

**BAB IV**  
**PAPARAN DATA DAN PEMBAHASAN**  
**HASIL PENELITIAN**

**4.1 Paparan Data**

**4.1.1 Sejarah Singkat Berdirinya UD. Kang Kabayan**

Kang Kabayan adalah *home industry* yang dulunya bernama “Barokah” yang terletak di Kp. Kalieung Ds. Linggawangi Kec. Leuwisari-Singaparna Kab. Tasikmalaya Jawa Barat dan pada tahun 2010 berubah menjadi “Kang Kabayan”. *Home industry* Kang Kabayan merupakan suatu perusahaan yang memproduksi aneka camilan seperti macaroni, molring, basreng, dan mie lidi, dimana perusahaan ini berbentuk perorangan yang didirikan pada tahun 2008 oleh Tuan Miftahul Huda.

Ide membuat usaha camilan tersebut datang dari kakak kandungnya, Irfanudin Fadhillah. Pada saat itu kondisi ekonomi keluarga kurang mendukung dan ayahnya juga sudah tiada sehingga keadaan tersebut memaksanya untuk harus bekerja lebih keras guna memenuhi kebutuhan keluarganya. Ide itu muncul ketika ada seorang teman datang ke rumahnya dan Ibunya membuatkan camilan untuk dihidangkan. Temannya tersebut memuji camilan yang dibuat oleh Ibunya karena rasanya berbeda dari camilan-camilan yang lain. Berangkat dari peristiwa tersebut dan disertai jiwa wirausaha yang dimiliki keluarganya maka didirikan *home industry* camilan yang bernama “Barokah”.

Pada awal mulanya yakni pada tahun 2008, Tuan Miftahul Huda beserta keluarga mulai memproduksi camilan secara kecil-kecilan. Usaha ini mendapat bantuan dari Kredit Usaha Rakyat (KUR) sebesar Rp 7.000.000,-. Dengan bantuan kredit tersebut, perusahaan ini mulai berkembang dan dapat memproduksi lebih banyak lagi. Produk awal yang ditawarkan oleh perusahaan ini adalah “makaroni”. Dengan sentuhan kreatifitas, bahan dasar macaroni diolah menjadi makanan ringan yang semula biasa saja menjadi begitu special. Demikian perusahaan ini terus berjalan sampai tahun 2010, dan kemudian mengganti nama menjadi “Kang Kabayan”.

Pada tahun 2010, Kang Kabayan masuk ke Malang. Namun, sebelum memasuki pasar Malang, Tuan Mifta membuat analisis pasar yang cukup detail. Salah satunya mengumpulkan *database* sekolah yang akan jadi tempat jualannya. Tuan Mifta pun juga harus datang ke satu per satu kantin yang dia bidik. Saat itu bidikannya difokuskan ke sekolah SMP-SMA dan karena produknya masih baru tidak semua kantin menerima. Saat awal-awal pemasaran di Malang, camilan miliknya hanya mampu terjual 30-40 pack dalam seminggu per packnya berisi 25 bungkus dengan pendapatan sebesar Rp 1.500.000,- per bulan.

Pada tahun 2011, di Malang mulai *booming* camilan dengan brand Maichi. Tanpa bermaksud menumpang ketenaran Maichi, dia menyebutkan sedikit banyak camilan miliknya juga ikut terangkat dengan kehadiran Maichi. Saat satu produk meledak, maka konsumen biasanya akan mencari

produk serupa. Saat itu penjualannya pelan-pelan mulai naik hingga omzetnya mencapai angka Rp 25 juta per bulan.

Seiring dengan berjalannya waktu, permintaan barang dari hari ke hari terutama dikalangan remaja (SMP, SMA dan Mahasiswa) terus mengalami peningkatan hingga produksi hampir tidak memenuhi dan harus menambah kapasitas produksinya. Melihat situasi seperti itu, maka perusahaan mengeluarkan produk baru yang kedua yaitu “morling”. Produk tersebut tergolong baru, namun pada dasarnya juga hasil modifikasi dari produk yang lama. Produk selanjutnya adalah “basreng” (bakso digoreng) yang diubah komposisinya menjadi semacam keripik yang renyah dengan rasa yang mantap. Semua produk tersebut diberi brand “KANG KABAYAN”.

Pemasaran di wilayah Malang selama 1 tahun terakhir ini bisa menghabiskan 14 ribu pack dengan omzet rata-rata Rp 100-150 juta per bulannya dan omzet kotor keseluruhan sekarang ini mencapai Rp 225-230 juta per bulan. Hingga sampai sekarang ini, perusahaan Kang Kabayan sudah mengkaryakan belasan hingga ratusan warga masyarakat desa di Tasikmalaya Jawa Barat yakni sebanyak 126 orang. Selain itu, pemasaran produknya juga sudah sampai luar jawa yakni Kalimantan, Lampung, Mumere. Melihat tingkat penjualan dan permintaan yang semakin meningkat dan karena kapasitas produksi pabrik tidak bisa memenuhi maka perusahaan mendirikan pabrik baru di Kp. Nanggorak Pengkolan RT. 22 RW. 05 Ds. Jayamukti Kec. Leuwisari Kab. Tasikmalaya.

Adapun dalam akte dan surat ijin yang dimiliki perusahaan tercatat bahwa pemilik perusahaan adalah Ibu Ihat Muplihat yakni ibu dari Tuan Miftahul Huda yang menjadi Manajer Umum perusahaan. Sedangkan Tuan Mifta sendiri adalah pimpinan perusahaan tersebut. Mengenai surat perizinan yang dimiliki perusahaan sekarang adalah Surat Ijin Tempat Usaha (SITU) dengan nomor 503.2/6043/Kep.736/KPPT/2011, Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) dengan nomor 503.4/6038/Kep.0609/PK/KPPT/2011, Surat Ijin Gangguan (H.O) dengan nomor 503.1/1209/Kep.189/KPPT/2.67/2014, Tanda Daftar Perusahaan Perorangan Baru (TDP) dengan nomor 101454702932/503.5/1273. Selain itu produk Kang Kabayan juga sudah mendapat lisensi dari MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan mendapat Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dari Departemen Kesehatan dengan nomor 206320602370.

#### 4.1.2 Struktur Organisasi UD. Kang Kabayan

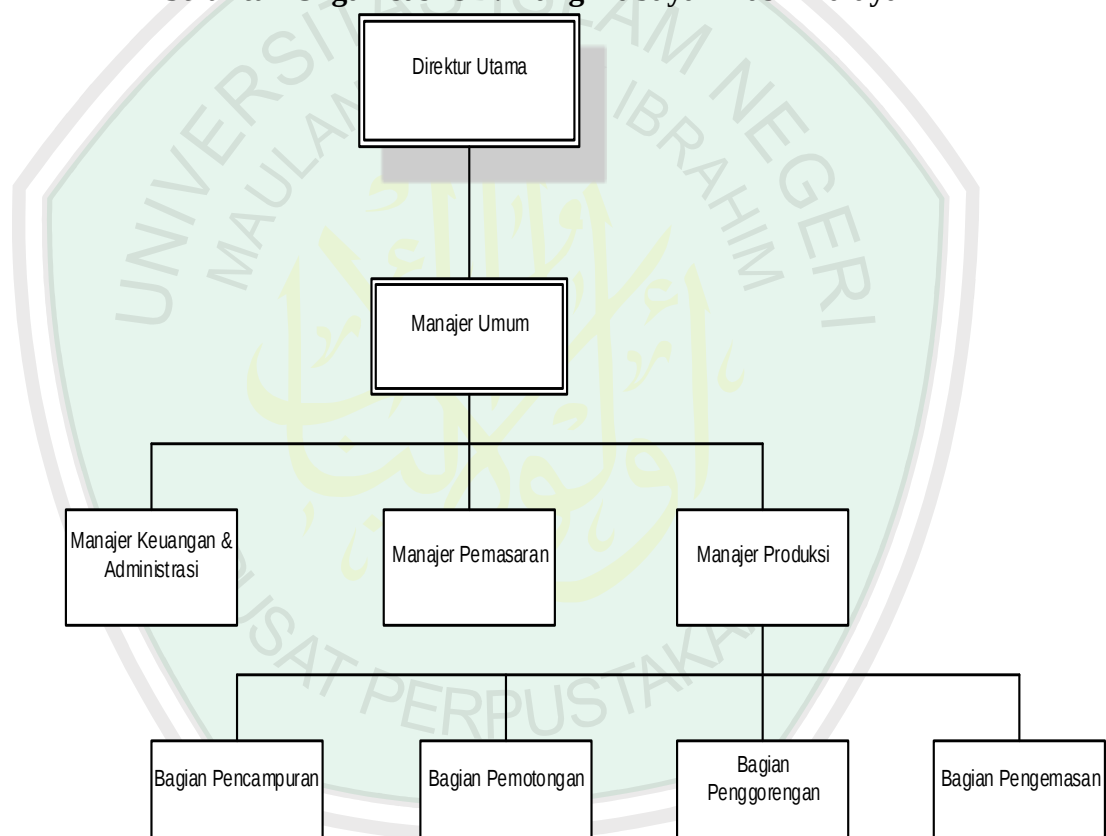
Perusahaan dalam mencapai tujuannya harus mengkoordinasi seluruh kegiatan yang ada di dalamnya dengan baik. Sehingga dapat tercipta suatu kerja sama yang baik antara bagian yang satu dengan bagian lainnya. Oleh karena itu diperlukan suatu organisasi yang baik dimana para anggotanya dapat saling bekerja sama dalam melaksanakan aktivitas secara efektif dan efisien.

UD. Kang Kabayan memiliki struktur organisasi garis atau lini, yang merupakan suatu bentuk organisasi dimana wewenang dan tanggung jawab

berjalan dari tingkat paling tinggi sampai tingkat paling rendah. Jadi masing-masing bawahan dalam organisasi ini mempertanggungjawabkan pekerjaan hanya pada pimpinan.

Struktur organisasi UD. Kang Kabayan dapat dilihat pada gambar sebagai berikut:

**Gambar 4.1**  
**Struktur Organisasi UD. Kang Kabayan Tasikmalaya**



Sumber: UD. Kang Kabayan

#### 1. Direktur utama

- a. Menetapkan garis-garis kebijakan perusahaan, menetapkan tujuan perusahaan.
- b. Memberikan nasehat kepada Manajer Umum dalam melaksanakan pengurusan perusahaan.

- c. Membuat rencana pengembangan dan usaha perusahaan dalam jangka pendek dan panjang.
- d. Bertanggung jawab penuh atas tugasnya untuk kepentingan perusahaan dalam mencapai maksud dan tujuannya.
- e. Mengawasi serta mengurus kekayaan perusahaan.
- f. Memiliki wewenang dalam menangani masalah keuangan, mencari dan mengatur penggunaan dana perusahaan untuk kelancaran operasi perusahaan.
- g. Mengambil keputusan dan strategi bagi perusahaan.
- h. Menetapkan target dari penjualan per tahun.
- i. Berhak meminta penjelasan atas apa yang dilakukan diluar kebijakan yang telah ditetapkan dari setiap bagian yang ada dibawahnya.

## 2. Manajer umum

- a. Mengkoordinir dan mengawasi seluruh aktivitas yang dilaksanakan dalam perusahaan.
- b. Membantu peraturan intern pada perusahaan yang tidak bertentangan dengan kebijakan perusahaan.
- c. Memperbaiki dan menyempurnakan segi penataan agar tujuan organisasi dapat tercapai dengan efektif dan efisien.
- d. Menjadi perantara dalam mengkomunikasikan ide, gagasan dan strategi antara pimpinan dan staf.
- e. Membimbing bawahan dan mendelegasikan tugas-tugas yang dapat dikerjakan oleh bawahan secara jelas.

### 3. Manajer keuangan dan administrasi

- a. Mengawasi pelaksanaan penggunaan anggaran dan mengadakan analisis kembali apabila terjadi perubahan penggunaan anggaran tersebut.
- b. Merencanakan kebutuhan dan penggunaan biaya anggaran.
- c. Bertanggung jawab atas anggaran keuangan perusahaan.
- d. Mencatat pengeluaran dan pemasukan perusahaan.
- e. Melakukan verifikasi ulang atas semua bukti kas, penerimaan dan pengeluaran kas.
- f. Melakukan verifikasi atas semua bukti penjualan, nota pembelian, dan bukti barang dari perusahaan ke konsumen.
- g. Menandatangani seluruh dokumen yang berkaitan dengan administrasi perusahaan.
- h. Membuat bukti pembayaran pelanggan.
- i. Membuat laporan keuangan.

### 4. Manajer pemasaran

- a. Merencanakan dan merumuskan kebijakan strategis yang menyangkut pemasaran.
- b. Memberikan masukan pada Manajer Umum dalam memutuskan hal-hal yang berkaitan dengan pemasaran.
- c. Menetapkan pedoman harga barang.
- d. Menetapkan dan mengevaluasi upaya strategis dan kebijakan pemasaran.

- e. Menyusun rencana kerja pemasaran baik jangka panjang maupun jangka pendek.
- f. Bertanggung jawab atas jalannya kegiatan operasi pemasaran.
- g. Mengawasi kegiatan operasi pemasaran agar mencapai sasaran dan sesuai dengan kebijakan yang telah ditetapkan.
- h. Memberikan laporan kepada Manajer Umum terhadap hal-hal yang berhubungan dengan pemasaran.

#### 5. Manajer produksi

- a. Merencanakan dan mengatur jadwal produksi untuk semua jenis produk yang ditawarkan oleh perusahaan agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan persediaan di gudang.
- b. Mengatur pengalokasian sumber daya produksi seperti jam kerja mesin, pengiriman bahan baku yang berhubungan dengan proses produksi.
- c. Melakukan pengawasan dan pengendalian produksi agar hasil produksi sesuai dengan spesifikasi dan standart mutu yang telah ditetapkan.
- d. Merencanakan perawatan mesin-mesin agar dapat beroperasi dengan lancar.
- e. Membuat laporan produksi secara berkala mengenai pemakaian bahan baku.
- f. Bertanggung jawab terhadap kelancaran proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku sampai proses produksi hingga menjadi produk akhir.

Dalam melaksanakan tugasnya manajer produksi dibantu oleh:

a. Bagian pencampuran

Bagian ini bertugas membuat adonan dari bahan-bahan dasar camilan seperti tepung terigu, aci, dan bumbu-bumbu lainnya. Karyawan yang bekerja di bagian ini adalah warga sekitar pabrik. Mereka membuat adonan di rumah mereka sendiri dan apabila sudah mencapai jumlah tertentu akan dikirim ke pabrik.

b. Bagian pemotongan

Bagian ini bertugas memotong bahan camilan yang akan digoreng sesuai desain dan ukuran produk yang telah ditentukan perusahaan.

c. Bagian penggorengan

Bagian ini bertugas menggoreng bahan camilan yang sudah diproses sebelumnya.

d. Bagian pengemasan

Bagian ini bertugas mengepack produk yang sudah siap untuk dijual.

#### 4.1.3 Ruang Lingkup Kegiatan

UD. Kang Kabayan merupakan perusahaan perorangan yang kegiatannya terfokus pada produksi camilan. Setiap bulannya perusahaan selalu memproduksi kecuali pada bulan Ramadhan. Selain produksi reguler, perusahaan juga menerima pesanan dari pembeli sesuai dengan kriteria yang diminta. Camilan yang diproduksi antara lain:

a. Basreng

Basreng adalah camilan yang terbuat dari bakso yang diiris-iris dan digoreng dengan diberi bumbu tertentu.

b. Molring

Molring (cimol kering) adalah camilan yang terbuat dari tepung kanji yang diris seperti krupuk dan digoreng dengan diberi bumbu setelah mengalami proses pemasakan sebelumnya.

c. Makaroni

Makaroni adalah camilan yang terbuat dari tepung terigu berbentuk buluh pita yang diberi bumbu tertentu.

d. Mie lidi

Mie lidi adalah camilan yang terbuat dari campuran tepung terigu dan tepung sagu berbentuk seperti lidi dengan berbagai rasa.

Dari empat jenis camilan tersebut yang sering mendapat pesanan khusus adalah basreng dan molring. Meskipun perusahaan juga menerima pesanan khusus, akan tetapi hal tersebut tidak sampai mengganggu produksi normal tiap bulannya.

#### 4.1.4 Proses Produksi

Proses produksi merupakan faktor penting bagi perusahaan yang bergerak dalam bidang manufaktur yakni perusahaan yang kegiatan usahanya mengolah bahan mentah menjadi barang jadi. Kelancaran proses produksi menjadi sebab majunya suatu perusahaan. Jika dalam proses produksi

mengalami kendala maka kemungkinan tingkat penjualan perusahaan mengalami penurunan begitu juga sebaliknya.

Sebelum penulis mengemukakan cara pembuatan camilan basreng dan molring “Kang Kabayan”, terlebih dahulu dijelaskan mengenai bahan-bahan dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi.

#### 1. Bahan baku

Adapun bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi camilan basreng dan molring “Kang Kabayan”, adalah sebagai berikut:

##### a. Bakso

Bakso merupakan bahan utama dalam membuat basreng. Perusahaan membeli bakso dari pemasok yang sudah menjadi mitranya.

##### b. Aci (Tepung kanji)

Aci adalah salah satu jenis tepung yang digunakan untuk membuat berbagai macam makanan dan kue. Dalam hal ini aci digunakan sebagai bahan dasar pembuatan molring.

##### c. Tepung terigu

Tepung terigu juga merupakan bahan utama dalam pembuatan molring. Bahan ini banyak mengandung protein dan kalori.

##### d. Makaroni mentah

Makaroni mentah merupakan bahan dasar dalam membuat camilan makaroni. Perusahaan membeli makaroni mentah dari pemasok yang sudah menjadi mitranya.

e. Mie lidi mentah

Mie lidi mentah merupakan bahan dasar dalam membuat camilan mie lidi. Perusahaan membeli mie lidi mentah dari pemasok yang sudah menjadi mitranya.

f. Minyak goreng

Minyak goreng merupakan bahan utama dalam proses penggorengan camilan.

g. Bumbu

Bahan ini merupakan bahan dasar utama yang digunakan untuk memberi rasa berbeda pada camilan yang akan menjadi ciri khas dari camilan tersebut.

h. Cabe bubuk

Cabe bubuk digunakan untuk menambah rasa pedas pada camilan.

2. Peralatan

Peralatan yang digunakan untuk memproduksi camilan basreng dan molring “Kang Kabayan”, antara lain:

a. Mesin molen

Mesin molen digunakan untuk mengaduk bumbu camilan.

b. Mesin pemotong basreng

Mesin ini digunakan untuk memotong bakso yang akan digoreng.

c. Mesin pemotong molring

Mesin ini digunakan untuk memotong molring yang sudah direbus dan didiamkan sebelumnya.

d. Penggorengan

Alat ini digunakan sebagai tempat menggoreng camilan basreng dan molring.

e. Spatula

Spatula digunakan sebagai alat untuk menggoreng camilan.

f. Penyaring besar

Penyaring besar digunakan sebagai alat untuk meniriskan camilan yang sudah matang.

g. Penyaring gorengan

Alat ini digunakan untuk mengambil camilan yang digoreng ketika sudah matang.

h. Baskom

Baskom digunakan sebagai tempat camilan yang sudah matang dan siap untuk dikemas.

i. Trolli

Trolli digunakan sebagai alat untuk mengangkat bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses produksi.

j. Arco

Arco digunakan sebagai alat untuk mengangkut kayu bakar.

k. Pompa minyak

Alat ini digunakan untuk memompa minyak dari drum minyak ke ember yang sudah disediakan untuk tempat minyak.

#### l. Selang

Selang digunakan untuk menyalurkan minyak dari drum minyak ke ember minyak dan kemudian dialirkan ke penggorengan.

#### m. Ember

Ember digunakan sebagai tempat minyak yang kemudian dialirkan ke penggorengan. Ember juga berfungsi sebagai alat untuk mengukur berapa liter minyak yang dihabiskan dalam sehari.

Dengan menggunakan bahan-bahan dan peralatan-peralatan yang telah dijelaskan di atas maka proses produksi camilan perusahaan Kang Kabayan dapat diuraikan sebagai berikut:

#### A. Basreng

##### 1. Tahap pendinginan

Bakso yang akan dijadikan basreng dianginkan/didiamkan terlebih dahulu selama satu malam agar sedikit mengeras.

##### 2. Tahap pemotongan

Bakso yang sudah mengeras tadi diiris/dipotong kemudian diberi bumbu.

##### 3. Tahap penggorengan

Setelah diiris, bakso tersebut digoreng dan ketika sudah matang diberi cabe bubuk.

#### 4. Tahap pengemasan

Bakso yang sudah digoreng (basreng) dan diberi cabe bubuk tadi kemudian dipack sesuai ukuran yang telah ditentukan dan diberi lebel perusahaan.

### B. Molring

#### 1. Tahap pencampuran

Dalam tahap ini bahan dasar molring yakni aci, tepung terigu dan bumbu dicampur jadi satu hingga menjadi adonan.

#### 2. Tahap pemasakan

Adonan molring yang sudah jadi tadi dimasukkan ke kantong plastik panjang kemudian direbus hingga matang.

#### 3. Tahap pendinginan

Setelah matang, adonan tadi didiamkan selama satu malam agar sedikit mengeras.

#### 4. Tahap pemotongan

Molring yang sudah didiamkan tadi kemudian diiris/dipotong tipis-tipis seperti kerupuk.

#### 5. Tahap penggorengan

Setelah dipotong, molring siap untuk digoreng dan ketika sudah matang diberi cabe bubuk.

#### 6. Tahap pengemasan

Molring yang sudah digoreng dan diberi cabe bubuk tadi kemudian dipack sesuai ukuran yang telah ditentukan dan diberi lebel perusahaan.

#### C. Makaroni

##### 1. Tahap penggorengan

Makaroni mentah yang sudah siap kemudian digoreng dan diberi bumbu.

##### 2. Tahap pengemasan

Makaroni yang sudah digoreng tadi kemudian dipack sesuai ukuran yang telah ditentukan dan diberi lebel perusahaan.

#### D. Mie lidi

##### 1. Tahap penggorengan

Mie lidi mentah yang sudah siap kemudian digoreng dan diberi bumbu.

##### 3. Tahap pengemasan

Mie lidi yang sudah digoreng tadi kemudian dipack sesuai ukuran yang telah ditentukan dan diberi lebel perusahaan.

## 4.2 Pembahasan Hasil Penelitian

### 4.2.1 Perhitungan Biaya Produksi pada UD. Kang Kabayan

#### A. Kapasitas Produksi UD. Kang Kabayan

Perusahaan Kang Kabayan merupakan perusahaan manufaktur yang mempunyai tingkat produktivitas yang cukup tinggi. Sebelum proses

produksi dilakukan, perusahaan melakukan perhitungan biaya produksi terlebih dahulu untuk mengontrol biaya yang akan dikeluarkan. Untuk melakukan perhitungan biaya produksi maka diperlukan data kapasitas produksi camilan yang dapat dilihat dari tabel 4.1 sebagai berikut:

**Tabel 4.1**  
**UD. Kang Kabayan**  
**Kapasitas Produksi Camilan Tahun 2014**

| Bulan     | Kapasitas Produksi Normal (Pack) | Kapasitas Sesungguhnya (Pack) | Kapasitas Menganggur (Pack) |
|-----------|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Januari   | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| Februari  | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| Maret     | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| April     | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| Mei       | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| Juni      | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| Juli      | 30.700                           | 22.820                        | 7.880                       |
| Agustus   | 30.700                           | 22.820                        | 7.880                       |
| September | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| Oktober   | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| November  | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| Desember  | 61.400                           | 45.640                        | 15.760                      |
| Jumlah    | 675.400                          | 502.040                       | 173.360                     |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Sebagaimana yang dikemukakan pada tabel tersebut di atas, menunjukkan bahwa kapasitas produksi normal camilan dalam tahun 2014 adalah sebesar 675.400 pack, sedangkan kapasitas sesungguhnya sebesar 502.040 pack sehingga terdapat kapasitas menganggur sebesar 173.360 pack sebesar 26%. Wilayah pemasaran produk reguler meliputi wilayah Malang, Lumajang, Madura, Blitar, Tulungagung, Kediri, Nganjuk, Mojokerto, Semarang, Purworejo, Kebumen, Wates, Kalimantan, dan Sumatra. Sehingga akibat dari adanya kapasitas menganggur sebesar 173.360 pack atau sebesar

26% dan karena adanya pemisahan pasar antara produk reguler dengan pesanan khusus (Surabaya dan Jogjakarta) dapat dimanfaatkan untuk menambah produksi perusahaan khususnya untuk menerima pesanan khusus.

Kemudian dalam melakukan pesanan khusus maka diperoleh data tambahan yaitu:

1. UD. Kang Kabayan menerima pesanan khusus dari Ibu Desi Surabaya pada bulan September 2014 dan bulan November 2014 sebanyak 400 toples basreng dan 100 toples molring dengan harga jual sebesar Rp 3.000,- per toples.
2. UD. Kang Kabayan menerima pesanan khusus dari Bapak Afrizal Jogjakarta pada bulan Oktober 2014 sebanyak 90 toples basreng dan 85 toples molring dengan harga jual sebesar Rp 3.000,- per toples.

#### B. Biaya Bahan Baku Langsung UD. Kang Kabayan

Untuk mengetahui jumlah biaya produksi yang dikeluarkan maka langkah pertama yang dilakukan adalah menghitung besarnya biaya variabel bahan baku langsung yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam memproduksi basreng selama tahun 2014 yaitu sebagai berikut:

##### a. Bakso

Dalam seminggu untuk memproduksi 7.125 pack basreng dibutuhkan bakso sebanyak 3.750 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 313.500 pack basreng maka dibutuhkan bakso sebanyak 165.000 Kg

$((313.500 / 7.125) \text{ pack} \times 3.750 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian bakso adalah  $165.000 \text{ Kg} \times \text{Rp } 6.500,- = \text{Rp } 1.072.500.000,-$

b. Bumbu

Dalam seminggu untuk memproduksi 7.125 pack basreng dibutuhkan bumbu sebanyak 90 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 313.500 pack basreng maka dibutuhkan bumbu sebanyak 3.960 Kg  $((313.500 / 7.125) \text{ pack} \times 90 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian bumbu adalah  $3.960 \text{ Kg} \times \text{Rp } 25.000,- = \text{Rp } 99.000.000,-$

c. Cabe bubuk

Dalam seminggu untuk memproduksi 7.125 pack basreng dibutuhkan cabe bubuk sebanyak 90 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 313.500 pack basreng maka dibutuhkan cabe bubuk sebanyak 3.960 Kg  $((313.500 / 7.125) \text{ pack} \times 90 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian cabe bubuk adalah  $3.960 \text{ Kg} \times \text{Rp } 30.000,- = \text{Rp } 118.800.000,-$

d. Minyak goreng

Dalam seminggu untuk memproduksi 7.125 pack basreng dibutuhkan minyak goreng sebanyak 540 Liter, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 313.500 pack basreng maka dibutuhkan minyak goreng sebanyak 23.760 Liter  $((313.500 / 7.125) \text{ pack} \times 540 \text{ Liter})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian minyak goreng adalah  $23.760 \text{ Liter} \times \text{Rp } 11.000,- = \text{Rp } 261.360.000,-$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka selanjutnya dapat disajikan biaya bahan baku dalam memproduksi basreng yang dapat dilihat melalui tabel di bawah ini:

**Tabel 4.2**  
**UD. Kang Kabayan**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku Langsung Basreng Tahun 2014**

| No | Uraian        | Satuan | Jumlah Bahan Baku | Harga Beli Per Kg | Biaya Bahan Baku Langsung (Rp) |
|----|---------------|--------|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| 1  | Basreng       | Kg     | 165.000           | 6.500             | 1.072.500.000                  |
| 2  | Bumbu         | Kg     | 3.960             | 25.000            | 99.000.000                     |
| 3  | Cabe bubuk    | Kg     | 3.960             | 30.000            | 118.800.000                    |
| 4  | Minyak goreng | Liter  | 23.760            | 11.000            | 261.360.000                    |
|    |               |        |                   |                   | 1.551.660.000                  |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Sedangkan besarnya biaya variabel bahan baku langsung yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam memproduksi molring selama tahun 2014 adalah sebagai berikut:

a. Aci

Dalam seminggu untuk memproduksi 3.150 pack molring dibutuhkan Aci sebanyak 750 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 138.600 pack molring maka dibutuhkan Aci sebanyak 33.000 Kg  $((138.600 / 3.150) \text{ pack} \times 750 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian Aci adalah  $33.000 \text{ Kg} \times \text{Rp } 7.500,- = \text{Rp } 247.500.000,-$

b. Terigu

Dalam seminggu untuk memproduksi 3.150 pack molring dibutuhkan terigu sebanyak 375 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 138.600 pack molring maka dibutuhkan terigu sebanyak 16.500 Kg

$((138.600 / 3.150) \text{ pack} \times 375 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian terigu adalah  $16.500 \text{ Kg} \times \text{Rp } 6.000,- = \text{Rp } 99.000.000,-$

c. Bumbu

Dalam seminggu untuk memproduksi 3.150 pack molring dibutuhkan bumbu sebanyak 45 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 138.600 pack molring maka dibutuhkan bumbu sebanyak 1.980 Kg  $((138.600 / 3.150) \text{ pack} \times 45 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian bumbu adalah  $1.980 \text{ Kg} \times \text{Rp } 25.000,- = \text{Rp } 49.500.000,-$

d. Cabe bubuk

Dalam seminggu untuk memproduksi 3.150 pack molring dibutuhkan cabe bubuk sebanyak 45 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 138.600 pack molring maka dibutuhkan cabe bubuk sebanyak 1.980 Kg  $((138.600 / 3.150) \text{ pack} \times 45 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian cabe bubuk adalah  $1.980 \text{ Kg} \times \text{Rp } 30.000,- = \text{Rp } 59.400.000,-$

e. Minyak goreng

Dalam seminggu untuk memproduksi 3.150 pack molring dibutuhkan minyak goreng sebanyak 101 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 138.600 pack molring maka dibutuhkan minyak goreng sebanyak 4.444 Liter  $((138.600 / 3.150) \text{ pack} \times 101 \text{ Liter})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian minyak goreng adalah  $4.444 \text{ Liter} \times \text{Rp } 11.000,- = \text{Rp } 48.884.000,-$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka selanjutnya dapat disajikan biaya bahan baku dalam memproduksi molring yang dapat dilihat melalui tabel di bawah ini:

**Tabel 4.3**  
**UD. Kang Kabayan**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku Langsung Molring**  
**Tahun 2014**

| No | Uraian        | Satuan | Jumlah Bahan Baku | Harga Beli Per Kg | Biaya Bahan Baku Langsung (Rp) |
|----|---------------|--------|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| 1  | Aci           | Kg     | 33.000            | 7.500             | 247.500.000                    |
| 2  | Terigu        | Kg     | 16.500            | 6.000             | 99.000.000                     |
| 3  | Bumbu         | Kg     | 1.980             | 25.000            | 49.500.000                     |
| 4  | Cabe bubuk    | Kg     | 1.980             | 30.000            | 59.400.000                     |
| 5  | Minyak goreng | Liter  | 4.444             | 11.000            | 48.884.000                     |
|    |               |        |                   |                   | 504.284.000                    |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Adapun besarnya biaya variabel bahan baku langsung yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam memproduksi makaroni selama tahun 2014 adalah sebagai berikut:

a. Makaroni mentah

Dalam sebulan untuk memproduksi 4.000 pack makaroni dibutuhkan makaroni mentah sebanyak 1.000 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 44.000 pack makaroni maka dibutuhkan makaroni mentah sebanyak 11.000 Kg  $((44.000 / 4.000) \text{ pack} \times 1.000 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian makaroni mentah adalah  $11.000 \text{ Kg} \times \text{Rp } 10.500,- = \text{Rp } 115.500.000,-$

b. Bumbu

Dalam sebulan untuk memproduksi 4.000 pack makaroni dibutuhkan bumbu sebanyak 24 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi

44.000 pack makaroni maka dibutuhkan bumbu sebanyak 264 Kg  $((44.000 / 4.000) \text{ pack} \times 24 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian bumbu adalah  $264 \text{ Kg} \times \text{Rp } 25.000,- = \text{Rp } 6.600.000,-$

c. Cabe bubuk

Dalam sebulan untuk memproduksi 4.000 pack makaroni dibutuhkan cabe bubuk sebanyak 24 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 44.000 pack makaroni maka dibutuhkan cabe bubuk sebanyak 264 Kg  $((44.000 / 4.000) \text{ pack} \times 24 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian cabe bubuk adalah  $24 \text{ Kg} \times \text{Rp } 30.000,- = \text{Rp } 7.920.000,-$

d. Minyak goreng

Dalam sebulan untuk memproduksi 4.000 pack makaroni dibutuhkan minyak goreng sebanyak 144 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 44.000 pack makaroni maka dibutuhkan minyak goreng sebanyak 1.584 Liter  $((44.000 / 4.000) \text{ pack} \times 144 \text{ Liter})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian minyak goreng adalah  $1.584 \text{ Liter} \times \text{Rp } 11.000,- = \text{Rp } 17.424.000,-$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka selanjutnya dapat disajikan biaya bahan baku dalam memproduksi makaroni yang dapat dilihat melalui tabel di bawah ini:

**Tabel 4.4**  
**UD. Kang Kabayan**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku Langsung Makaroni**  
**Tahun 2014**

| No | Uraian          | Satuan | Jumlah Bahan Baku | Harga Beli Per Kg | Biaya Bahan Baku Langsung (Rp) |
|----|-----------------|--------|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| 1  | Makaroni mentah | Kg     | 11.000            | 10.500            | 115.500.000                    |
| 2  | Bumbu           | Kg     | 264               | 25.000            | 6.600.000                      |
| 3  | Cabe bubuk      | Kg     | 264               | 30.000            | 7.920.000                      |
| 4  | Minyak goreng   | Liter  | 1.584             | 11.000            | 17.424.000                     |
|    |                 |        |                   |                   | 147.444.000                    |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Selanjutnya besarnya biaya variabel bahan baku langsung yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam memproduksi mie lidi selama tahun 2014 adalah sebagai berikut:

a. Mie lidi mentah

Dalam sebulan untuk memproduksi 540 pack mie lidi dibutuhkan mie lidi mentah sebanyak 300 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 5.940 pack mie lidi maka dibutuhkan mie lidi mentah sebanyak 3.300 Kg  $((5.940 / 540) \text{ pack} \times 300 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian makaroni mentah adalah  $3.300 \text{ Kg} \times \text{Rp } 14.000,- = \text{Rp } 46.200.000,-$

b. Bumbu

Dalam sebulan untuk memproduksi 540 pack mie lidi dibutuhkan bumbu sebanyak 7 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 5.940 pack mie lidi maka dibutuhkan bumbu sebanyak 77 Kg  $((5.940 / 540) \text{ pack} \times 7 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian bumbu adalah  $77 \text{ Kg} \times \text{Rp } 25.000,- = \text{Rp } 1.925.000,-$

c. Cabe bubuk

Dalam sebulan untuk memproduksi 540 pack mie lidi dibutuhkan cabe bubuk sebanyak 7 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 5.940 pack mie lidi maka dibutuhkan cabe bubuk sebanyak 77 Kg  $((5.940 / 540) \text{ pack} \times 7 \text{ Kg})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian cabe bubuk adalah  $77 \text{ Kg} \times \text{Rp } 30.000,- = \text{Rp } 2.310.000,-$

d. Minyak goreng

Dalam sebulan untuk memproduksi 540 pack mie lidi dibutuhkan minyak goreng sebanyak 43 Kg, sehingga dalam setahun untuk memproduksi 5.940 pack mie lidi maka dibutuhkan minyak goreng sebanyak 473 Liter  $((5.940 / 540) \text{ pack} \times 43 \text{ Liter})$ . Dengan demikian maka besarnya pembelian minyak goreng adalah  $473 \text{ Liter} \times \text{Rp } 11.000,- = \text{Rp } 5.203.000,-$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka selanjutnya dapat disajikan biaya bahan baku dalam memproduksi mie lidi yang dapat dilihat melalui tabel di bawah ini:

**Tabel 4.5**  
**UD. Kang Kabayan**  
**Anggaran Biaya Bahan Baku Langsung Mie Lidi**  
**Tahun 2014**

| No | Uraian          | Satuan | Jumlah Bahan Baku | Harga Beli Per Kg | Biaya Bahan Baku Langsung (Rp) |
|----|-----------------|--------|-------------------|-------------------|--------------------------------|
| 1  | Mie lidi mentah | Kg     | 3.300             | 14.000            | 46.200.000                     |
| 2  | Bumbu           | Kg     | 77                | 25.000            | 1.925.000                      |
| 3  | Cabe bubuk      | Kg     | 77                | 30.000            | 2.310.000                      |
| 4  | Minyak goreng   | Liter  | 473               | 11.000            | 5.203.000                      |
|    |                 |        |                   |                   | 55.638.000                     |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Dari data di atas dapat diketahui bahwa dalam setahun untuk memproduksi basreng diperlukan biaya bahan baku langsung sebesar Rp 1.551.660.000,-, molring memerlukan biaya bahan baku langsung sebesar Rp 504.284.000,-, makaroni memerlukan biaya bahan baku langsung sebesar Rp 147.444.000,-, dan mie lidi memerlukan biaya bahan baku langsung sebesar Rp 55.638.000,-. Jadi total biaya bahan baku langsung untuk memproduksi camilan dalam setahun adalah sebesar Rp 2.259.026.000,-.

Untuk menghitung tarif biaya bahan baku langsung per unit dapat ditentukan sebagai berikut:

- a. Tarif biaya bahan baku basreng:  

$$(\text{Rp } 1.551.660.000 / 313.500 \text{ pack}) = \text{Rp } 4.949 \text{ per pack}$$
- b. Tarif biaya bahan baku molring:  

$$(\text{Rp } 504.284.000 / 138.600 \text{ pack}) = \text{Rp } 3.638 \text{ per pack}$$
- c. Tarif biaya bahan baku makaroni:  

$$(\text{Rp } 147.444.000 / 44.000 \text{ pack}) = \text{Rp } 3.351 \text{ per pack}$$
- d. Tarif biaya bahan baku mie lidi:  

$$(\text{Rp } 55.638.000 / 5.940 \text{ pack}) = \text{Rp } 9.367 \text{ per pack}$$

### C. Biaya Tenaga Kerja Langsung UD. Kang Kabayan

Setelah mengetahui jumlah biaya bahan baku langsung maka selanjutnya akan dihitung besarnya biaya tenaga kerja langsung dalam proses produksi basreng dan molring selama tahun 2014 yaitu sebagai berikut:

1) Bagian pencampuran bahan baku

Pada bagian pencampuran upah yang diberikan kepada karyawan dihitung berdasarkan jumlah unit produk yang dihasilkan. Semakin banyak unit produk yang dihasilkan maka semakin banyak pula upah yang didapat oleh karyawan tersebut. Dalam seminggu jumlah unit produk yang dapat dihasilkan adalah sebanyak 15 karung adonan yang dikerjakan oleh 15 orang karyawan dengan upah per karung Rp 150.000,- sehingga dalam seminggu 1 orang dapat membuat adonan sebanyak 1 karung. Jika dalam seminggu 1 orang dapat menghasilkan 1 karung maka dalam satu tahun 1 orang dapat menghasilkan 44 karung adonan (1 karung x 4 minggu x 11 bulan). Dengan demikian biaya tenaga kerja langsung bagian pencampuran selama tahun 2014 Rp 99.000.000,- (44 karung x 15 orang x Rp 150.000,-)

2) Bagian pemotongan

Pada bagian pemotongan upah yang diberikan kepada karyawan dihitung berdasarkan jumlah jam kerja langsung. Adapun besarnya jumlah jam kerja langsung dalam memproduksi camilan adalah sebesar 8 jam per hari dengan upah per jam Rp 2.500,- sehingga dalam setahun melakukan pemotongan bahan baku sebesar 2.640 jam (8 jam x 30 hari x 11 bulan) dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 7 orang. Dengan demikian biaya tenaga kerja langsung bagian pemotongan selama tahun 2014 Rp 46.200.000,- (2.640 jam x 7 orang x Rp 2.500,-)

### 3) Bagian goreng

Pada bagian goreng upah yang diberikan kepada karyawan dihitung berdasarkan jumlah jam kerja langsung. Adapun besarnya jumlah jam kerja langsung dalam memproduksi camilan adalah sebesar 8 jam per hari dengan upah per jam Rp 6.250,- sehingga dalam setahun melakukan penggorengan sebesar 2.640 jam ( $8 \text{ jam} \times 30 \text{ hari} \times 11 \text{ bulan}$ ) dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 10 orang. Dengan demikian biaya tenaga kerja langsung bagian goreng selama tahun 2014 Rp 165.000.000,- ( $2.640 \text{ jam} \times 10 \text{ orang} \times \text{Rp } 6.250,-$ )

### 4) Bagian pengemasan

Pada bagian pengemasan upah yang diberikan kepada karyawan dihitung berdasarkan jumlah unit produk yang dihasilkan. Semakin banyak unit produk yang dihasilkan maka semakin banyak pula upah yang didapat oleh karyawan tersebut. Dalam setahun jumlah unit produk yang dapat dihasilkan adalah sebanyak 502.040 pack yang dikerjakan oleh 86 orang dengan upah per pack Rp 500,- sehingga dalam setahun 1 orang dapat menghasilkan 5.838 pack ( $502.040 \text{ pack} / 86 \text{ orang}$ ). Dengan demikian biaya tenaga kerja langsung bagian pengemasan selama tahun 2014 Rp 251.020.000,- ( $5.838 \text{ pack} \times 86 \text{ orang} \times \text{Rp } 500,-$ )

Dari hasil perhitungan tersebut di atas, untuk lebih jelasnya akan disajikan tabel biaya tenaga kerja langsung sebagai berikut:

**Tabel 4.6**  
**Data Biaya Tenaga Kerja Langsung**  
**dalam Produksi Camilan Tahun 2014**

| Jenis Tenaga Kerja | Jumlah Jam Kerja | Jumlah Unit Produk | Satuan | Jumlah Tenaga Kerja | Upah Kerja (Rp) | Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp) |
|--------------------|------------------|--------------------|--------|---------------------|-----------------|----------------------------------|
| Bagian pencampuran | -                | 44                 | Karung | 15                  | 150.000         | 99.000.000                       |
| Bagian pemotongan  | 2.640            | -                  | Jam    | 7                   | 2.500           | 46.200.000                       |
| Bagian goreng      | 2.640            | -                  | Jam    | 10                  | 6.250           | 165.000.000                      |
| Bagian pengemasan  | -                | 5.838              | Pack   | 86                  | 500             | 251.020.000                      |
|                    |                  |                    |        |                     |                 | 561.220.000                      |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Dari data di atas dapat diketahui bahwa dalam setahun untuk memproduksi 502.040 pack camilan maka diperlukan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 561.220.000,-. Jadi besarnya tarif biaya tenaga kerja langsung per unit/pack adalah Rp 1.118 per pack ( $\text{Rp } 561.220.000 / 502.040 \text{ pack}$ ). Jika volume produksi perusahaan bertambah maka biaya tenaga kerja langsung juga ikut bertambah.

#### D. Biaya Overhead Pabrik UD. Kang Kabayan

Setelah mengetahui jumlah biaya tenaga kerja langsung maka selanjutnya akan dihitung besarnya biaya overhead pabrik yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi camilan selama tahun 2014 yaitu sebagai berikut:

**Tabel 4.7**  
**Biaya Overhead Pabrik Kapasitas Jam Kerja 2.640 Jam**

| Uraian                                       | Biaya Tetap (Rp) | Biaya Variabel (Rp) | Total (Rp)  |
|----------------------------------------------|------------------|---------------------|-------------|
| Bahan penolong                               |                  |                     |             |
| a. Basreng                                   | -                | 266.200.000         | 266.200.000 |
| b. Molring                                   | -                | 103.400.000         | 103.400.000 |
| c. Makaroni                                  | -                | 17.600.000          | 17.600.000  |
| d. Mie lidi                                  | -                | 5.280.000           | 5.280.000   |
| Bahan bakar                                  | -                | 5.357.000           | 5.357.000   |
| Biaya listrik/telepon                        | 4.800.000        | 6.600.000           | 11.400.000  |
| Biaya tenaga kerja tak langsung              | 69.850.000       | -                   | 69.850.000  |
| Biaya reparasi dan pemeliharaan aktiva tetap | 6.500.000        | 10.000.000          | 16.500.000  |
|                                              | 81.150.000       | 414.437.000         | 495.587.000 |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Dari data di atas dapat diketahui bahwa dalam setahun untuk memproduksi 502.040 pack camilan diperlukan biaya overhead pabrik sebesar Rp 495.587.000,- yang terdiri dari biaya overhead tetap sebesar Rp 81.150.000,- dan biaya overhead variabel sebesar Rp 414.437.000,-. Jumlah biaya tetap tersebut tidak akan berubah meskipun perusahaan menambah atau mengurangi volume produksi.

Setelah anggaran biaya overhead pabrik diketahui, langkah selanjutnya adalah memilih dasar yang akan dipakai untuk membebankan secara adil biaya overhead pabrik kepada produk untuk mencari tarif biaya overhead pabrik per satuan. Pembebanan biaya overhead pabrik dapat dilakukan dengan metode satuan produk yaitu apabila biaya overhead pabrik bervariasi dengan jumlah (volume) produksi (Mulyadi, 2005:200).

a. Taksiran biaya overhead pabrik tetap = Rp 81.150.000,-

Taksiran jumlah produk yang dihasilkan = 502.040 pack

Tarif biaya overhead pabrik tetap sebesar:

$(Rp\ 81.150.000 : 502.040\ pack^*) =$  Rp 162 per pack

b. Taksiran biaya overhead pabrik variabel = Rp 414.437.000,-

Taksiran jumlah produk yang dihasilkan = 502.040 pack

Tarif biaya overhead pabrik tetap sebesar:

$(Rp\ 414.437.000 : 502.040\ pack^*) =$  Rp 826 per pack

\* Kapasitas produksi camilan keseluruhan

#### E. Kalkulasi Biaya Produksi

Berdasarkan hasil perhitungan di atas maka dapat diketahui kalkulasi biaya produksi pada UD. Kang Kabayan yaitu sebagai berikut:

**Tabel 4.8**  
**Besarnya Kalkulasi Biaya Produksi**  
**Tahun 2014**

| Jenis Biaya Produksi            | Biaya produksi |          |
|---------------------------------|----------------|----------|
|                                 | Total Biaya    | Per pack |
| <b><u>A. Biaya Variabel</u></b> |                |          |
| 1. Biaya bahan baku langsung    |                |          |
| a. Basreng                      | 1.551.660.000  | 4.949    |
| b. Molring                      | 504.284.000    | 3.638    |
| c. Makaroni                     | 147.444.000    | 3.351    |
| d. Mie lidi                     | 55.638.000     | 9.367    |
| 2. Biaya tenaga kerja langsung  | 561.220.000    | 1.118    |
| 3. BOP variabel                 | 414.437.000    | 826      |
|                                 | 3.234.683.000  | 23.249   |
| <b><u>B. Biaya Tetap</u></b>    |                |          |
| 1. BOP tetap                    | 81.150.000     | 162      |
| Total biaya tetap               | 81.150.000     | 162      |
| Total Biaya produksi            | 3.315.833.000  | 23.411   |

Sumber: Hasil Olahan Data

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa dalam setahun untuk memproduksi 502.040 pack camilan perusahaan mengeluarkan biaya produksi sebesar Rp 3.315.833.000,-. Setelah diketahui total biaya produksi selama setahun maka biaya-biaya tersebut akan dikelompokkan ke dalam biaya relevan dan tidak relevan yang akan menjadi pertimbangan dalam pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus. Untuk lebih jelasnya akan dibahas pada pembahasan selanjutnya.

#### 4.2.2 Analisis Biaya Relevan dalam Keputusan Menerima atau Menolak

##### Pesanan Khusus

Dalam melakukan kegiatan produksi perusahaan Kang Kabayan sering menerima tawaran untuk produksi pesanan khusus. Sebelum memutuskan untuk menerima atau menolak pesanan khusus, perusahaan Kang Kabayan terlebih dahulu melakukan analisis untuk mengetahui apakah masih ada kapasitas produksi yang menganggur. Jika masih ada kapasitas produksi yang menganggur maka perusahaan menerima pesanan tersebut. Perusahaan juga memisahkan pasar antara produk reguler dan pesanan khusus agar pesanan khusus tersebut tidak mengganggu penjualan regulernya. Kemudian Perusahaan melakukan analisis biaya tambahan yang akan dikeluarkan untuk memproduksi pesanan khusus. Jika biaya yang dikeluarkan untuk produksi pesanan khusus lebih sedikit dari pada pendapatan yang diterima maka perusahaan menerima pesanan khusus.

Dari data kalkulasi biaya produksi yakni pada tabel 4.8 maka dapat diketahui biaya-biaya yang relevan dan tidak relevan. Biaya-biaya yang termasuk ke dalam biaya relevan adalah biaya yang jumlahnya selalu berubah seiring perubahan volume produksi atau biasa disebut sebagai biaya variabel. Sedangkan biaya tetap merupakan biaya yang tidak relevan karena tidak dapat memengaruhi pengambilan keputusan manajemen. Berikut ini akan disajikan tabel biaya relevan dan tidak relevan untuk keputusan menerima atau menolak pesanan khusus pada UD. Kang Kabayan yaitu:

**Tabel 4.9**  
**Biaya Relevan dan Tidak Relevan untuk Keputusan**  
**Menerima atau Menolak Pesanan Khusus**  
**Tahun 2014**

| No | Jenis biaya                 | Relevan per pack | Tidak relevan |
|----|-----------------------------|------------------|---------------|
| 1  | Biaya bahan baku langsung   |                  |               |
|    | a. Basreng                  | 4.949            | -             |
|    | b. Morling                  | 3.638            | -             |
|    | c. Makaroni                 | 3.351            |               |
|    | d. Mie lidi                 | 9.367            |               |
| 2  | Biaya tenaga kerja langsung | 1.118            | -             |
| 3  | Biaya overhead pabrik       |                  |               |
|    | a. Variabel                 | 826              |               |
|    | b. Tetap                    | -                | 81.150.000    |
|    | Jumlah                      | 23.249           | 81.150.000    |

Sumber: Hasil Olahan Data

Tabel di atas menjelaskan bahwa untuk memproduksi empat macam camilan dibutuhkan biaya sebesar Rp 23.249,- per pack. Biaya tersebut akan menjadi dasar perhitungan dalam produksi pesanan khusus. Sehubungan dengan hal tersebut, maka selanjutnya akan dibahas mengenai perhitungan biaya relevan untuk produksi pesanan khusus pada UD. Kang Kabayan.

Sebelum melakukan analisis biaya relevan, terlebih dahulu akan disajikan data penjualan sebagai berikut:

**Tabel 4.10**  
**Volume Penjualan Camilan Bulan Januari s/d Desember**  
**Tahun 2014**

| Bulan     | Volume Penjualan (Pack) |
|-----------|-------------------------|
| Januari   | 45.640                  |
| Februari  | 45.640                  |
| Maret     | 45.640                  |
| April     | 45.640                  |
| Mei       | 45.640                  |
| Juni      | 45.640                  |
| Juli      | 22.820                  |
| Agustus   | 22.820                  |
| September | 45.640                  |
| Oktober   | 45.640                  |
| November  | 45.640                  |
| Desember  | 45.640                  |
| Jumlah    | 502.040                 |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Sebagaimana yang dikemukakan pada data tersebut di atas nampak bahwa volume penjualan camilan tahun 2014 sebesar 502.040 pack yang dijual dengan harga per pack Rp 7.750,-. Dari 173.360 pack kapasitas yang menganggur perusahaan menerima pesanan khusus sebanyak 675 toples camilan diantaranya sebagai berikut:

1. UD. Kang Kabayan menerima pesanan khusus dari Ibu Desi Surabaya pada bulan September 2014 dan bulan November 2014 sebanyak 400 toples basreng dan 100 toples molring dengan harga jual sebesar Rp 3.000,- per toples dimana 400 toples basreng isinya sama dengan 80 pack basreng dan 100 toples molring isinya sama dengan 20 pack molring.

2. UD. Kang Kabayan menerima pesanan khusus dari Bapak Afrizal Jogjakarta pada bulan Oktober 2014 sebanyak 90 basreng dan 85 toples molring dengan harga jual sebesar Rp 3.000,- per toples dengan harga jual sebesar Rp 3.000,- per toples dimana 90 toples basreng isinya sama dengan 18 pack basreng dan 85 toples molring isinya sama dengan 17 pack molring.

Dari adanya pesanan khusus tersebut terdapat biaya tambahan untuk membeli toples sebesar Rp 1.100,- per toples dan biaya untuk cetak stiker sebesar Rp 120,- per toples.

Selanjutnya akan disajikan perhitungan laba rugi camilan basreng dan molring dengan metode *full costing* sebelum penerimaan pesanan khusus selama tahun 2014 yang dapat dilihat melalui tabel berikut ini:

**Tabel 4.11**  
**Perhitungan Laba Rugi dengan Metode *Full Costing***  
**sebelum Menerima Pesanan Khusus**  
**Tahun 2014**

|                             |               |               |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| Penjualan Camilan           |               | 3,890,810,000 |
| Harga Pokok Produksi:       |               |               |
| Biaya bahan baku langsung   | 2,259,026,000 |               |
| Biaya tenaga kerja langsung | 561,220,000   |               |
| Biaya overhead pabrik:      | 495,587,000   |               |
| Total harga pokok produksi  |               | 3,315,833,000 |
| Laba Kotor                  |               | 574,977,000   |
| Biaya Operasi:              |               |               |
| Biaya penjualan             | 143,000,000   |               |
| Biaya administrasi          | 54,400,000    |               |
| Total biaya operasi         |               | 197,400,000   |
| Laba bersih                 |               | 377,577,000   |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Selanjutnya akan disajikan perhitungan laba rugi atas pesanan khusus Ibu

Desi berdasarkan perhitungan perusahaan pada tabel berikut ini:

**Tabel 4.12**  
**Kalkulasi Perhitungan Laba Rugi atas Pesanan Khusus**  
**Camilan Basreng dan Molring**  
**Dari Ibu Desi (400 basreng & 100 molring)**  
**Berdasarkan Perhitungan Perusahaan**

|                                                      |    |           |
|------------------------------------------------------|----|-----------|
| Pendapatan relevan:<br>500 toples x Rp 3.000         | Rp | 1.500.000 |
| Penambahan biaya:                                    |    |           |
| Bahan baku langsung:                                 |    |           |
| a. Basreng (400 toples = 80 pack)                    |    |           |
| 1. Bakso (0,53 Kg x 80 pack x Rp 6.500)              | Rp | 275.600   |
| 2. Minyak (0,08 Liter x 80 pack x Rp 11.000)         | Rp | 70.400    |
| 3. Cabe bubuk (0,01 Kg x 80 pack x Rp 30.000)        | Rp | 24.000    |
| 4. Bumbu (0,01 Kg x 80 pack x Rp 25.000)             | Rp | 20.000    |
| b. Molring (100 toples = 20 pack)                    |    |           |
| 1. Aci (0,24 Kg x 20 pack x Rp 7.500)                | Rp | 36.000    |
| 2. Terigu (0,12 Kg x 20 pack x Rp 6.000)             | Rp | 14.400    |
| 3. Cabe bubuk (0,01 Kg x 20 pack x Rp 30.000)        | Rp | 6.000     |
| 4. Bumbu (0,01 Kg x 20 pack x Rp 25.000)             | Rp | 5.000     |
| 5. Minyak (0,03 Liter x 20 pack x Rp 11.000)         | Rp | 6.600     |
| Biaya tenaga kerja langsung:                         |    |           |
| a. Bagian pengemasan (Rp 100 x 500 toples)           | Rp | 50.000    |
| b. Bagian adonan (0,09 Karung x Rp 150.000)          | Rp | 13.500    |
| Bahan penolong:                                      |    |           |
| a. Basreng (400 toples = 80 pack)                    |    |           |
| Kayu bakar (0,43 m3 x Rp 70.000)                     | Rp | 30.100    |
| b. Molring (100 toples = 20 pack)                    |    |           |
| Kayu bakar (0,12 m3 x Rp 70.000)                     | Rp | 8.400     |
| Biaya untuk pembelian toples (500 toples x Rp 1.100) | Rp | 550.000   |
| Cetak stiker (500 toples x Rp 120)                   | Rp | 60.000    |
| Total tambahan biaya                                 | Rp | 1.170.000 |
| Penambahan laba bersih                               | Rp | 330.000   |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Sedangkan menurut perhitungan biaya relevan, besarnya laba atas pesanan khusus yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp 226,920,-. Untuk lebih jelasnya akan disajikan perhitungan laba rugi atas pesanan

husus Ibu Desi menurut perhitungan biaya relevan yang diterapkan oleh peneliti berdasarkan teori Samryn yang dapat dilihat melalui tabel 4.13, yaitu:

**Tabel 4.13**  
**Kalkulasi Perhitungan Laba Rugi atas Pesanan Khusus**  
**Camilan Basreng dan Molring**  
**Dari Ibu Desi (400 basreng & 100 molring)**

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| Pendapatan relevan:<br>500 toples x Rp 3.000            | Rp 1,500,000 |
| Biaya relevan:                                          |              |
| Biaya-biaya variabel:                                   |              |
| Bahan baku langsung                                     |              |
| a. Basreng (400 toples = 80 pack)                       |              |
| 80 pack x Rp 4.949                                      | Rp 395,920   |
| b. Molring (100 toples = 20 pack)                       |              |
| 20 pack x Rp 3.638                                      | Rp 72,760    |
| Biaya tenaga kerja langsung (500 toples = 100 pack)     |              |
| 100 pack x Rp 1.118                                     | Rp 111,800   |
| Biaya overhead pabrik variabel (500 toples = 100 pack)  |              |
| 100 pack x Rp 826                                       | Rp 82,600    |
| Biaya untuk pembelian toples<br>(500 toples x Rp 1.100) | Rp 550,000   |
| Cetak stiker (500 toples x Rp 120)                      | Rp 60,000    |
| Total biaya variable                                    | Rp 1,273,080 |
| Penambahan laba bersih                                  | Rp 226,920   |

Sumber: Hasil Olahan Data

Selanjutnya akan disajikan perhitungan laba rugi atas pesanan khusus Bapak Afrizal berdasarkan perhitungan perusahaan yang dapat dilihat melalui tabel 4.14, yaitu:

**Tabel 4.14**  
**Kalkulasi Perhitungan Laba Rugi atas Pesanan Khusus**  
**Camilan Basreng & Molring**  
**Dari Bapak Afrizal (90 basreng & 85 molring)**  
**Berdasarkan Perhitungan Perusahaan**

|                                                      |    |         |
|------------------------------------------------------|----|---------|
| Pendapatan relevan:<br>175 toples x Rp 3.000         | Rp | 525.000 |
| Penambahan biaya:                                    |    |         |
| Bahan baku langsung:                                 |    |         |
| a. Basreng (90 toples = 18 pack)                     |    |         |
| 1. Bakso (0,53 Kg x 18 pack x Rp 6.500)              | Rp | 62.010  |
| 2. Minyak (0,08 Liter x 18 pack x Rp 11.000)         | Rp | 15.840  |
| 3. Cabe bubuk (0,01 Kg x 18 pack x Rp 30.000)        | Rp | 5.400   |
| 4. Bumbu (0,01 Kg x 18 pack x Rp 25.000)             | Rp | 4.500   |
| b. Molring (85 toples = 17 pack)                     |    |         |
| 1. Aci (0,24 Kg x 17 pack x Rp 7.500)                | Rp | 30.600  |
| 2. Terigu (0,12 Kg x 17 pack x Rp 6.000)             | Rp | 12.240  |
| 3. Cabe bubuk (0,01 Kg x 17 pack x Rp 30.000)        | Rp | 5.100   |
| 4. Bumbu (0,01 Kg x 17 pack x Rp 25.000)             | Rp | 4.250   |
| 5. Minyak (0,03 Liter x 17 pack x Rp 11.000)         | Rp | 5.610   |
| Biaya tenaga kerja langsung:                         |    |         |
| a. Bagian pengemasan (Rp 100 x 175 toples)           | Rp | 17.500  |
| b. Bagian adonan (0,08 Karung x Rp 150.000)          | Rp | 12.000  |
| Bahan penolong:                                      |    |         |
| a. Basreng (90 toples = 18 pack)                     |    |         |
| Kayu bakar (0,10 m3 x Rp 70.000)                     | Rp | 7.000   |
| b. Molring (85 toples = 17 pack)                     |    |         |
| Kayu bakar (0,10 m3 x Rp 70.000)                     | Rp | 7.000   |
| Biaya untuk pembelian toples (175 toples x Rp 1.100) | Rp | 192.500 |
| Cetak stiker (175 toples x Rp 120)                   | Rp | 21.000  |
| Total tambahan biaya                                 | Rp | 402.550 |
| Penambahan laba bersih                               | Rp | 122.450 |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Sedangkan menurut perhitungan biaya relevan, besarnya laba atas pesanan khusus yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp 92,532,-. Untuk lebih jelasnya akan disajikan perhitungan laba rugi atas pesanan

husus Bapak Afrizal menurut perhitungan biaya relevan yang diterapkan oleh peneliti berdasarkan teori Samryn yang dapat dilihat melalui tabel 4.15, yaitu:

**Tabel 4.15**  
**Kalkulasi Perhitungan Laba Rugi atas Pesanan Khusus**  
**Camilan Basreng & Molring**  
**Dari Bapak Afrizal (90 basreng & 85 molring)**

|                                                         |    |         |
|---------------------------------------------------------|----|---------|
| Pendapatan relevan:<br>175 toples x Rp 3.000            | Rp | 525,000 |
| Biaya relevan:                                          |    |         |
| Biaya-biaya variabel:                                   |    |         |
| Bahan baku langsung:                                    |    |         |
| a. Basreng (90 toples = 18 pack)                        |    |         |
| 18 pack x Rp 4.949                                      | Rp | 89,082  |
| b. Molring (85 toples = 17 pack)                        |    |         |
| 17 pack x Rp 3.638                                      | Rp | 61,846  |
| Biaya tenaga kerja langsung (175 toples = 35 pack)      |    |         |
| 35 pack x Rp 1.118                                      | Rp | 39,130  |
| Biaya overhead pabrik variabel (175 toples = 35 pack)   |    |         |
| 35 pack x Rp 826                                        | Rp | 28,910  |
| Biaya untuk pembelian toples<br>(175 toples x Rp 1.100) | Rp | 192,500 |
| Cetak stiker (175 toples x Rp 120)                      | Rp | 21,000  |
| Total biaya variable                                    | Rp | 432,468 |
| Penambahan laba bersih                                  | Rp | 92,532  |

Sumber: Hasil Olahan Data

Perbedaan jumlah laba atas pesanan khusus antara perhitungan perusahaan dan perhitungan biaya relevan yang diterapkan oleh peneliti disebabkan karena beberapa hal diantaranya:

- a) Perusahaan hanya menggunakan estimasi/perkiraan dalam menghitung biaya bahan baku pesanan khusus sehingga hasil perhitungan biaya bahan baku cenderung lebih kecil dari yang sesungguhnya.
- b) Perusahaan tidak menghitung biaya tambahan tenaga kerja langsung per pack khususnya bagian pemotongan dan bagian goreng sehingga besarnya biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan untuk memproduksi pesanan khusus lebih kecil dari pada biaya sesungguhnya.
- c) Perusahaan tidak menghitung biaya overhead tambahan per pack khususnya biaya bahan bakar variabel, biaya listrik/telepon variabel, dan biaya reparasi dan pemeliharaan variabel sehingga besarnya biaya overhead tambahan yang dikeluarkan untuk memproduksi pesanan khusus lebih kecil dari pada biaya sesungguhnya.

Karena perbedaan tersebut, maka laporan laba rugi setelah adanya pesanan khusus antara perhitungan perusahaan dengan perhitungan biaya relevan yang diterapkan oleh peneliti mengalami perbedaan jumlah pada akun-akunnya. Untuk lebih jelasnya akan disajikan laporan laba rugi perusahaan setelah pesanan khusus pada tabel berikut ini:

**Tabel 4.16**  
**Perhitungan Laba Rugi dengan Metode *Full Costing***  
**setelah Menerima Pesanan Khusus**  
**(Berdasarkan Perhitungan Perusahaan)**

|                             |               |               |
|-----------------------------|---------------|---------------|
| Penjualan Camilan           |               | 3,892,835,000 |
| Harga Pokok Produksi:       |               |               |
| Biaya bahan baku langsung   | 2,259,622,950 |               |
| Biaya tenaga kerja langsung | 561,313,000   |               |
| Biaya overhead pabrik       | 495,639,500   |               |
| Total harga pokok produksi  |               | 3,316,575,450 |
| Laba Kotor                  |               | 576,259,550   |
| Biaya Operasi:              |               |               |
| Biaya penjualan             | 143,823,500   |               |
| Biaya administrasi          | 54,400,000    |               |
| Total biaya operasi         |               | 198,223,500   |
| Laba Bersih                 |               | 378,036,050   |

Sumber: UD. Kang Kabayan

Sedangkan menurut perhitungan biaya relevan yang diterapkan oleh peneliti berdasarkan teori Samryn, besarnya laba perusahaan setelah pesanan khusus yang diterima oleh perusahaan adalah sebesar Rp 377,896,452,-. Jadi selisih yang terjadi antara perhitungan perusahaan dan perhitungan biaya relevan yang diterapkan oleh peneliti adalah sebesar Rp 139.598,-. Hal tersebut disebabkan karena perusahaan belum menghitung biaya-biaya seperti yang sudah disebutkan sebelumnya. Untuk lebih jelasnya akan disajikan perhitungan laba rugi perusahaan setelah pesanan khusus dengan metode *variabel costing* yang diterapkan oleh peneliti yang dapat dilihat melalui tabel 4.17, yaitu:

**Tabel 4.17**  
**Perhitungan Laba Rugi dengan *Variable Costing***  
**setelah Menerima Pesanan Khusus**

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Penjualan Basreng dan Molring  | 3,892,835,000 |
| Biaya-biaya variabel:          |               |
| Biaya bahan baku langsung      | 2,259,645,608 |
| Biaya tenaga kerja langsung    | 561,370,930   |
| Biaya overhead pabrik variable | 414,548,510   |
| Biaya penjualan variable       | 823,500       |
| Total biaya variable           | 3,236,388,548 |
| Laba Kontribusi                | 656,446,452   |
| Biaya-biaya tetap:             |               |
| Biaya overhead pabrik tetap    | 81,150,000    |
| Biaya penjualan                | 143,000,000   |
| Biaya administrasi             | 54,400,000    |
| Total biaya tetap              | 278,550,000   |
| Laba bersih                    | 377,896,452   |

Sumber: Hasil Olahan Data

Dari keterangan di atas dapat diketahui bahwa perusahaan Kang Kabayan kurang menerapkan perhitungan biaya relevan secara tepat sehingga laba pesanan khusus yang diperoleh menurut perhitungan perusahaan jauh lebih besar bila dibandingkan dengan menggunakan perhitungan biaya relevan. Oleh karena itu, untuk menghindari adanya kesalahan estimasi biaya yang dikeluarkan untuk keputusan jangka pendek terutama dalam menerima atau menolak pesanan khusus maka diperlukan analisis perhitungan biaya relevan.

Jika dianalisis kembali dengan melihat perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode analisis biaya relevan yang diterapkan dalam penelitian ini, ada beberapa biaya yang belum dihitung oleh perusahaan dalam memproduksi pesanan khusus. Karena ada biaya-biaya yang belum

dihitung tersebut, laba perusahaan atas pesanan khusus terlihat lebih besar dari pada hasil perhitungan biaya relevan yang diterapkan oleh peneliti.

Hasil dari perhitungan biaya relevan yang diterapkan oleh peneliti menunjukkan bahwa biaya produksi perusahaan bertambah sebesar Rp 1.705.548,- (lihat tabel 4.13 dan 4.15) akibat adanya pesanan khusus. Akan tetapi peningkatan biaya produksi tersebut juga diimbangi dengan adanya peningkatan pendapatan perusahaan atas pesanan khusus. Dari harga pesanan khusus yang ditawarkan oleh konsumen yaitu sebesar Rp 3.000,- per toples maka pendapatan perusahaan akan bertambah sebesar Rp 2.025.000,- (lihat tabel 4.13 dan 4.15). Berdasarkan perhitungan laba rugi atas pesanan khusus pada tabel 4.13 dan 4.15 maka dapat diketahui bahwa pendapatan yang diterima oleh perusahaan atas pesanan khusus lebih besar dari biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi pesanan khusus. Hal tersebut dapat memberikan manfaat bagi perusahaan yakni laba perusahaan akan bertambah sebesar Rp 319.452,-.

Dengan demikian maka kriteria pesanan khusus telah terpenuhi yakni adanya kapasitas menganggur, adanya pemisahan pasar antara produk reguler dan pesanan khusus, dan karena harga jual pesanan khusus lebih besar dari pada biaya variabel untuk produksi pesanan khusus maka keputusan perusahaan untuk menerima pesanan khusus tersebut sudah tepat.

Hasil penelitian ini bila dibandingkan dengan penelitian terdahulu adalah pada penelitian ini perusahaan yang menjadi objek penelitian sudah

menerapkan perhitungan biaya relevan terutama dalam produksi pesanan khusus meskipun masih ada beberapa biaya yang masih belum dihitung sehingga peneliti perlu merekomendasikan kepada perusahaan tentang perhitungan biaya relevan yang benar menurut teori yang ada yakni teori Samryn. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga jual pesanan khusus yang ditawarkan oleh pembeli lebih besar dari pada biaya variabel untuk produksi pesanan khusus sehingga pesanan khusus dapat memberi tambahan keuntungan bagi perusahaan.

Sedangkan dalam penelitian-penelitian sebelumnya yakni penelitian Raap (2013), Rantung (2014), Tumilantouw (2014), Andry (2011) dan Devi (2012) menjelaskan bahwa perusahaan yang menjadi objek penelitian mereka belum menerapkan perhitungan biaya relevan sehingga peneliti perlu merekomendasikan kepada perusahaan mengenai perhitungan biaya relevan dalam menerima atau menolak pesanan khusus. Hasil penelitian mereka menunjukkan bahwa pesanan khusus yang diterima dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan karena harga jual pesanan khusus lebih besar dari pada biaya variabelnya. Akan tetapi dalam penelitian mereka tidak dijelaskan perbandingan antara perhitungan asli dari perusahaan dengan perhitungan biaya relevan yang diterapkan peneliti sehingga hasil rekomendasi yang diusulkan oleh peneliti untuk perusahaan kurang maksimal.

Dalam konsep Islam sesuatu dianggap biaya jika pengeluaran itu telah benar-benar dikeluarkan untuk kepentingan tersebut. Setiap transaksi atau

aktivitas perusahaan dalam Islam harus ada kejelasan tidak boleh ada unsur yang samar (gharar) sehingga penetapan biaya dilakukan per aktivitas. Contohnya pada aktivitas A perhitungan biayanya dirinci sesuai dengan biaya yang benar-benar dikeluarkan untuk aktivitas tersebut. Sehingga nanti akan ada biaya tetap aktivitas A, biaya variabel aktivitas A, biaya semi variabel aktivitas A. Akan tetapi yang menjadi masalah adalah sulitnya untuk menentukan secara tepat berapa biaya tetap yang benar-benar terpakai untuk suatu aktivitas (Arief, 2008). Allah berfirman dalam surat Al-Baqarah ayat 286:

لَا يُكَلِّفُ اللَّهُ نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا لَهَا مَا كَسَبَتْ وَعَلَيْهَا مَا اكْتَسَبَتْ رَبَّنَا لَا تُؤَاخِذْنَا إِنْ نَسِينَا أَوْ أَخْطَأْنَا رَبَّنَا وَلَا تَحْمِلْ عَلَيْنَا إِكْرَامًا كَمَا حَمَلْتَهُ عَلَى الَّذِينَ مِنْ قَبْلِنَا رَبَّنَا وَلَا تُحَمِّلْنَا مَا لَا طَاقَةَ لَنَا بِهِ ۖ وَاعْفُ عَنَّا وَاعْفِرْ لَنَا وَارْحَمْنَا أَنْتَ مَوْلَانَا فَانصُرْنَا عَلَى الْقَوْمِ الْكَافِرِينَ ﴿٢٨٦﴾

286. Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya. ia mendapat pahala (dari kebajikan) yang diusahakannya dan ia mendapat siksa (dari kejahatan) yang dikerjakannya. (mereka berdoa): "Ya Tuhan Kami, janganlah Engkau hukum Kami jika Kami lupa atau Kami tersalah. Ya Tuhan Kami, janganlah Engkau bebankan kepada Kami beban yang berat sebagaimana Engkau bebankan kepada orang-orang sebelum kami. Ya Tuhan Kami, janganlah Engkau pikulkan kepada Kami apa yang tak sanggup Kami memikulnya. Beri ma'aflah kami; ampunilah kami; dan rahmatilah kami. Engkaulah penolong Kami, Maka tolonglah Kami terhadap kaum yang kafir."

Ayat di atas berkaitan sekali dengan biaya yang dikeluarkan atau yang ditanggung oleh suatu perusahaan. Dari ayat tersebut dapat diketahui bahwa

biaya yang dikeluarkan tidak boleh melebihi dari pendapatan yang diterima karena akan menyebabkan kerugian. Oleh karena itu, dalam memproduksi suatu barang harus diperhitungkan terlebih dahulu biaya yang akan dikeluarkan karena besar kecilnya biaya berpengaruh pada laba yang akan diperoleh perusahaan. Perusahaan yang dapat mengontrol tingkat pengeluarannya dengan baik maka perusahaan tersebut mempunyai kapabilitas yang baik pula. Jika jumlah biaya yang akan dikeluarkan melampaui batas kemampuan perusahaan maka sebaiknya hal tersebut perlu dipertimbangkan kembali.

Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa sebelum memproduksi suatu barang seorang manajer harus melakukan analisis biaya terlebih dahulu agar nantinya tidak mengalami kerugian. Untuk menghindari biaya-biaya yang sifatnya samar maka perusahaan harus menggolongkan biaya-biaya tersebut ke dalam kelompok biaya tetap, biaya variabel, dan semi variabel. Dalam pemilihan alternatif tertentu pemisahan biaya sangat diperlukan karena biaya yang dibutuhkan dari setiap alternatif juga berbeda-beda atau tidak tetap sehingga untuk mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan dibutuhkan analisis biaya yakni analisis biaya relevan.

Perusahaan Kang Kabayan saat ini sudah menerapkan analisis biaya relevan meskipun dalam prakteknya masih ada kekurangan. Sebelum menerima pesanan khusus tersebut, perusahaan Kang Kabayan mengestimasi terlebih dahulu biaya yang kemungkinan akan dikeluarkan untuk

memproduksi pesanan khusus. Hal tersebut sesuai dengan firman Allah dalam surat At Taghabun ayat 16:

فَاتَّقُوا اللَّهَ مَا اسْتَطَعْتُمْ وَأَسْمِعُوا وَأَطِيعُوا وَأَنْفِقُوا خَيْرًا لِّأَنْفُسِكُمْ  
وَمَنْ يُوقِ شُحَّ نَفْسِهِ فَأُولَئِكَ هُمُ الْفَالِحُونَ ﴿١٦﴾

16. Maka bertakwalah kamu kepada Allah menurut kesanggupanmu dan dengarlah serta taatlah dan nafkahkanlah nafkah yang baik untuk dirimu. dan Barangsiapa yang dipelihara dari kekikiran dirinya, Maka mereka Itulah orang-orang yang beruntung.

Oleh karena itu sedapat mungkin harus dicari biaya yang benar-benar terpakai. Jika jumlahnya tidak benar-benar tepat itu adalah hal yang wajar karena hasil tersebut merupakan estimasi sebagai upaya untuk mengontrol biaya yang akan dikeluarkan. Meskipun estimasi yang dilakukan oleh perusahaan Kang Kabayan masih kurang tepat karena ada beberapa biaya yang belum dimasukkan namun hal tersebut merupakan langkah awal yang baik sebelum memutuskan memilih suatu alternatif yang ada dimana pada akhirnya dapat mendatangkan keuntungan/kerugian bagi perusahaan.