dan terjadinya kerusakan pada batas normal. Hasil penjualan produk rusak diperlakukan sebagai berikut :

Kas	xxx
Pendapatan lain-lain	xxx

Menurut Susilaningtyas dalam buku akuntansi biaya (dalam Mohammad Sugiono,2007) persentase kerusakan normal dapat diketahui dengan cara:

$$\text{Persentase kerusakan normal} = \frac{\text{produk rusak yang dianggarkan}}{\text{produk rusak yang terjadi}} \times 100\%$$

## 1.2 Hasil Penelitian yang Relevan

1. Glassie Lovely Anggitha Dabna Maringka, Jantje J. Tinangon, Victorina Z Tirayoh (2014) melakukan penelitian dengan judul 'Analisis Perlakuan Akuntansi terhadap Produk Rusak dalam Perhitungan Harga Pokok Produk pada UD. GLADYS BAKERY MAUMBI'. Menyimpulkan penelitiannya sebagai berikut: Perusahaan berupaya untuk menghasilkan produk yang berkualitas. 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. Dengan adanya produk rusak maka akan timbul permasalahan dalam perhitungan harga pokok produksi. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perlakuan akuntansi terhadap produk rusak dalam perhitungan harga pokok produk pada usaha UD Gladys Bakery Maumbi. Data yang digunakan adalah data primer. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dimana data dan informasi diperoleh dari UD Gladys Bakery dideskriptifkan secara kuantitatif berupa biaya produksi yang menjadi dasar dalam perhitungan harga pokok produksi. Hasil penelitian ini adalah penelitian pada UD Gladys *Bakery* didapati adanya produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual. Perlakuan akuntansi terhadap produk rusak yang bersifat normal dan laku dijual ialah hasil penjualan

dari produk rusak tersebut akan menjadi pendapatan lain-lain, tidak untuk mengurangi harga pokok produksi. Saran yang dapat disampaikan oleh peneliti ialah pemilik usaha lebih mengawasi tenaga kerja khususnya pada bagian produksi agar dapat meminimalisir terjadinya kerusakan produk.

2. Pricilia G. Lintong dan Jantje J. Tinangon (2014) melakukan penelitian dengan judul: ‘ Perlakuan Akuntansi Terhadap Produk Rusak pada PT. PABRIK GULA GORONTALO’ menyimpulkan penelitiannya sebagai berikut: Perusahaan yang bergerak dalam bidang industri yang menghasilkan produk berupa barang, dalam proses produksinya selalu mengalami adanya produk yang tidak sesuai dengan yang distandarkan. Dalam hal ini adalah adanya produk rusak. Banyak industri yang sifatnya tak terkendalikan, menyebabkan terjadinya produk rusak. Produk rusak mengakibatkan kenaikan biaya produksi atau harga pokok produk, karena itu tidak boleh dipandang sebagai masalah kecil. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui peran apa yang dapat diambil akuntansi berkaitan dengan produk rusak pada PT Pabrik Gula Gorontalo. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan memperlakukan biaya produk rusak yang terjual sebagai penjualan lain-lain. Dengan demikian harga pokok produksi produk gula yang sesuai standar tidak dibebani biaya produksi yang tinggi. Sebaiknya manajemen perusahaan memperhatikan perlakuan akuntansi produk rusak secara tepat, sehingga penentuan harga jual tidak lebih tinggi, karena akan mempengaruhi tingkat harga dalam persaingan dengan perusahaan lainnya.

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **3.1 Objek Penelitian**

Dalam penelitian ini penulis mengambil objek penelitian pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk cabang Pekanbaru. Jl. Kaharuddin Nasution . Km 12 Pekanbaru, yang merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan mie instant dan makanan olahan.

### **3.2 Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Metode deskriptif kuantitatif bertujuan untuk menggambarkan dan mengungkapkan suatu masalah, keadaan, dan peristiwa sebagaimana adanya. Data deskriptif yang digunakan adalah total penjualan dan biaya produksi serta data jumlah produk rusak pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk pekanbaru.

### **3.3 Jenis dan Sumber Data**

#### **3.3.1 Jenis Data**

Jenis data yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah data kuantitatif merupakan data yang disajikan dalam bentuk angka berupa data-data biaya produksi, data banyaknya jumlah produksi serta banyaknya produk rusak dalam proses produksi.



### **3.3.2 Sumber Data**

Sumber data yang digunakan adalah sumber sekunder yaitu data yang diperoleh dengan mengumpulkan bahan-bahan yang telah disusun oleh perusahaan berupa laporan biaya produksi, total penjualan, dan data produk rusak

### **3.4 Teknik Pengumpulan Data**

Dalam mengumpulkan data penelitian ini penulis, menggunakan metode sebagai berikut: Dokumentasi, sebagai informasi yang diperoleh dari pengumpulan data secara tertulis dimana penulis meminta data-data yang terkait dengan penelitian ini.

### **3.5 Teknik Analisis Data**

Untuk menganalisis data yang diperoleh, penulis menggunakan metode deskriptif, yaitu metode yang mengumpulkan, menyusun, dan menganalisis data untuk pemecahan masalah yang dihadapi dan meneliti berdasarkan teori yang berhubungan dengan penelitian. Data kuantitatif yang berupa biaya produksi yang menjadi dasar dalam perhitungan harga pokok produk dan akan di lanjutkan dengan menggunakan metode perlakuan akuntansi pada produk rusak dengan tujuan untuk mengetahui seberapa besar kontribusi produk rusak dalam penentuan harga pokok produk.

Rumus menghitung persentase produk rusak :

$$\text{Persentase Produk Rusak} = \frac{\text{Harga Jual Produk}}{\text{Jumlah Keseluruhan Harga Jual Produk}} \times 100\%$$

Rumus menentukan batas kerusakan normal :

$$\text{Persentase kerusakan normal} = \frac{\text{Produk Rusak Yang Dianggarkan}}{\text{Produk Rusak Yang Terjadi}} \times 100\%$$

### 3.6 Jadwal Penelitian

Berikut adalah jadwal penelitian yang akan dilaksanakan :

**Tabel 3.1**  
**Rencana jadwal kegiatan**

No	Jenis Kegiatan	Bulan				
		September	Oktober	November	Desember	Januari
1	Pengajuan judul dan pengumpulan data					
2	Penyelesaian proposal dan Seminar Proposal					
3	Penyelesaian Skripsi dan Seminar Skripsi					