

**SKRIPSI**  
**ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK MINUMAN**  
**MOUNTEA PADA PT. DHARANA INTI BOGA**  
**GARUDAFOOD**

**ABD. AZIS**  
**105720 4272 13**



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**  
**MAKASSAR**  
**2017**

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK MINUMAN  
MOUNTEA PADA PT. DHARANA INTI BOGA  
GARUDAFOOD**

**ABD. AZIS**

**105720427213**

**DI Susun Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana  
Ekonomi pada Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR  
MAKASSAR  
2018**

## HALAMAN PERSETUJUAN

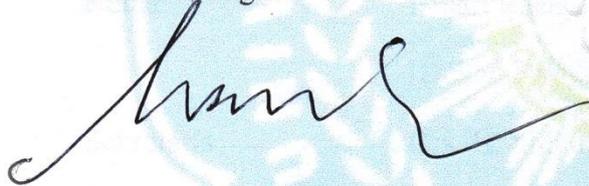
Judul Penelitian : Analisis Penetapan Harga Jual produk Minuman Mountea Pada PT. Dharan Inti Boga Garudafood  
Nama Mahasiswa : **ABD AZIS**  
Stambuk : 105720427213  
Jurusan : Manajemen  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
PerguruanTinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

Menyatakan bahwa Skripsi ini telah diperiksa dan diujikan di depan Tim Penguji Skripsi Strata Satu (S1) Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar, Pada Hari Sabtu, 03 Februari 2018.

Makassar, Februari 2018

**Menyetujui,**

Pembimbing I



**Drs. H. Hamzah Limpo, Msi**  
**NIP : 19520717 198003 1 002**

Pembimbing II



**Abf. Salam HB, SE., MSi. Ak**  
**NIDN : 0931126607**

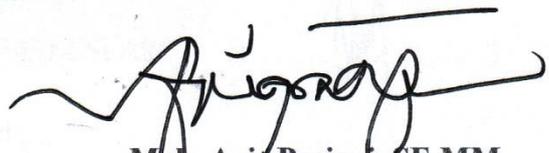
**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Ekonomi & Bisnis**



**Ismail Rasulong, SE.MM**  
**NBM : 903078**

**Ketua Jurusan Manajemen**



**Moh. Aris Pasigat, SE.MM**  
**NBM : 10 934 85**

## PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini telah di sahkan oleh panitia ujian skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar dengan Surat Keputusan Universitas Muhammadiyah Makassar dengan No. 0001 /2018 Tahun 1439 H/2018 M yang di pertahankan di depan tim penguji pada hari Sabtu, 3 Februari 2018 M/17 Jumadil Awal 1439 H sebagai persyaratan guna memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi** pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 19 Jumadil Awal 1439 H.  
05 Februari 2018 M

Panitia Ujian :

Pengawasan Umum : Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE, MM  
(Rektor Unismuh Makassar)

  
(.....)

Ketua : Ismail Rasulong, SE, MM.

(Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis) (.....)

Sekretaris : Drs. H. Sultan Sarda, MM

(WD I Fakultas Ekonomi dan Bisnis) (.....)

Penguji : 1. Drs. H. Sultan Sarda, MM.

(.....)

2. Samsul Rizal, SE, MM.

(.....)

3. Drs.H. M. Hamzah limpo, MS.

(.....)

4. Muchriana Muchran, SE,M.Si.Ak.

(.....)

Disahkan Oleh,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Muhammadiyah Makassar

  
Ismail Rasulong, SE, MM.  
NBM : 903 078

# **MOTTO**

Selalu Berpikir Besar,  
Dan Bertindak Mulai Dari Sekarang

# PERSEMBAHAN

Sujud syukur ku persembahkan pada ALLAH yang maha kuasa, berkat dan rahamat detak jantung, denyut nadi, nafas dan putaran roda kehidupan yang diberikan-Nya hingga saat ini saya dapat mempersembahkan skripsi ku pada orang-orang tersayang:

Kedua orang tua ku Tercinta yang tak pernah lelah membesarkan ku dengan penuh kasih sayang, serta memberi dukungan, perjuangan, motivasi dan pengorbanan dalam hidup ini. Terima kasih

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : ABD. AZIS

Stambuk : 105720427213

Jurusan/Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis

Dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi yang berjudul :

### **Analisis Penerapan Harga Jual Produk Minuman Mountea Pada PT. Dharana Inti Boga Garudafood.**

Adalah karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya di dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari ternyata di dalam naskah skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut dan diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 80).

Makassar, Februari 2018

Yang membuat pernyataan,

ABD. AZIS

## KATA PENGANTAR



Segala puji Allah *subhanahu wata'ala*, tuhan yang maha pengasih lagi maha penyayang, tuhan yang maha pengampun lagi maha sempurna. Dengan limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga skripsi dengan judul Analisis Penetapan Harga Jual Produk Minuman Mountea Pada PT. Dharana Inti Boga Garudafood, penulis dapat selesaikan. Salam dan shalawat semoga selalu tercurahkan dan terlimpah kepada junjungan kita, penghulu para nabi dan sebaik-baik pemimpin, Muhammad *shallahu alaihi wa sallam*, beserta segenap keluarga, para sahabat-Nya dan kepada para pengikutnya yang setia akhir zaman

Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk menyelesaikan studi jenjang strata 1 (S1) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Manajemen. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak, baik sumbangan pikiran, waktu, dan tenaga yang tercurah.

Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada.

1. Terkhusus untuk kedua orang tua ku tercinta, ayahandaku muh. Ali. C dan ibundaku ci'mang, kakak ku rahmania, rahmatia, muhammad said yang telah memberikan inspirasi, motivasi, dan semangat baik moril maupun materi. Semoga Allah senantiasa meridhoi segala amalan perbuatan kita.
2. Bapak dr. H. Abd Rahman Rahim SE,.MM selaku Rektor Universitas muhammadiyah Makassar.

3. Babak Ismail Rasulong.,SE.,MM selaku dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Bapak Moh. Aris Pasigai, SE., MM., selaku Ketua Jurusan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar.
5. Bapak Drs. H. Hamzah Limpo, M.Si. selaku pembimbing I
6. Bapak Abd. Salam HB, SE., M.Si. Ak. Selaku pembimbing II
7. Bapak dan ibu dosen di Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah membagi ilmunya dan berbagai pengalaman dengan penulis selama penulis menempuh pendidikan serta seluruh staf di fakultas ekonomi dan bisnis yang telah membantu penulis selama menimba ilmu di Universitas Muhammadiyah makassar.
8. Seluruh keluarga besarku yang telah memberikan bantuan dan semangat untuk keberhasilanku. Semoga pengorbanan kalian selama ini bernilai ibadah dan mendapatkan pahala disisi-Nya.
9. Sahabat seperjuangan angkatan 2013 khususnya kelas manajemen 4-2013 terimakasih atas kerja sama, kasih sayang, canda tawa, suka duka, harapan, semangat dan kebersamaan yang telah kita lalui bersama selama menjalani perkuliahan. Kebersamaan ini akan menjadi sebuah kenangan yang indah dan tak akan terlupakan selamanya.
10. Terimakasih juga kami ucapkan kepada pimpinan dan staf PT. Dharan Inti Boga Garudafood yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian pada PT. Dharana Inti Boga Garudafood.

11. Serta saudara yang lain yang telah membantu, baik dukungan moral, material maupun do'a yang tidak sempat penulis sebutkan pada penulis skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya atas keterbatasan pengetahuan dan pengalaman, sehingga dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat berbagai kekurangan. Untuk itu, maka penulis dalam hal ini dengan senang hati menerima berbagai masukan, saran dan kritikan dari berbagai pihak yang sifatnya membangun agar proposal penelitian ini menjadi lebih baik dan dapat bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Makassar, Februari 2018

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penetapan harga jual produk menggunakan metode penentuan harga jual *normal pricing* dan penentuan harga biaya *plus* melalui pendekatan *full costing*. Dengan menggunakan metode tersebut perusahaan dapat menentukan harga pokok perusahaan, harga jual pesanan dan laba yang diinginkan. Akan tetapi, hasil produksi dapat mempengaruhi harga pokok, harga jual pesanan dan laba karena dipengaruhi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik. Distribusi, pajak dan inflasi karena disesuaikan dengan jumlah produk yang diproduksi.

**Kata Kunci : Penetapan Harga Jual, *Full costing***

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>v</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xvii</b>
<b>SINGKATAN</b> .....	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	<b>1</b>
B. Rumusan Masalah .....	<b>2</b>

C. Tujuan Penelitian .....	2
D. Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
A. Penegertian dan Klasisfikasi .....	4
1. Pengertian Biaya ( <i>cost</i> ).....	4
2. Klasifikasi Biaya .....	5
B. Komponen Biaya Pengolahan Produk .....	12
C. Penetapan Harga Pokok Produksi .....	13
1. Pengertian Harga .....	13
2. Pengertian Harga Pokok Produksi .....	14
3. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	15
D. Metode Penetapan Harga Jual .....	16
E. Penelitian Terdahulu .....	18
F. Kerangka Pikir.....	20
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
B. Metode Penelitian .....	22
C. Jenis Data.....	22
D. Sumber Data .....	23
E. Metode Analisis Data .....	23
F. Defenisi Operasional .....	23
<b>BAB IV SEJARAH SINGKAT PERUSAHAAN .....</b>	<b>25</b>
A. Sejarah Berdirinya Perusahaan.....	25

B. Visi dan Misi Perusahaan .....	25
C. Struktur Organisasi Perusahaan dan Kegiatan Perusahaan .....	26
<b>BAB VHASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
A. Proses Produksi.....	33
B. Bahan Baku dan Kandungan Produk.....	34
C. Mesin Produk dan Proses Pembuatan Produk .....	36
D. Jenis Produk dan Hasil Produksi .....	41
E. Daerah Pemasaran dan Saluran Distribusi.....	41
F. Analisis Data.....	42
G. Hasil Analisis.....	53
<b>BAB VIKESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>55</b>
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN - LAMPRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
5.1 PT Dharana Inti Boga Garudafood Jenis Produk dan Hasil Produksi Karton.....	41
5.2 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Bahan Baku Pada Bulan April 2017.....	43
5.3 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya Tambahan Biaya Produksi Bulan April 2017.....	44
5.4 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya Tenaga Kerja Bulan April 2017.....	44
5.5 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Bulan April 2017 .....	44
5.6 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya Distribusi Bulan April 2017.....	45
5.7 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya Pajak Dan Inflasi Bulan April 2017 PT.....	45
5.8 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Bahan Baku Pada Bulan Mei 2017.....	46
5.9 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya Tambahan Biaya	

Produksi Bulan Mei 2017.....	46
5.10 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya Tenaga Kerja	
Bulan Mei2017.....	47
5.11 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
Bulan Mei 2017.....	47
5.12 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya Distribusi	
Bulan Mei 2017 .....	47
5.13 PT Dharana Inti Boga Garudafood Data Biaya Pajak dan Inflasi	
Bulan Mei 2017.....	48
5.14 PT Dharana Inti Boga Garudafood Hasil Analisis Penetapan	
Produk Minumana Mountea.....	53

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Kerangka Pikir.....	20
4.1 PT Dharana Inti Boga Garudafood Struktur Organisasi.....	26

## SINGKATAN

AC	: Accounting
ADM	: Administrasi
BOF	: Back of Facktory
DEPT	: Departemen
DOI	: Date of Investory
EXP	: Expired
FI	: Finance
FDA	: Food and Drug Administracition
FEFO	: First Expired First Out
FIFO	: First In Firist Out
GMP	: Good Manufakturing Practices
GMT	: Gudang Material
HCS	: Hend costumer service
HTST	: Hingh Temperatur Shart Time
IJP	: Imbalan jasa penjaminan
K	: Kode
KEC	: Kecamatan
KAB	: Kabupaten
LAB	: Laboratorium
M <sup>2</sup>	: Meter Persegi
M	: Meter
MTA	: Mountea Apel
MTB	: Mountea Bleckcuran
MTG	: Maountea Guava

PM	: Packaging Material
PT	: Perusahaan Terbatas
PDCA	: Plan Dot Cek
PPN	: Pajak Penghasilan Negara
PPIC/ GMP	: Purchase/Good Manufacturing Pranctice
QAQA	: Quality Aassurance/ Quality Control
RM	: Raw Material
RPM	: Ruang Packaging Material
SDM	: Sumber Daya Manusia
SGM	: Sungguminasa
SMA	: Sekolah Menegah Atas
WMS	: Warehouse Management System

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Perusahaan selalu berusaha semaksimal mungkin untuk memperoleh laba dalam mempertahankan kelangsungan produktivitasnya, bahkan dapat membuat perusahaan tersebut lebih maju dan berkembang. Besar kecilnya laba yang diterima suatu perusahaan merupakan salah satu tolak ukur dalam menentukan keberhasilan suatu perusahaan tersebut. Salah satu cara yang dilakukan oleh manajemen perusahaan untuk mencapai laba yang diharapkan yaitu dengan menetapkan harga jual, dimana diketahui bahwa penetapan harga jual merupakan salah satu jenis pengambilan keputusan manajemen yang cukup penting.

Beberapa perusahaan kemungkinan besar akan mengalami masalah dalam penetapan harga jual. Masalah yang sering terjadi dalam penentuan harga jual adalah jika harga ditentukan oleh perusahaan terlalu tinggi, maka pembeli akan menghindari pembelian produk tersebut. Sebaliknya jika harga ditentukan terlalu rendah, maka biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan tidak tertutupi atau mengalami kerugian. Hal ini disebabkan karena konsumen seringkali mempertimbangkan harga dalam membuat keputusan apakah ia akan membeli suatu produk atau tidak. Walaupun tidak jarang juga kualitas lebih diunggulkan daripada harga, namun tidak dapat dipungkiri bahwa harga sangat berperan dalam proses pembuatan keputusan pembelian barang konsumen.

Penetapan harga jual suatu produk tidak didasarkan pada perkiraan, akan tetapi dengan menggunakan perhitungan yang akurat dan teliti. Harga jual harus dapat menutupi semua biaya yang dikeluarkan dan harus dapat menghasilkan laba yang diinginkan. Oleh sebab itu, biaya sangat erat hubungannya dengan penentuan harga jual.

Dari uraian tersebut diatas Perusahaan Minuman MounTe mengalami hal yang sama dalam menetapkan harga jualnya, hal inilah yang mendorong penulis untuk mengadakan penelitian tentang "ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK MINUMAN MOUNTEA PADA PT. DHARANA INTI BOGA GARUDAFOOD"

#### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang akan diuraikan selanjutnya adalah Bagaimana metode Penetapan Harga Jual Produk MounTea yang digunakan oleh PT. Dharana Inti Boga Garudafood.

#### **C. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui Metode Penetapan Harga Jual yang digunakan oleh PT. Dharana Inti Boga Garudafood.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan akan mempunyai manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai bahan pertimbangan bagi PT. Dharana Inti Boga Garudafood dalam rangka menetapkan harga jual Produk Minuman MounTea.

2. Sebagai bahan informasi dan masukan bagi manajemen PT. Dharana Inti Boga Garudafood untuk menambah pengetahuan mengenai penetapan harga jual produk.
3. Sebagai bahan referensi atau pembanding bagi peneliti selanjutnya yang relevan dengan penelitian ini.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengertian dan Klasifikasi Biaya**

Manajemen seringkali dihadapkan kepada berbagai permasalahan bisnis dan pengambilan keputusan bisnis. Salah satu keputusan bisnis yang sangat penting adalah menetapkan harga jual dari produk yang diproduksi oleh perusahaan. Dalam perusahaan industri, penentuan harga jual dari produk yang diproduksi sangat rumit sekali karena adanya berbagai komponen biaya yang membentuk harga pokok produk harus dihitung terlebih dahulu. Oleh karena itu, biaya merupakan alat dasar dalam pengambilan keputusan manajemen.

##### **1. Pengertian Biaya (*Cost*)**

Istilah biaya mempunyai arti yang sangat luas, karena adanya perbedaan tujuan biaya maka pengertian biaya juga berbeda pula. Biaya merupakan objek yang dicatat, digolongkan, diringkas dan disajikan oleh akuntansi biaya.

Bastian Bustami dan Nurlela (2010;7) dalam bukunya yang berjudul Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa:

“Biaya (*Cost*) adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.”

Mulyadi (2016;8) dalam bukunya yang berjudul Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa:

“Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Sedangkan dalam arti sempit biaya adalah merupakan objek yang dicatat, digolongkan, diringkas dan disajikan oleh akuntansi biaya”.

Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa biaya merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi untuk memperoleh aktiva, dapat diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi, dimana pengorbanan tersebut untuk mencapai tujuan tertentu.

## **2. Klasifikasi biaya**

Klasifikasi biaya diperlukan untuk menyampaikan dan menyajikan data biaya agar berguna bagi manajemen dalam mencapai berbagai tujuan. Dan ada berbagai cara menggolongkan biaya dalam akuntansi. Penggolongan biaya yang berbeda dilakukan atas dasar tujuan yang berbeda. Penggolongan tersebut didasarkan atas prinsip dasar pengelolaan biaya. Bahkan ketika istilah biaya produk (*product cost*) dipergunakan, maka komponen yang terkandung dalam biaya produk tersebut tergantung pada tujuan manajerial yang diinginkan.

Bastian Bustami dan Nurlala (2010;11) dalam bukunya yang berjudul Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa akuntansi biaya bertujuan untuk menyajikan informasi biaya yang akurat dan tepat bagi manajemen dalam mengelola perusahaan atau divisi secara efektif. Oleh karena itu,

biaya perlu dikelompokkan sesuai dengan tujuan apa informasi biaya tersebut digunakan, sehingga dalam pengelompokan biaya dapat digunakan suatu konsep “*different cost different Purpauri*” yang artinya berbeda biaya berbeda tujuan.

Klasifikasi biaya dapat digolongkan dalam:

a. Biaya dalam hubungan dengan produk

Biaya dalam hubungan dengan produk dapat dikelompokkan menjadi:

1) Biaya produksi

Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Biaya produksi ini disebut juga dengan biaya produk yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan suatu produk, dimana biaya ini merupakan bagian dari persediaan.

a) Biaya bahan baku langsung

Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Sedangkan menurut Garrison (2000;47) dalam bukunya yang berjudul akuntansi manajerial, bahan langsung adalah bahan yang menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari produk jadi dan dapat ditelusuri secara fisik dan mudah ke produk tersebut

b) Tenaga kerja langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengoversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

c) Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Sedangkan biaya *overhead* pabrik dapat dibagi dalam beberapa elemen yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja tidak langsung dan biaya tidak langsung lainnya.

2) Biaya Non produksi

Biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Biaya ini disebut juga dengan biaya komersial atau biaya operasi. Biaya ini dapat dikelompokkan menjadi beberapa elemen yaitu:

a) Beban pemasaran

b) Beban administrasi

c) Beban keuangan

Menurut Garrison (2000; 49) dalam bukunya Akuntansi Manajerial menyatakan bahwa umumnya biaya non produksi

dipilah menjadi dua yaitu biaya penjualan dan marketing serta biaya administrasi.

Menurut Garrison (2013;26) dalam bukunya yang berjudul *Managerial Accounting* menyatakan bahwa klasifikasi umum biaya dibagi atas :

1) Biaya produksi

Biaya produksi dibagi dalam 3 kategori besar yaitu:

a) Bahan langsung

Bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk jadi disebut bahan baku atau bahan mentah (*Raw Material*). Bahan baku terbagi lagi menjadi bahan baku langsung (*direct material*) adalah bahan baku yang menjadi bahan baku utama dari produk jadi dimana biayanya dapat ditelusuri dengan mudah ke produk jadi. Dan bahan baku tidak langsung merupakan bahan yang kadang-kadang tidak terlalu bermanfaat dan biayanya dimasukkan ke dalam *overhead* pabrik, bahan ini biasa disebut dengan *indirect material*.

b) Tenaga kerja

Tenaga kerja dibagi atas tenaga kerja langsung disebut juga *direct labor* meliputi biaya tenaga kerja yang dapat ditelusuri dengan mudah ke masing-masing unit produk. Sedangkan tenaga kerja tidak langsung merupakan tenaga kerja yang

tidak dapat ditelusuri ke produk tertentu karena rumit dan memakan biaya.

c) *Overhead* pabrik

*Overhead* pabrik atau *manufacturing overhead* merupakan elemen ketiga dari biaya produksi yang mencakup seluruh biaya produksi yang tidak termasuk dalam bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

Menurut Rusdi Akbar (2012;277) dalam bukunya yang berjudul Akuntansi Pengantar menyatakan bahwa biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang terjadi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung yang terjadi dalam proses produksi, biaya *overhead* pabrik sering juga disebut dengan *overhead* manufaktur atau batas pabrikasi.

2) Biaya Non produksi

Biaya non produksi umumnya dibagi dalam dua kategori yaitu :

a) Biaya penjualan (*selling cost*)

Mencakup semua biaya yang diperlukan untuk menangani pesanan pelanggan.

b) Biaya administrasi (*administrative cost*)

Meliputi semua biaya yang berhubungan dengan manajemen umum organisasi, bukan yang berhubungan dengan produksi atau penjualan.

Menurut Kautsar Riza Salman (2016;29) dalam bukunya yang berjudul *Akuntansi Biaya dengan pendekatan product costing* menyatakan bahwa untuk memenuhi tujuan suatu biaya maka biaya harus diklasifikasikan berdasarkan cara tertentu yaitu:

1) Biaya dalam hubungannya dengan produk

Berdasarkan dengan hubungannya dengan produk, biaya dapat diklasifikasikan ke dalam biaya langsung dan biaya tidak langsung.

2) Biaya dalam hubungannya dengan volume kegiatan

Volume kegiatan perusahaan dapat berubah-ubah menyesuaikan dengan permintaan pasar dan kemampuan perusahaan. Perubahan volume kegiatan ini dapat mempengaruhi biaya yang terjadi. Berdasarkan hubungannya dengan perubahan volume kegiatan maka biaya dapat dikelompokkan menjadi biaya variabel, biaya tetap dan biaya semivariabel.

3) Biaya dalam hubungannya dengan fungsi produksi

Biaya produksi terkait dengan salah satu fungsi pokok perusahaan yaitu fungsi produksi. Biaya produksi ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya pekerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

4) Biaya dalam hubungannya dengan fungsi pokok perusahaan

Fungsi pokok perusahaan terdiri dari fungsi produksi, fungsi pemasaran dan fungsi administrasi umum.

Mulyadi (2016;13) dalam bukunya yang berjudul Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa biaya dapat digolongkan menurut:

- 1) Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran.

Dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biasa.

- 2) Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan.

Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran dan fungsi administrasi umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok yaitu biaya produksi, biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum.

- 3) Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.

Sesuatu yang dibiaya dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan yaitu biaya langsung (*direct cost*) dan biaya tidak langsung (*indirect cost*).

- 4) Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas.

Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi:

- a. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatannya.
  - b. Biaya semi variabel adalah biaya jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu,
  - c. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah atau tidak ditentukan oleh volume produksi pada periode tertentu.
- 5) Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya.
- 1) Pengeluaran modal (*capital expenditure*)

Pengeluaran modal adalah biaya-biaya yang dinikmati oleh lebih dari satu periode akuntansi. Pengeluaran modal tidak seluruhnya dibebankan dalam periode akuntansi dimana pengeluaran tersebut terjadi, tetapi dibagikan kepada periode-periode yang menikmati manfaat pengeluaran tersebut.

- 2) Pengeluaran penghasilan (*revenue expenditure*).

Sedangkan pengeluaran penghasilan adalah biaya-biaya yang hanya bermanfaat didalam periode akuntansi dimana biaya tersebut terjadi. Contoh dari pengeluaran penghasilan adalah biaya pemeliharaan mesin, biaya telepon, biaya komisi penjualan.

Dari pendapat-pendapat diatas terlihat bahwa pada dasarnya klasifikasi biaya disusun untuk tujuan pengembangan suatu biaya yang berguna bagi manajemen sehubungan dengan tujuannya. Dengan kata lain setiap

manajemen akan membuat suatu klasifikasi biaya yang berbeda, tergantung pada tujuan yang ingin dicapai manajemen yang bersangkutan.

## **B. Komponen Biaya Pengolahan Produk**

Lili, M. Sdeli (2010;44) dalam bukunya yang berjudul *Akuntansi Manajemen Sistem, Proses dan Pemecahan Soal*, menyatakan bahwa biaya produksi (biaya operasi pabrik) dapat diklasifikasikan menurut komponen dalam proses manufaktur. Klasifikasi setiap biaya pabrik dikategorikan sebagai berikut:

1. Biaya bahan mentah (*Raw Material Cost*)

Semua bahan mentah secara fisik dapat diidentifikasi sebagai bagian dari barang jadi dan dapat ditelusuri pada barang jadi tersebut dengan cara yang sederhana dan ekonomis.

2. Biaya tenaga kerja langsung (*Direct Labor Cost*)

Tenaga kerja langsung adalah seluruh tenaga kerja yang dapat ditelusuri secara fisik pada barang jadi dengan cara yang ekonomis.

3. Biaya *overhead* pabrik (*Factory Overhead Cost*)

Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya selain biaya bahan mentah atau upah langsung yang berkaitan dengan proses produksi. Ada dua subklasifikasi *overhead* pabrik yaitu:

- a. *Overhead* pabrik tetap (*Factory Overhead Fixed*) yang tidak berubah meskipun terjadi perubahan dalam volume produksi.
- b. *Overhead* pabrik variabel (*Factory Overhead Variable*) yang berubah sebanding dengan perubahan volume produksi.

## C. Penetapan Harga Pokok Produksi

### 1. Pengertian Harga

Istilah harga digunakan untuk memberikan nilai [finansial](#) pada suatu produk barang atau jasa. Biasanya penggunaan kata harga berupa *digit nominal* besaran [angka](#) terhadap nilai tukar mata uang yang menunjukkan tinggi rendahnya nilai suatu kualitas barang atau jasa. Dalam ilmu [ekonomi](#) harga dapat dikaitkan dengan nilai jual atau beli suatu produk barang atau jasa sekaligus sebagai [variabel](#) yang menentukan [komparasi](#) produk atau barang sejenis.

Deliyanti (2010;149). “ Harga adalah suatu nilai tukar yang bisa disamakan dengan uang atau barang lain untuk manfaat yang diperoleh dari suatu barang atau jasa bagi seseorang atau kelompok pada waktu tertentu dan tempat tertentu”.

Kotler dan Amstrong (2001:339). “Harga adalah jumlah uang yang dibebankan untuk sebuah produk atau jasa”.

Lamb et.al (2001:268). “Harga adalah apa yang harus diberikan oleh konsumen (pembeli) untuk mendapatkan suatu produk”.

Dari ketiga para pakar diatas memberikan penjelasan yang berbedah mengenai tentang harga tetapi memiliki tujuannya sama.

### 2. Pengertian Harga Pokok Produksi

Sehubungan dengan adanya proses kegiatan produksi pada suatu Perusahaan, maka diperlukan adanya informasi mengenai harga pokok produksi untuk setiap produk yang dihasilkan. Karena harga pokok

produksi tersebut sangat diperlukan baik untuk menetapkan harga jual produk, penilaian persediaan maupun laba yang diharapkan dari penjualan yang dilakukan oleh perusahaan tersebut. Dalam melakukan penjualan atas barang yang diproduksi, untuk mengetahui biaya yang terserap dalam menghasilkan barang tersebut maka diperlukan untuk menentukan atau menilai harga pokok produksi.

Bastian Bustami dan Nurlela (2009:49). “Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir”.

Mulyadi dalam bukunya Akuntansi Biaya (2009:121). “Harga pokok produksi adalah seluruh unsur biaya produksi yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang dikorbankan untuk memperoleh aktiva”.

Blocher, Stout, Cokins (2011:125). “Harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) adalah biaya dari produk yang selesai diproduksi dan dipindahkan keluar dari akun persediaan barang dalam proses pada periode tersebut”.

Dari pendapat yang telah dikemukakan diatas dinyatakan bahwa harga pokok produksi merupakan biaya produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dibutuhkan perusahaan dalam membuat satuan produk.

### 3. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Dalam akuntansi biaya untuk pengumpulan harga pokok secara umum dikenal pengumpulan semua biaya produksi untuk selanjutnya diperhitungkan sebagai harga pokok produk tanpa mempertimbangkan faktor perilakunya. Dalam pendekatan ini semua biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* diperhitungkan sebagai harga pokok produk tanpa memperhatikan perilakunya.

Mulyadi (2016:17). Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

#### 1. *Full costing*

*Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku *variabel* maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi.

#### 2. *Variabel Costing*

*Variabel costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan dan membebankan biaya-biaya

produksi yang berperilaku sebagai *variabel* kedalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

#### D. Metode Penetapan Harga Jual

Untuk perhitungan biaya produksi harus mengetahui: biaya bahan baku, upah buru, dan biaya umum pabrik. Sehingga menghasilkan hasil biaya produksi. Dengan metode perhitungan ini dapat dilihat dengan cara sebagai berikut:

Menurut Mulyadi (2001;348) dalam bukunya yang berjudul Akuntansi Manajemen, Konsep, Manfaat dan Rekayasa menyatakan bahwa terdapat tiga metode penentuan harga jual yaitu:

##### 1. Penentuan harga jual normal (*Normal Pricing*)

Dalam keadaan normal, manajer penentuan harga jual memerlukan informasi biaya penuh masa yang akan datang sebagai dasar penentuan harga jual produk atau jasa. Metode penentuan harga jual normal sering kali disebut dengan istilah *cost plus pricing*. Harga jual produk atau jasa dalam keadaan normal ditentukan dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Taksiran Biaya Penuh} + \text{Laba Yang Diinginkan}$$

##### 2. Penentuan harga jual dalam *cost-type contract*

*cost-type contract* adalah kontrak pembuatan produk atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa pada harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh

produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu dari total biaya sesungguhnya tersebut.

### 3. Penentuan harga jual pesanan khusus (*Special Order Pricing*)

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaan di luar pesanan reguler perusahaan.

Menetapkan harga jual atas produksi yang dihasilkan merupakan pekerjaan yang tidak boleh diabaikan karena kesalahan didalam menetapkan harga jual akan berdampak langsung terhadap keberhasilan usaha. Menurut Fandy Tjiptono (2007 : 157) dalam bukunya strategi pemasaran menyatakan bahwa dengan metode penetapan harga biaya-*plus*, harga jual per-kemasan produk dihitung dengan menjumlahkan seluruh biaya perkemasan produk ditambah jumlah tertentu sebagai laba atau *margin* yang dikehendaki pada produk yang dihasilkan. Dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi Yang Dihasilkan}}$$

Untuk harga jual perkemasan produk perhitungannya adalah :

$$\text{Harga Jual Perkarton} = \frac{\text{total Biaya penjualan}}{\text{Total karton}}$$

## E. Penelitian Terdahulu

1. Nurul Aini, 2011 dalam menentukan harga jual perkemasan dengan pendekatan metode *full costing*, maka dapat diambil kesimpulan yaitu hasil perhitungan harga jual perkemasan produk terhadap laba yang

dihasilkan dengan menggunakan metode harga biaya *plus* dan metode berbasis pasar/pesaing perbandingan harga jual perkemasan produk yang terjadi untuk bulan Oktober 2011 (Perusahaan) sebesar Rp 1.287,00 dengan harga jual perkemasan produk (Analisis) sebesar Rp 1.417,00 dengan selisih sebesar (Rp 130,00), untuk November 2011 harga jual perkemasan produk (Perusahaan) sebesar Rp 1.151,00 dengan harga jual perkemasan produk (Analisis) sebesar Rp 1.344,00 dengan selisih yang didapat sebesar (Rp 193,00) dan Desember 2011 harga jual perkemasan produk (Perusahaan) sebesar Rp 1.383,00 dengan harga jual perkemasan produk (Analisis) sebesar Rp 1.434,00 sehingga menghasilkan selisih sebesar (Rp 51,00). Laba yang dihasilkan yang terjadi untuk bulan Oktober 2011 (Perusahaan) sebesar Rp 1.408.472.604,00 dengan laba yang dihasilkan (Analisis) sebesar Rp 2.333.227.344,00 dengan selisih sebesar (Rp. 924.754.740,00), untuk November 2011 laba yang dihasilkan (Perusahaan) sebesar Rp 829.866.024,00 dengan laba yang dihasilkan (Analisis) sebesar Rp 2.198.790.320,00 dengan selisih yang didapat sebesar (Rp 1.368.924.296,00) dan Desember 2011 laba yang dihasilkan (Perusahaan) sebesar Rp 2.081.515.520,00 dengan laba yang dihasilkan (Analisis) sebesar Rp 2.460.648.704,00 sehingga menghasilkan selisih sebesar (Rp 379.133.184,00). Dari hasil perhitungan, dapat dilihat dan dibandingkan perbedaan harga jual perkemasan produk yang mempengaruhi laba yang dihasilkan.

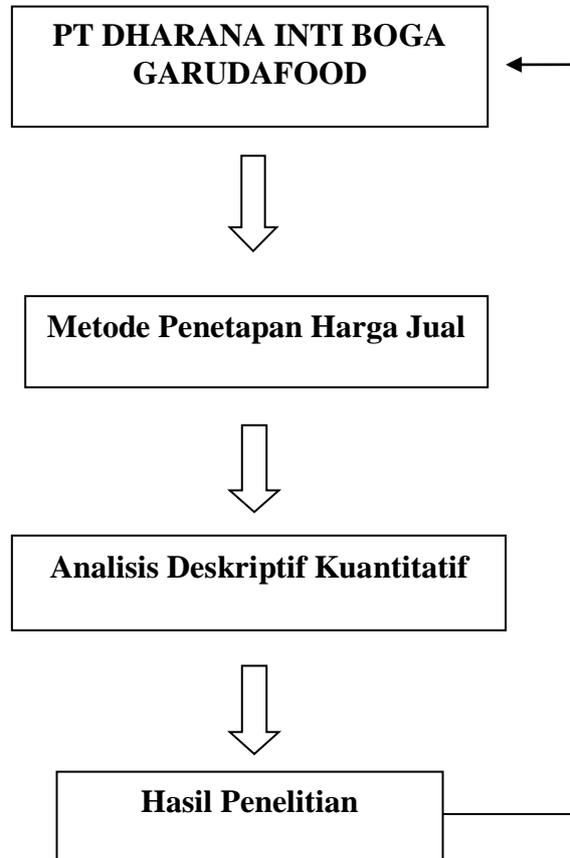
2. Akmal Abdullah, 2016 menggunakan pendekatan metode *full costing* dengan Biaya-biaya yang diperhitungkan perusahaan belum sesuai dengan teori *full costing* yang sebenarnya, ada sebagian biaya yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan seperti biaya listrik, pajak bumi dan bangunan, dan biaya penyusutan gedung dimana tersebut dikeluarkan oleh perusahaan tetapi tidak bebaskan ke produk. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* yang diperhitungkan oleh perusahaan lebih rendah dibandingkan perhitungan dengan menggunakan *full costing* yang sebenarnya. Harga jual lemari pakaian mini 2 pintu yang diterapkan oleh usaha meubel sumber riski mengakibatkan keuntungan relatif kecil 3.74% per triwulan sedangkan harga jual yang diterapkan untuk lemari hias 3 pintu pada usaha meubel sumber riski dapat keuntungan 18.41% per triwulan.
3. Nadyla Sulpa, 2014 menggunakan pendekatan *full costing* dengan Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penentuan harga jual menurut Rumah Makan Citra Minang dan nilai harga jual produk bila dihitung menggunakan metode *full costing*. Data penelitian ini diperoleh dari data-data keuangan rumah makan dan wawancara dengan pemilik rumah makan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode penetapan harga jual pada Rumah Makan Citra Minang berdasarkan pada taksiran biaya produksi bahan baku utama yaitu lauk. Penentuan harga jual per porsi yang sudah ditetapkan perusahaan sebesar Rp.16.000 dan *mark-up* yang dicapai sebesar 49,09%, sedangkan persentase *mark-up* yang

diinginkan perusahaan sebesar 60%, sehingga harga jual yang seharusnya ditetapkan perusahaan adalah sebesar Rp. 17.000,-.

#### **F. Kerangka Pikir**

PT Dharana Inti Boga adalah anggota kelompok Garudafood, yang memproduksi produk Minuman (*Mountea*, *Okky Jelly Drink*, dan *Okky Koko Drink*) dan masih banyak lagi di dalam kemasan. Untuk mendapatkan laba yang diinginkan maka perusahaan menetapkan metode penetapan harga jual yang mana harga jual yang dihitung dari biaya-biaya produksi dan biaya-biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik sehingga hasil dari perhitungan biaya-biaya tersebut dapat ditentukan Harga jualnya.

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada skema kerangka pikir sebagai berikut:



**Gambar 2.1 Skema Kerangka Pikir**

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Lokasi Dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilakukan pada Perusahaan PT. DHARANA INTI BOGA GARUDAFOOD yang beralamat di Jalan Poros Malino KM 21, Desa Pakatto, Kec. Bontomarannu, Kab. Gowa Sulawesi Selatan, sedangkan Waktu penelitian Pada bulan April sampai Mei 2017.

#### **B. Metode Penelitian**

Pada penelitian ini digunakan metode analisis studi kasus, dan Pengumpulan data melalui penelitian sebagai berikut:

1. Studi Pustaka yaitu teknik pengumpulan informasi dengan cara mempelajari buku-buku literatur yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.
2. Penelitian Lapangan (*Field Research*), yaitu pengumpulan data dengan cara sebagai berikut:
  - a. *Observasi*, adalah melakukan kunjungan langsung pada objek penelitian dan mengumpulkan data yang diperlukan
  - b. Wawancara, adalah melakukan tanya jawab dengan pimpinan dan karyawan perusahaan untuk mendapatkan data yang diperlukan.

#### **C. Jenis Data**

Dalam penulisan ini, jenis data yang digunakan adalah :

- a. Data Kuantitatif adalah data dari perusahaan yang berupa angka-angka.

- b. Data Kualitatif adalah data yang diperoleh dari perusahaan dalam bentuk informasi baik lisan maupun tulisan.

#### **D. Sumber Data**

Sumber data yang digunakan untuk menunjang penelitian ini adalah :

- a. Data Primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari hasil observasi dan wawancara langsung dengan pihak-pihak yang terkait dalam perusahaan.
- b. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari dokumen-dokumen serta bahan-bahan tertulis lainnya dari perusahaan yang bersangkutan yang erat hubungannya dengan penelitian ini.

#### **E. Metode Analisis Data**

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Analisis Deskriptif Kuantitatif. Penelitian ini merupakan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui harga jual produk dengan melihat biaya produksi, dan laba yang diinginkan.

#### **F. Defenisi Operasional**

Sehubungan dengan tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, maka menyamakan persepsi tentang variabel yang digunakan diberikan pengertian dan uraian melalui defenisi operasional sebagai berikut :

- a. PT. DHARANA INTI BOGA GARUDA FOOD di Kab. Gowa Sulawesi Selatan adalah.
- b. Biaya produksi adalah biaya yang terjadi dalam hubungannya dengan proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi

- c. Harga Jual adalah harga yang telah ditetapkan oleh perusahaan sebagai pedoman dalam menentukan penjualan maupun dibidang perencanaan laba dan keuntungan.
- d. Laba adalah adalah selisih dari pendapatan di atas biaya-biayanya dalam jangka waktu (periode) tertentu.

## **BAB IV**

### **SEJARAH SINGKAT PERUSAHAAN**

#### **A. Sejarah Berdirinya Perusahaan**

PT. Dharana Inti Boga Garudafood merupakan cabang perusahaan dari PT. Garudafood dan Tudung Group sebagai induk perusahaan. Perusahaan ini berdiri pada tahun 2009 dan diresmikan pada tanggal 09 Maret 2010 oleh Bupati Kabupaten Gowa, Bapak H. Ichan Yasin Limpo, SH.,MH. Perusahaan terletak di kawasan Kabupaten Gowa yaitu tepatnya di JL. Poros Malino km 21, Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa.

Perusahaan ini mempunyai luas keseluruhan 13.326,65 m<sup>2</sup>, dengan luas bangunan utama 3.670,00 m<sup>2</sup> dan luas fasilitas umum 263,10 m<sup>2</sup>, yang terdiri dari ruangan direktur, ruang kantor, ruang rapat, *line* produksi, ruang kantor produksi, ruang kantor QC, mushollah, kantin, satpam, toilet, tempat parkir, ruang *warehouse material* dan produk.

Pembangunan pabrik PT. Dharana Inti Boga Garudafood ini memberikan dampak tenaga kerja yang cukup besar bagi pembangunan nasional pada umumnya dan Sulawesi Selatan pada khususnya karena dapat menyerap tenaga kerja hingga 104 orang karyawan dari data Mei 2017 ).

#### **B. Visi Dan Misi perusahaan**

- a. Visi PT. Dharana Inti Boga Garudafood  
Perusahaan makanan dan minuman terbaik di Indonesia
- b. Misi PT. Dharana Inti Boga Garudafood  
Mencapai goal penjualan terbesar di Indonesia
- c. Nilai – nilai Dasar Perusahaan PT. Dharana Inti Boga Garudafood

1. Semangat pendiri

Sukses itu lahir dari kejujuran, keuletan dan ketekunan yang diiringi doa.

2. Filosofi perusahaan

Damai dan dinamis dengan menjunjung tinggi nilai-nilai kemanusiaan, etika, bisnis, persatuan melalui keharmonisan, cepat dan unggul dalam inovasi bekerja cerdas dalam budaya pembelajaran.

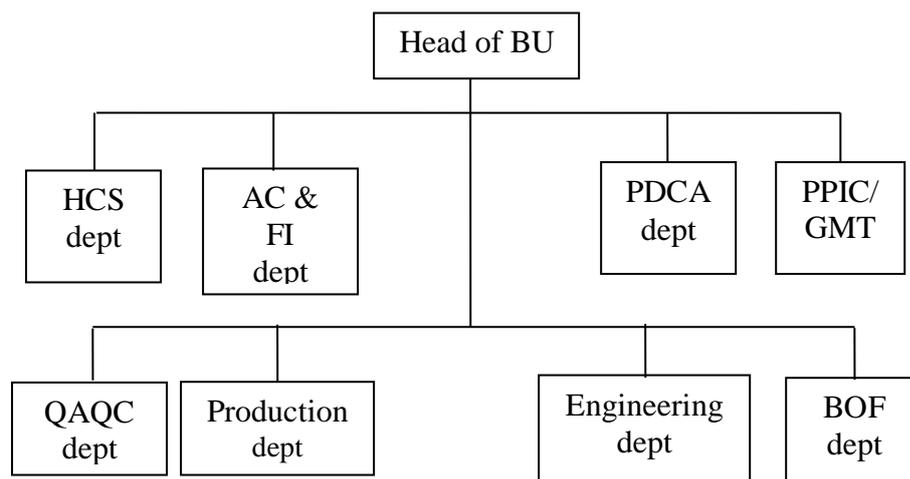
3. Semangat 2017

Berubah dan ciptakan nilai tinggi yang lebih tinggi dengan semangat perbaikan yang berkesinambungan demi tercapainya visi 2019.

### C. Struktur Organisasi Perusahaan Dan Kegiatan Perusahaan

Struktur organisasi pada suatu perusahaan besar diperlukan untuk mengganisir setiap departemen yang ada, anggota serta tugas dan tanggung jawabnya. Struktur organisasi mampu mempersatukan fungsi-fungsi yang ada dalam lingkungan organisasi tersebut.

**Gambar 4.1**  
**PT Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Struktur Organisasi**



1. *Palant manager BU*

Bertanggung jawab penuh atas perkembangan perusahaan, seluruh kegiatan dan sebagai pengambil keputusan dalam menentukan kebijaksanaan-kebijaksanaan yang akan ditempuh perusahaan.

2. *HCS Department*

*Hcs department* bertanggung jawab terhadap komposisi ideal SDM agar jumlah karyawan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan organisasi dengan mengidentifikasi kebutuhan jumlah dan kualitas SDM dan mensuplai secara tepat waktu, dengan yaitu;

- a) Membuat perencanaan kebutuhan pemenuhan SDM guna menjalankan rencana bisnis perusahaan jangka pendek/panjang jenjang kepangkatan jumlah dan waktu.
- b) Memenuhi kebutuhan SDM disetiap unit kerja secara tepat waktu dan sejanlan dengan prosedur yang berlaku.

3. *Accounting dan Finance Department*

*Accounting dan Finance Department* bertanggung jawab dalam mengelola dan mengontrol aktivitas kerja bagian keuangan guna mendukung pencapaian target department dengan menerbitkan keuangan secara berkala yang penyusunannya berdasarkan standar akuntansi keuangan yang berlaku.

Adapun tugas pokok *Accounting dan Finance Department* antara lain :

- a) Mengelola, mengontrol penyusunan laporan keuangan guna mencapai kerja yang telah ditetapkan oleh bagian keuangan.

b) Mengelola serta mengontrol pelaksanaan penjualan.

#### 4. PDCA Department

PDCA merupakan departemen yang bertanggungjawab mengurus semua dokumen perusahaan.

#### 5. *Purchase Department*

*Purchase* bertanggungjawab untuk pengadaan *material, spare part*/mesin dan barang kebutuhan terkait sesuai dengan kebutuhan standar. Dalam organisasi dengan segala aktivitasnya terdapat hubungan antara orang - orang yang menjalankan aktivitasnya. Adapun tugas pokok *Purchase* antara lain:

- a) Menerima *Purchase indent* untuk diidentifikasi, jumlah dan waktu yang dibutuhkan
- b) Membuat laporan pengadaan barang guna menginformasikan tipe, jumlah, biaya dan waktu yang digunakan untuk pengadaan barang serta hal lainnya yang mencerminkan tingkat produktivitas yang berhasil dicapai

#### 6. *Quality assurance* dan *Quality Control Department*

*Quality assurance* dan *Quality Control Department* bertanggungjawab menjaga kualitas bahan baku, bahan dalam proses dan produk jadi sesuai dengan standar yang persyaratkan maupun spesifikasi produk yang ditetapkan oleh perusahaan. Adapun tugas pokoknya *Quality assurance* dan *Quality Control Department* antara lain:

- a) Mengidentifikasi titik kritis atau penting yang mempengaruhi mutu dari pada produk dan proses operasional serta kemampuan peralatan yang digunakan.
- b) Menentukan lokasi tempat pengambilan sampel yang mampu mempresentasikan keseluruhan material pertahun kualitas serta mempunyai tingkat keamanan dan kemudahan yang tinggi bagi pelaksana sampling.
- c) Menentukan jenis dan macam pengujian yang dipersyaratkan untuk produk jadi yang ditetapkan oleh standar acuan yang digunakan perusahaan.

#### 7. *Production Department*

Manajemen Produksi merupakan salah satu bagian dari bidang manajemen yang mempunyai peran dalam mengoordinasikan berbagai kegiatan untuk mencapai tujuan. Untuk mengatur kegiatan ini, perlu dibuat keputusan-keputusan yang berhubungan dengan usaha-usaha untuk mencapai tujuan agar barang dan jasa dihasilkan sesuai dengan apa yang direncanakan. Dengan demikian, manajemen produksi menyangkut pengambilan keputusan sebagai berikut.

PT. Dharana Inti Boga Garudafood yang bergerak dalam industri minuman dari teh, dan memproduksi dengan *job order* atau sesuai dengan orderan yang diterima konsumen, menetapkan dasar rekrutmen operator pabrik dengan modal pendidikan minimum adalah SMA, diharapkan dengan bekal ilmu pengetahuan yang sesuai, para karyawan mulai dari

tingkat operator mempunyai kesadaran yang tinggi tentang keselamatan kerja dan kualitas dari produk yang dikelola unit kerjanya.

Sesuai dengan urutan proses produksi yang berdasarkan orderan, maka PT. Dharana Inti Boga Garudafood mengatur jam kerja karyawannya sesuai dengan *shift*, dengan jam kerja sebagai berikut:

a) *Shift I* : 07:00 – 15:00 WITA

b) *Shift II* : 15:00 – 23:00 WITA

c) *Shift III* : 23:00 – 07:00 WITA

Disamping karyawan *shift* ada juga karyawan yang bekerja *non shift* (*normal day*) yang biasanya berlaku untuk karyawan yang bekerja dikantor dengan jam kerja sebagai berikut:

Hari Senin – Jum'at 08:00 – 17:00 WITA

#### 8. *Engineering Department*

*Engineering Department* bertanggungjawab terhadap pemeliharaan dan perbaikan peralatan-peralatan, mesin-mesin produksi, serta alat-alat listrik.

#### 9. BOF Department

*Back of facktory* department (BOF Department) adalah departement perantara penyaluran barang. Di lapangan, departemen ini berkaitan erat dengan pergudangan (*warehouse*). *Warehouse* pergudangan berfungsi menyimpan barang untuk produksi atau hasil produksi dalam jumlah dan rentang waktu tertentu yang kemudian didistribusikan kelokasi yang dituju berdasarkan permintaan. *Warehouse Management System*

(WMS) yang didukung teknologi informasi untuk membantu pengawasan pergerakan barang masuk, pergerakan dalam *warehouse* dan barang keluar. Berikut tempat penyimpanan:

a) Gudang Operasional

Adalah gudang dimana bahan baku disimpan. Disini dapat pula disimpan barang setengah jadi atau suku bagian atau barang dalam proses. Barang-barang itu disiapkan untuk diserap oleh proses produksi. Gudang *Material* pada PT. Dharana inti boga Garudafood termasuk dalam gudang Operasional karena gudang *Material* adalah tempat penyimpanan bahan baku dan bahan kemas. Gudang *Material* pada PT. Dharana inti boga Garudafood memiliki luas sebesar 524,8 M memiliki kapasitas pallet 199 *pallet*, gudang material ini merupakan gudang dengan tipe gudang non racking, sebelum bahan baku dan bahan kemas dari supplier masuk kegedung *material* (GMT), terlebih dahulu dilakukan proses perencanaan bahan baku oleh PPIC logistic, dimana perencanaan meliputi beberapa jumlah kebutuhan bahan baku dan bahan kemas yang dibutuhkan selama proses produksi dalam satu bulan.

Adapun masa penyimpanan bahan baku dan bahan kemas jangka waktu tertentu dalam gudang material dikenal dengan istilah DOI (*Date Of Inventory*). Adapun standar DOI untuk bahan baku mulai dari barang datang sampai ditransfer ke formulasi yaitu 21 hari sedangkan standar DOI untuk bahan kemas mulai barang sampai ditransfer

produksi yaitu 14 hari, dan pengaturan bahan baku pada gudang menggunakan metode FIFO (*First In First out*) dan FEFO (*First Expired First Out*), kemudian bahan baku dan bahan kemas disusun dalam satu pallet sesuai urutan masing-masing. Sebelum bahan baku dan bahan kemas terlebih dahulu diperiksa dan dilakukan pengambilan sampel QC agar bahan baku dan bahan kemas yang digunakan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Berikut ini adalah spesifikasi bahan baku dan bahan kemas di dalam GMT :

1. Bahan baku (*Raw Material*)
  - a) Teh Hijau dan Teh Hitam
  - b) Gula Rafinasi
  - c) *Flavor* Perasa Buah
2. Bahan Kemas (*packaging Material*)
  - a) Cup
  - b) Seal
  - c) Dus
  - d) Sedotan
  - e) Lakban
- b) Gudang *Finish Good*

Merupakan ruang penyimpanan dari bagian pengiriman, dimana barang-barang itu disimpan sebelum diberangkatkan dari pabrik. Pada gudang *finish good* menggunakan *warehouse management system* (WMS) yaitu sebuah sistem yang mengatur keluar masuknya stock barang. Dalam struktur organisasinya bagian ini dibawah langsung oleh pusat.

## BAB V

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Proses Produksi

Proses produksi adalah suatu rangkaian kegiatan untuk mengkonversi bahan baku menjadi produk yang berbeda fisik sehingga bernilai jual tinggi. Berdasarkan urutannya, maka proses produksinya dibedakan menjadi:

1. *Bact* adalah : proses yang berlangsung dalam dalam paket dengan urutan:

Masukan  $\implies$  Proses  $\implies$  Keluaran

2. *Continue* : proses yang berlangsung dalam keluaran
3. *Job Order* : proses yang hanya dilangsungkan apabila ada pesanan dari  
Konsumen

PT. Dharana Inti Boga Garudafood memproduksi secara komersial sejak januari 2010 produksi dibawah departemen produksi dan disupport oleh departemen-departemen lain. Proses produksi pada mountea ini sesuai dengan orderan yang diterima dari pelanggan. Sebelum memasuki ruang produksi terlebih dahulu karyawan diadakan training GMP + 5R (*Good Manufacktring Practices*) yaitu tata cara dan peraturan – peraturan yang harus dilakukan oleh para karyawan PT. Dharana Inti Boga Garudafood.

Permintaan order datanag dari konsumen, setelah itu PT. Dharana Inti Boga Garudafood, melalui hal – hal berikut :

- a. *Delivery* (pengiriman).
- b. *Stock Check* (cek saham).
- c. Membuat *Schedule* Produksi (RPM).
- d. Menyiapkan Bahan baku.

## B. Bahan Baku dan Kandungan Produk

1. Bahan baku ( teh hijau dan teh hitam ( *ekstrak* teh ), gula rafinasi, *flavor* perasan buah).

2. Gula (*sukrosa*)

Tebuh sebagai bahan baku utama pabrik gula di Indonesia merupakan tanaman yang efisien. Batang tebu mengkonversi sianar matahari dengan proses *fotosintesa* sehingga menjadi gula (*sukrosa*, *glukosa*, *Fruktosa*, dll ) selama pertumbuhan.

3. Sirup Fruktosa

Fruktosa, pemanis yang berasal dari jagung, *Fruktosa* alami terdapat sekitar 5% - 10% dari berat semua jenis buah. Penggunaannya dalam makanan olahan berasal dari sebuah penemuan pada 1971 disintesis dari 55% *fruktosa* dan 45% *glukosa* dari jagung, membuat bahan lebih murah dan enam kali lebih manis dari pada gula tebu.

Sirup tinggi *fruktosa* dari jagung, atau sirup *glukosa – fruktosa*, terdaftar sebagai bahan dalam banyak produk makanan dan minuman, jumlah asam dan rasio fruktosa yang digunakan.

4. Pengatur Keasaman (asam sitrat)

Asam *sitrat* merupakan asam organik lemah yang ditemukan pada daun dan buah tumbuhan *Genus Citrus* (jeruk-jerukan) senyawa ini merupakan bahan pengawet yang baik dan alami, selain digunakan sebagai penambah rasa masam pada makanan dan minuman ringan.

#### 5. Pemanis Buatan (*Natrium Siklamat*)

Pada perinsipnya tingkat kemanisan *sukrosa* (lebih dikenal sebagai gula pasir/bubuk) dijadikan standar untuk produk yang menggunakan pemanis buatan. Setiap pemanis buatan mempunyai karakter yang berbeda dan dapat pula beraksi satu dengan yang lainnya secara sinergis menghasilkan rasa dan tingkat kemanisan yang diinginkan atau memberikan stabilitas yang baik selama penyimpanan.

Penentuan suatu produk pangan secara umum di Indonesia adalah berdasarkan kategori pangan yang diturunkan dari sistem *Codex General Standard for Food Additives*. Kelompok kategori pangan merupakan sistem yang menentukan penggunaan bahan tambahan pangan tertentu, termasuk pemanis buatan. Produk minuman secara kelompok besar dikategorikan menjadi non alkohol dan alkohol terdiri dari 5 kelompok : air, jus buah dan sayuran, nektar buah dan sayuran, minuman berparisa (*water – based flavored drink* ), dan kopi, pengganti kopi, teh, herbal *infusions*, serial panas lainnya dan minuman dari biji/buah selain kakao.

#### 6. *Natrium benzoat*

*Natrium benzoat* adalah salah satu jenis bahan pengawet organik pada makanan, dimana natrium benzoat merupakan garam atau ester dari asam benzoate yang secara komersial dibuat dengan sistem kimia. Natrium benzoate dikenal juga dengan nama *sodium Benzoat* atau *soda benzoat*. Bahan pengawet ini merupakan garam asam *Sodium Benzoic*, yaitu lemak tidak jenuh ganda yang telah disetujui penggunaan oleh FDA dan telah

digunakan oleh para produsen makanan dan minuman salam lebih dari 80 tahun menekan pertumbuhan *mikroorganisme*.

Manfaat dari *natrium benzoat* yaitu sebagai bahan pengawet yang digunakan dalam berbagai produk makan dan minuman seperti jus buah, kecap, *margarine*, mantega, makan ringan, sambal, saus salad, saus tomat, selai, sirup buah dan lainnya.

### C. Mesin Produksi dan Proses Pembuatan Produk

Kegiatan produksi PT. Dharana Inti Boga Garudafood berlangsung secara terus menerus selama 24 jam sehingga untuk penataan dan evaluasi kinerja masing – masing mesin dan operatornya diperlukan badan lain yang melaksanakan fungsi administrasinya yaitu bagian departemen produksi di kinerja unit pabrik selalu memantau untuk mengetahui proses pencapaian target yang telah direncanakan.

#### 1. Formulasi

Bahan baku dari gudang *material* di transfer masuk keruang formulasi untuk timbang dan diukur takarannya. Setelah ditimbang dan di takar kemudian dimasukkan dalam wadah masing-masing dan disatukan dalam *countainer*, 1 *countainer* terdiri 11 item kemudian bahan baku tersebut ditransfer keruang *cooking* menggunakan tranfer *formulasi ( lift )*.

#### 2. Proses *cooking*

Sebelum bahan baku masuk keruang *cooking* maka terlebih dahulu dilakukan pembersihan jacket (*cleaning* ). Setelah itu bahan baku tiba diruangan *cooking*, dan dilakukan pengecekan kelengkapan formula yang

dilakukan petugas QC, *cooking* kemudian dilakukan proses pemasakan bahan baku kedalam *jacket tank*. *Jacket tank* ini berfungsi sebagai wadah untuk memasak bahan baku, proses *cooking* menggunakan 70°C - 75°C, dalam *jacket tank* memuat 1000 Liter air, dan diperiksa keasaman dengan menggunakan PH meter (uji PH) dan kemanisannya diperiksa dengan menggunakan *Refraktometer* (uji Brix) serta diperiksa parameter lainnya seperti aroma, warna, dan tekstur (*organoleptik*), setelah itu di transfer ke ruang *holding*.

### 3. Proses Holding

Pada ruang *Holding* atau penampungan sementara, produk di tampung sementara di dalam *jacket tank* untuk ditransfer ke ruang *filling*, fungsi dari ruang ini adalah untuk menampung produk sementara apabila terjadi masalah pada ruang *filling* atau tempat penampungan produk pada ruang *filling* penuh, suhu pada ruang *holding* yaitu minimal 60°C dan maksimal 65°C. Setelah dari ruang *holding* barulah produk ditransfer kemesin HTST untuk proses pasteurisasi sebelum ke proses *filling*.

### 4. HTST

Mesin HTST atau *High Temperature Short Time* yaitu pemanasan dengan suhu tinggi sekitar 80°C - 90° penggunaan mesin bertujuan serupa dengan proses *pasteurisasi* yaitu untuk meminimalisir mikroba pada produk dengan metode pemanasan dengan suhu tinggi. Selanjutnya produk ditransfer ke proses *filling*.

### 5. Proses *Filling*

Pada ruang *Filling*, cup dimasukkan dicup suplay, cup tersebut dimasukkan dalam mesin *mould*, 1 *maould* = 16 *picis* kemudian diatur (proses pengisian mountea pada *cup*), diberi seal lalu di *heater* 1 (*seal* proses dengan cup), dan di *heater* 2 (pengepresan 2 kali agar seal tertutup dengan baik), kemudian seal dipisahkan persatu cup dengan *cutter* (pemotong *seal*). Sebelum ditransfer tahap selanjutnya, petugas QC area filling, melakukang verifikasi dalam hal penegecekan suhu, *organoleptik* serta PH dan *Brix*. Selanjuatnya produk ditransfer kemesin *conveyor tilting*.

#### 6. Proses IJP CUP

Pada IJP Cup, produk diberi kode *expired*. Fungsi dan IJP ini adalah untuk member kode *expired* atau tanda kadaluwarsa pada produk dengan kode tertent contoh SGM 040817 08:20 1 K1 dimana “SGM” kode SUNTORY GARUDA BEVERAGE *site* produk setempat, “040817” adalah waktu *expirednya*, “08:20” adalah waktu saat proses IJP berlangsung, dikerjakan *shift* 1, “1” menunjukkan mesin 1, “K1” menunjukkan badan usaha yang memproduksi. Setelah melalui proses ini maka selanjutnya menuju proses *precooling*.

#### 7. Proses *Precooling*

Setelah melewati proses IJP *cup*, maka produk tersebut memasuki proses *precooling* yaitu proses *Shock Thermal* atau proses peralihan suhu dari panas ke dingin bertujuan untuk meminimalisir *mikroba*. Suhu dan jangka waktu proses *precooling* diupayakan sesuai standar yang telah ditentukan.

#### 8. Proses *Cooling*

Setelah melalui proses *PreCooling*, produk kemudian menuju proses *cooling* yaitu pendinginan produk dari proses *precooling* suhu media pada proses *cooling* 25°C - 35°C. Selanjutnya produk diteruskan keproses *blower*/pengeringan.

#### 9. Proses *Blower* atau Pengeringan

Proses *blower* produk bertujuan untuk memaksimalkan pengeringan produk agar produk dalam keadaan kering sebelum di *sortir* dan di *pecking* dan tidak membasahi dus.

#### 10. Proses *Sortir*

Setelah melalui proses *Blower*/pengeringan, produk memasuki proses *sortir* proses peneyeleksi produk yang layak atau tidak layak untuk *dipecking*, pengecekan produk pada proses ini yaitu pengecekan pisual *seal* bocor, kurang isi, cup pecah, *seal* lecet, *seal* bergerigi, *seal* miring, kurang *pres*, IJP dan produk berkontaminasi

#### 11. Proses *packing*

Setelah disortir, maka produk tersebut *dipacking* dalam satu dus berisi 24 picis. Dalam proses *pecking* ini juga perlu diperhatikan kelengkapan dus dan kelengkapang sedotan. Dus yang sudah *dipacking* kemudian transfer *Roller packing*.

#### 12. Proses karton *sealler*

Setelah *dipacking* maka produk akan menuju proses karton *sealler* atau proses melakban dus yang berisi produk.

### 13. Proses IJP Dus

Setelah dilakban, dus kemudia meneju keproses IJP dus, proses ini bertujuan memberikan kode *expired* pada dus dengan pengkodean seperti : EXP 100817 K1 2A. “EXP” singkatan dari *expired*, “100817” menunjukkan kadaluwarsa, “K1” kode badan usaha “2A” angka 2 menunjukkan *shift 2* dan A mesin pertama.

### 14. Proses Penyusunan

Setelah itu dus tersebut disusu diatas 1 pallet, 1 *pallet* berjumlah 169 dus, kemudian diperiksa oleh QC pecking dan diambil setiap jam secara acak (sesuai standar pengambilan sampel *finish good* yaitu *military* standar 105 E) yaitu dari atas, tengah dan bawah, apabila terjadi penyimpanan maka produk tersebut di *hold* (tunda) oleh pihak QC dan apabila tidak ditemukan penyimpangan maka produk tersebut ditrasfer GFG (Gudang *finish Good*) dan di inkubasi selama 3-5 hari.

### 15. Proses Akhir

Setelah proses diinkubasi atau ada tanda *release* dari QC barulah produk tersebut ditransfer ke gudang *Finished Good*. Sebelum produk ditransfer ke gudang *Finished Good* maka petugas QC terlebih dahulu melakukan pengambilan sampel produk tersebut diperiksa, dan menyerahkan sampel tersebut ke laboratorium untuk dilakukan pengujian kualitas produk dari parameter fisika, kimia dan mikrobiologi. Pengambilan sampel setiap satu jam dalam 1 *shift*, setelah itu sampel tersebut diberikan kepada QC laboratorium untuk diuji.

#### D. Jenis Produk dan Hasil Produksi

PT. Dharana Inti Boga Garudafood memproduksi produk miumanan Mountea dalam perkarton pada bulan April dan Mei 2017, Dapat dilihat tabel sebagai berikut:

**Tabel 5.1**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Jenis Produk dan Hasil Produksi Karton**

JENIS PRODUK	BULAN APRIL	BULAN MEI
Mountea	206.920	240.370

*Sumber data:* PT Dharana Inti Boga Garudafood

#### E. Daerah Pemasaran Dan Saluran Distribusi

Dalam usaha untuk mencapai tujuan perusahaan dalam memasarkan produk tersebut, maka dalam melihat hal-hal yang dapat menunjang tercapainya tujuan tersebut. Untuk memperlancar arus penjualan dari produsen ke konsumen maka diperlukan suatu *porechasting* penjualan dimana suatu hal yang tidak kalah penting bagi perusahaan karena dapat memberikan informasi bagi pimpinan mengenai perkembangan ke depannya.

Keberhasilan program bagian pemasaran dalam menyalurkan dan memasarkan barang untuk sampai kepada konsumen adalah dengan membina

saluran-saluran distribusi yang baik dan merupakan mata rantai yang harus dilalui oleh barang dan jasa untuk sampai ke tangan konsumen. Berikut ini adalah daerah dan distribusi pemasaran adalah :

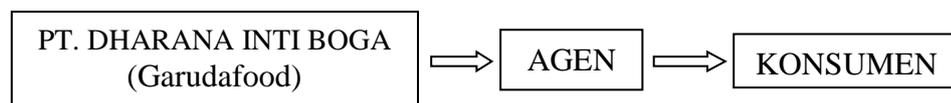
#### 1. Daerah Pemasaran

Pengadaan dan penyaluran produk minuman Mountea bertujuan untuk menciptakan stabilitas harga produk perusahaan di PT. Dharana Inti Boga Garudafood dan daerah sekitarnya. Untuk meningkatkan pendapatan perusahaan serta menjamin harga yang layak ditingkat konsumen. Adapun daerah pemasaran Minuman Mounteaini meliputi Gowa, Makassar dan daerah Sulawesi Selatan lainnya.

#### 2. Saluran Distribusi

Kegiatan pelaksanaan bidang pemasaran sering kali di jumpai adanya suatu mata rantai yang merupakan jalur yang akan dilalui barang-barang dari tempat produsen ke tempat konsumen atau pembeli. Salah satu keberhasilan suatu perusahaan tergantung dari saluran distribusi.

#### **Saluran Distribusi PT. Dharana Inti Boga Garudafood**



#### **F. Analisis Data**

Pada proses analisis digunakan analisis dengan pendekatan metode *Full Costing* dimana pada metode ini dipakai untuk menentukan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga

pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Untuk itu, penentuan harga produk diperlukan untuk menetapkan harga jual produksi.

Sebagaimana kita ketahui dalam perusahaan untuk menentukan harga jual suatu produknya tentu perusahaan tersebut harus mengetahui biaya– biaya bahan baku, gaji karyawan dan *overhead* pabrik sehingga dapat ditentukan harga jual produk. Adapun data biaya produksi dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

#### 1. Klasifikasi Biaya Produksi

**Tabel 5.2**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Bahan Baku pada Bulan April 2017**

<i>Raw Material</i>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
Gula	Rp 408.460.080,-	Rp 1.974,-
Pemanis	Rp 43.660.120,-	Rp 211,-
Extrat Buah	Rp 147.947.800,-	Rp 715,-
Extrat Teh	Rp 53.178.440,-	Rp 257,-
Extrat Vitamin	Rp 10.759.840,-	Rp 52,-
<i>Jpowder</i>	Rp 13.449.800,-	Rp 65,-
Air	Rp 827.680,-	Rp 4,-
<b><i>Packaging Material</i></b>		
<i>Cup</i>	Rp 721.530.040,-	Rp 3.487,-
<i>Roll (Sell)</i>	Rp 126.635.040,-	Rp 612,-
<i>Carton</i>	Rp 429.979.760,-	Rp 2.078,-
Lakban	Rp 42.832.440,-	Rp 207,-
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 1.999.261.040,-</b>	<b>Rp 9.662,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.2** menunjukkan bahwa selama bulan April 2017 jumlah pengeluaran biaya untuk bahan baku atau *Raw material* dan *Packaging material* sebesar Rp. 1.999. 261.040,- dengan total jumlah produksi sebesar 206.920 Karton.

**Tabel 5.3**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Tambahan Biaya Produksi Bulan April 2017**

<b>Biaya Tambahan</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
<i>Raw Material</i> (RM )	Rp 27.520.360,-	Rp 133,-
<i>Packaging Material</i> (PM)	Rp 42.832.440,-	Rp 207,-
<b>Total</b>	<b>Rp 70.352.800,-</b>	<b>Rp 340,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.3** diperoleh biaya tambahan dari bulan April 2017 untuk penyediaan sebesar bahan *Raw Material* dan *Packaging Material* sebesar Rp. 70.352.800,-.

**Tabel 5.4**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Tenaga Kerja Bulan April 2017**

<b>Biaya Tenaga Kerja</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
<b>Total</b>	<b>Rp 195.332.480,-</b>	<b>Rp 944,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.4** menunjukkan total biaya yang digunakan untuk ketenaga kerjaan tidak langsung pada bulan April 2017 sebesar Rp. 195.332.480,-.

**Tabel 5.5**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya *Overhead* Pabrik Bulan April 2017**

<b>Biaya <i>Overhead</i></b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
Gaji	Rp 226.909.280,-	Rp 944,-
<i>Utility</i>	Rp 101.390.800,-	Rp 490,-
<i>Office Equip</i>	Rp 27.934.200,-	Rp 135,-
<i>Lab &amp; QA</i>	Rp 6.207.600,-	Rp 30,-
<i>Manitenance</i>	Rp 36.211.000,-	Rp 175,-
<i>Depreciation</i>	Rp 106.563.800,-	Rp 515,-
<i>Disposal Cost</i>	Rp -	Rp -
Biaya Lain	Rp 79.043.440,-	Rp 382,-
<b>Total</b>	<b>Rp 552.683.320,-</b>	<b>Rp 2.671,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.5** menunjukkan total penggunaan Biaya *Overhead* Pabrik pada bulan April 2017 sebesar Rp. 552.683.320,-.

**Tabel 5.6**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Distribusi Bulan April 2017**

<b>Biaya Nonproduksi</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
Pengiriman	Rp 204.023.120,-	Rp 986,-
<i>Marketing</i>	Rp 202.367.760,-	Rp 978,-
Bonus	Rp 62.696.760,-	Rp 303,-
Biaya Lain	Rp 45.522.400,-	Rp 220,-
<b>Total</b>	<b>Rp 514.610.040,-</b>	<b>Rp 2.487,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.6** dimana diketahui terdapat Biaya Distribusi pada bulan April 2017 yang terdiri dari Biaya Pengiriman, Biaya *Marketing*, Biaya Bonus dan Biaya Lain-Lain dengan total sebesar Rp. 514.610.040,-.

**Tabel 5.7**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Pajak dan Inflasi Bulan April 2017**

<b>Biaya Pajak Dan Inflasi</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
PPN 10%	Rp 313.690.720,-	Rp 1.516,-
Inflasi 5%	Rp 156.845.360,-	Rp 758,-
<b>Total</b>	<b>Rp 470.536.080,-</b>	<b>Rp 2.274,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.7** untuk penggunaan Pajak Penghasil Negara (PPN) sebesar 10% dan Inflasi sebesar 5% sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 470.536.080,-.

**Tabel 5.8**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Bahan Baku Bulan Mei 2017**

<i>Raw Material</i>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
Gula	Rp 474.490.380,-	Rp 1.974,-
Pemanis	Rp 50.718.070,-	Rp 211,-
Extrat Buah	Rp 171.864.550,-	Rp 715,-
Extrat Teh	Rp 61.775.090,-	Rp 257,-
Extrat Vitamin	Rp 12.499.240,-	Rp 52,-
<i>Jpowder</i>	Rp 15.624.050,-	Rp 65,-
Air	Rp 961.480,-	Rp 4,-
<b><i>Packaging Material</i></b>		
<i>Cup</i>	Rp 838.170.190,-	Rp 3.487,-
<i>Roll (Sell)</i>	Rp 147.106.440,-	Rp 612,-
<i>Carton</i>	Rp 499.488.860,-	Rp 2.078,-
Lakban	Rp 49.756.590,-	Rp 207,-
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 2.322.454.940,-</b>	<b>Rp 9.662,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.8**, menunjukkan bahwa selama bulan Mei 2017 jumlah pengeluaran biaya untuk bahan baku *Raw Material* dan *Packaging Material* sebesar Rp. 2.322.454.940,- dengan total jumlah produksi sebesar 240.370 Karton.

**Tabel 5.9**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Tambahan Biaya Produksi Bulan Mei 2017**

<b>Biaya Tambahan</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
<i>Raw Material (RM)</i>	Rp 31.969.210,-	Rp 133,-
<i>Packaging Material (PM)</i>	Rp 49.756.590,-	Rp 207,-
<b>Total</b>	<b>Rp 81.725.800,-</b>	<b>Rp 340,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **tabel 5.9**, diperoleh Biaya Tambahan dari Bulan Mei 2017 untuk penyediaan sebesar bahan *Raw Material* dan *Packaging Material* sebesar Rp. 81.725.800,-.

**Tabel 5.10**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Tenaga Kerja Bulan Mei 2017**

<b>Biaya Tenaga Kerja</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
<b>Total</b>	<b>Rp 226.909.280,-</b>	<b>Rp 944,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.10**, menunjukkan jumlah tenaga kerja yang dipakai sebanyak 104 orang dengan total biaya tenaga kerja tidak langsung dari karyawan *office* dan karyawan biasa pada bulan Mei 2017 sebesar Rp. 226.909.280,-

**Tabel 5.11**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Overhead Pabrik Bulan Mei 2017**

<b>Biaya Overhead</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>biaya perkarton</b>
Gaji	Rp 226.909.280,-	Rp 944,-
Utility	Rp 112.973.900,-	Rp 470,-
Office Equip	Rp 30.767.360,-	Rp 128,-
Lab & QA	Rp 6.730.360,-	Rp 28,-
Manitenance	Rp 40.382.160,-	Rp 168,-
Depreciation	Rp 123.790.550,-	Rp 515,-
Disposal Cost	Rp 18.268.120,-	Rp 76,-
Biaya Lain	Rp 77.158.770,-	Rp 321,-
<b>Total</b>	<b>Rp 636.980.500,-</b>	<b>Rp 2.650,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.11**, menunjukkan total penggunaan Biaya *Overhead* Pabrik pada bulan Mei 2017 sebesar Rp. 636.980.500,-.

**Tabel 5.12**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Distribusi Bulan Mei 2017**

<b>Biaya Nonproduksi</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
Pengiriman	Rp 237.004.820,-	Rp 986,-
Marketing	Rp 235.081.860,-	Rp 978,-
Bonus	Rp 74.995.440,-	Rp 312,-
Biaya Lain	Rp 53.362.140,-	Rp 222,-
<b>Total</b>	<b>Rp 600.444.260,-</b>	<b>Rp 2.498,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.12**, dimana diketahui terdapat biaya non produksi pada bulan Mei 2017 yang terdiri dari Biaya Pengiriman, Biaya Marketing, Biaya Bonus dan Biaya lain-lain dengan total sebesar Rp. 600.444.260,-.

**Tabel 5.13**  
**PT. Dharana Inti Boga Garudafood**  
**Data Biaya Pajak dan Inflasi Bulan Mei 2017**

<b>Biaya Pajak Dan Inflasi</b>	<b>Biaya Keseluruhan</b>	<b>Biaya Perkarton</b>
PPN 10%	Rp 364.160.550,-	Rp 1.515,-
Inflasi 5%	Rp 182.200.460,-	Rp 758,-
<b>Total</b>	<b>Rp 546.361.010,-</b>	<b>Rp 2.273,-</b>

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Pada **Tabel 5.13**, untuk penggunaan Pajak Penghasil Negara (PPN) sebesar 10% dan Inflasi sebesar 5% sehingga total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 546.361.010,-.

2. Analisis Penetapan Harga Jual Produksi (klasifikasi biaya)

Penentuan harga jual dengan metode penentuan harga jual normal (*normal pricing*) dengan unsur biaya penuh melalui pendekatan *full costing*.

a. Periode bulan April 2017

1) Biaya Produksi keseluruhan

a) Biaya bahan baku	Rp. 1.999.261.040,-
b) Biaya tambahan bahan baku	Rp. 70.352.800,-
c) Biaya tenaga kerja	
tidak langsung	Rp 195.332.480,-
d) Biaya <i>overhead</i> Pabrik	Rp. 357.350.840,- +
e) Total Biaya Produksi keseluruhan	Rp. 2.622.297.160,-

2) Biaya Non produksi keseluruhan		
a) Biaya Distribusi	Rp.	514.610.040,-
b) Biaya ADM (Pajak dan Inflasi)	Rp.	470.536.080,- +
c) Total biaya non produksi keseluruhan	Rp.	985.146.120,-
3) Biaya produksi sesungguhnya		
a) Total Biaya Produksi Keseluruhan	Rp.	2.622.297.160,-
b) Total biaya nonproduksi keseluruhan	Rp.	985.145.120,- +
c) Total biaya produksi sesungguhnya	Rp.	3.607.443.280,-
4) Biaya Produksi Perkarton		
a) Biaya bahan baku perkarton	Rp.	9.662,-
b) Biaya tambahan bahan baku perkarton	Rp.	340,-
c) Biaya tenaga kerja tidak langsung perkarton	Rp.	944,-
d) Biaya <i>overhead</i> pabrik perkarton	Rp.	1.727,-+
e) Total biaya produksi perkarton	Rp.	12.673,-
5) Biaya Non produksi Perkarton		
a) Biaya distribusi perkarton	Rp.	2.487,-
b) Biaya ADM (Pajak dan Inflasi) perkarton	Rp.	2.274,- +
c) Total biaya non produksi perkarton	Rp.	4.761,-
6) Total biaya produksi keseluruhan perkarton		
a) Total biaya produksi perkarton	Rp.	12.673,-
b) Total biaya non produksi perkarton	Rp.	4.761,- +
c) Total biaya produksi sesungguhnya perkarton	Rp.	17.434,-
7) Harga pokok produksi perkarton		

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi yang dihasilkan}}$$

$$\frac{\text{Rp } 3.607.443.280,-}{206.920 \text{ karton}} = \text{Rp } 17.434,- \text{ perkarton}$$

Jadi harga pokok produk minuman mountea pada PT. Dharana Inti Boga Garudafood perkarton sebesar Rp. 17.434,-, dengan jumlah total harga pokok produksi sebesar Rp. 3.607.443.280,-.

8) Penentuan harga jual dengan metode *normal pricing*

$\text{Harga jaul} = \text{taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan}$
---

$$\text{Rp. } 3.607.443.280,- + \text{Rp. } 324.669.895,- = \text{Rp. } 3.932.113.175,-$$

Dengan harga jual perkartonnya yaitu:

$$\text{Harga Jual produk} = \frac{\text{Total Biaya penjualan}}{\text{Total karton}}$$

$$\frac{\text{Rp. } 3.932.113.175,-}{206.920 \text{ Karton}} = \text{Rp. } 19.003,- \text{ Perkarton}$$

Jadi penetapan harga jual pesanan minuman mountea pada PT. Dharana Inti Boga Garudafood untuk perkarton sebesar Rp.19.003,-, dengan itu, dapat ditentukan total harga jual sesungguhnya Rp. 19.003,- × 206.920 karton = Rp. 3.932.100.760,-, sehingga hasil penjualan produk mendapatkan total laba sesungguhnya sebesar Rp. 353.889.068,- dengan laba perkartonya sebesar Rp. 1.710,- Perkarton.

b. Periode Bulan Mei 2017

1) Biaya Produksi keseluruhan

a) Biaya bahan baku Rp. 2.322.454.940,-

b) Biaya tambahan bahan baku Rp. 81.725.800,-

c) Biaya tenaga kerja		
tidak langsung	Rp.	226.909.280,-
d) Biaya <i>overhead</i> Pabrik	Rp.	410.071.220,- +
e) Total Biaya Produksi keseluruhan	Rp.	3.041.161.240,-
2) Biaya Non produksi Keseluruhan		
a) Biaya Distribusi	Rp.	600.444.260,-
b) Biaya ADM (Pajak dan Inflasi)	Rp.	546.361.010,- +
c) Total nonproduksi keseluruhan	Rp.	1.146.805.270,-
3) Biaya produksi sesungguhnya		
a) Total Biaya Produksi keseluruhan	Rp.	3.041.161.240,-
b) Total nonproduksi keseluruhan	Rp.	1.146.805.270,- +
c) Total biaya produksi sesungguhnya	Rp.	4.187.966.510,-
4) Biaya Produksi Perkarton		
a) Biaya bahan baku perkarton	Rp.	9.662,-
b) Biaya tambahan bahan baku perkarton	Rp.	340,-
c) Biaya tenaga kerja tidak langsung perkarton	Rp.	944,-
d) Biaya <i>overhead</i> pabrik perkarton	Rp.	1706,-+
e) Total biaya produksi perkarton	Rp.	12.652,-
5) Biaya Non produksi Perkarton		
a) Biaya distribusi perkarton	Rp.	2.498,-
b) Biaya ADM (Pajak dan Inflasi) perkarton	Rp.	2.273,- +
c) Total biaya non produksi perkarton	Rp.	4.771,-
6) Total biaya produksi keseluruhan perkarton		

- a) Total biaya produksi perkarton Rp. 12.652.-  
 b) Total biaya nonproduksi perkarton Rp. 4.771,- +  


---

 c) Total biaya produksi sesungguhnya perkarton Rp. 17.423,-

7) Harga pokok perkarton

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi yang dihasilkan}}$$

$$\frac{\text{Rp. 4.187.966.510,-}}{240.370 \text{ karton}} = \text{Rp 17.423,- perkarton}$$

Jadi harga Pokok produk minuman mountea PT Dharana Inti Boga Garudafood untuk perkarton sebesar Rp. 17.423,-, dengan jumlah total harga pokok produksi sebesar Rp. 4.187.966.510,-

8) Penentuan harga jual dengan metode *normal pricing*

$$\text{Harga Jual} = \text{Taksiran Biaya Penuh} + \text{Laba Yang Diinginkan}$$

$$\text{Rp.4.187.966.510,-} + \text{Rp. 376.916.986,-} = \text{Rp. 4.564.883.496,-}$$

Dengan harga jual perkartonya yaitu:

$$\text{Harga jual produk} = \frac{\text{Total Biaya penjualan}}{\text{Total Karton}}$$

$$\frac{\text{Rp. 4.564.883.496,-}}{240.370 \text{ karton}} = \text{Rp. 18.991,- Perkarton}$$

Jadi penetapan harga jual pesanan minuman mountea PT. Dharana Inti Boga Garudafood untuk perkarton sebesar Rp. 18.991,- dengan itu, dapat ditentukan total harga jual sesungguhnya Rp.18.991,- × 240.370 karton = Rp. 4.564.866.670,-, sehingga hasil penjualan mendapatkan total laba sesungguhnya sebesar Rp. 410.838.000,- dengan laba untuk perkatonya sebesar Rp. 1.709,- Perkarton.

### G. Hasil Analisis

Dari hasil analisis ini pada produk minuman moutea PT. Dharana Inti Boga Garudafood dalam penetapan harga jualnya dapat dilihat tabel berikut ini:

**Tabel 5.14**

**PT. Dharana Inti Boga Garudafood  
Hasil Analisi Penjualan Produk Minuman Mountea**

<b>PRODUK MOUNTEA</b>	<b>April Mei 2017 Karton</b>	<b>Harga Pokok (Rp)</b>	<b>Harag Pokok Perkarton (RP)</b>	<b>Total Harga Jual (Rp)</b>	<b>Harga Jual Perkarton (Rp)</b>
Mountea	206.920	Rp.3.607.443.280	Rp. 17.434	Rp.3.932.100.760	Rp. 19.003
Mountea	240.370	Rp.4.187.966.510	Rp. 17.423	Rp.4.564.866.670	Rp. 18.991

*Sumber data:* PT. Dharana Inti Boga Garudafood

Dapat dilihat **Tabel 5.14**, diatas bahwa pada bulan april 2017 PT. Dharana Inti Boga Garudafood telah memproduksi minuman mountea dengan total sebesar 206.920 karton, dengan total harga pokok Produksi sebesar Rp 3.607.443.280,- dan harga pokok perkartonnya sebesar Rp. 17.434,-, dengan harga pokok total tersebut perusahaan menetapkan harga jual perkarton pesanan sebesar Rp. 19.003,-, dengan harga total jual sebesar Rp. 3.932.100.760,-. Pada bulan berikutnya di bulan Mei 2017 telah memproduksi minuman mountea dengan total sebesar 240.370 karton, dengan produksi tersebut total harga pokok produksi sebesar Rp. 4.187.966.510,- dan harga pokok perkartonnya sebesar Rp. 17.423,- dengan harga total pokok tersebut perusahaan menetapkan harga jual perkarton pesanan sebesar Rp 18.991,- dengan harga total jual sebesar Rp. 4.564.866.670,- . dengan hasil analisis ini dapat di lihat diri hasil produksinya sehingga dapat

mempengaruhi biaya bahan baku. Biaya Tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik dan maupun biaya-biaya lainnya.

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil urain diatas, maka jumlah produksi produk mountea pada PT. Dharan Inti Boga Garudafood mempengaruhi penetapan harga jual produk pesanan. Semakin banyak produksinya maka harga jual akan menurun sedangkan jika jumlah produksinya sedikit maka harga jual pesanan akan mengalami peningkatan.

Dapat dilihat pada periode bulan April 2017, penetapan harga jual produk untuk pesanan minuman mountea sebesar Rp. 19.003,- perkarton dengan total keseluruhan produksi mencapai 206.920 perkarton. Sedangkan pada periode bulan Mei 2017, jumlah produksi minuman mountea mencapai 240.370 perkarton maka penetapan harga jual pesanan sebesar Rp. 18.991,- tapi, keuntungan atau laba yang diinginkan sesuai dengan kebijakan perusahaan yaitu hanya 9% setiap periode.

#### **B. Saran**

1. Dengan diketahuinya harga pokok produksi dan harga jual maka perusahaan bisa mengetahui atau menganalisis ulang berapa seharusnya harga jual yang sesuai dengan keadaan perokonomian masyarakat umum.
2. Perusahaan juga harus meminimalisir kerugian atau memperoleh laba, demi kelangsungan perusahaan PT. Dharana Inti Boga Garudafood.
3. Perusahaan sebaiknya mengkalasifikasikan biaya produksi sesuai dengan unsur yang membentuk harga pokok produksi yaitu biaya bahan baku,

tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, hal ini dapat mempermudah perusahaan dalam melakukan harga produksinya.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Akbar Rusdi. (2012). *Akuntansi pengantar*. UPP AMP YKPN: Yogyakarta.
- Blocher, dkk. (2011). *Manajemen Biaya*. Salemba Empat: Jakarta.
- Bustamin, dkk. (2010). *Akuntansi Biaya*. Mitra Wacana Medika: Jakarta.
- Garrison, dkk. 2000. *Akuntansi Manejerial*. Salemba Empat: Jakarta.
- Garrison, dkk. 2013. *Akuntansi Manejerial(Managerial Accunting)*. Salemba Empat Media: Jakarta.
- Hartarto. (1981). *Akuntansi untuk usahawan*. FEUI: Jakarta.
- Kolter, dkk. (2001). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Erlangga: Jakarta.
- Lamb, dkk. (2001). *Pemasaran*. Salemba Medika: Jakarta.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Manajemen*. Konsep, Manfaat dan Rekayasa. Salemba Medika: Jakarta.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. STIM YKPN: Yogyakarta.
- Oentoro Deliyanti. (2010). *Manajemen Pemasaran Modern*. PT Refika Aditama: Bandung.
- Sadeli M Lili, dkk. (2010). *Akuntansi Manajemen*. Sistem, Proses dan Pemecahan Soal. PT Bumi Aksara: Jakarta.
- Salman. Riza kaufsar. (2016). *Akuntansi Biaya Pendekatan Produk Costing*. Indeks: Jakarta
- tjiptono, Fandy. 2007. *Strategi Pemasaran*. ANDI: Jakarta.

LAMPIRAN



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 380/05/C.4-II/IV/38/2017

Makassar, 13 Rajab 1438H

Lamp. : -

10 April 2017M

Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

Kepada Yth.

**Pimpinan PT Dharana Anti Boga (Garuda Food)**

di-

**Makassar**

Dengan hormat,

Dalam rangka proses penelitian dan penulisan skripsi mahasiswa di bawah ini :

N a m a : **Abd. Azis**

Stambuk : 10572 0427213

Jurusan : Manajemen

Judul Penelitian : ***Analisis Penetapan Harga Jual Produk Minuman Mountea pada PT Dharana Anti Boga (Garuda Food)***

Dimohon kiranya mahasiswa tersebut dapat diberikan izin untuk melakukan penelitian sesuai tempat mahasiswa tersebut melakukan penelitian.

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan bantuannya diucapkan terima kasih.



**Ismail Rasulong, SE. MM**  
NBM. 903 078,-

Tembusan :

1. Rektor Unismuh Makassar
2. Ketua Jurusan
3. Mahasiswa Ybs.
4. Arsip

# SUNTORY GARUDA

## SURAT KETERANGAN

NO. 127 /DIB/HRS/VI/2017

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anton Tansil  
Pangkat/ Jabatan : HCS Department Head  
Alamat Kantor : Jl. Poros Malino KM. 21 Pakkatto

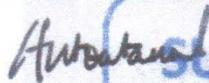
Dengan ini menerangkan bahwa mahasiswa tersebut dibawah :

NO	STAMBUK	NAMA	JURUSAN
1	10572 0427213	Abd. Azis	Manajemen

Telah mendapat persetujuan untuk melakukan Kuliah Kerja Praktek pada PT.Dharana Inti Boga selama 1 bulan mulai tanggal 1 Juli 2017 , surat Permohonan KKP yang kami terima pertanggal 2 Mei 2017.

Demikian surat persetujuan ini dibuat, atas perhatiannya diucapkan banyak terimakasih.

Gowa, 12 Juni 2017



**SUNTORY GARUDA**

**Anton Tansil** PT. DHARANA INTI BOGA

HCS Department Head

PT. DHARANA INTI BOGA

Jl. Poros Malino KM 21 Pakatto, Pontomarannu, Gowa 92172

T+62411 8212433/ F+62411 8212434

[www.suntorygaruda.co.id](http://www.suntorygaruda.co.id)

## DUKUMENTASI

### PRODUK MINUMAN MOUNTEA PT. DHARANA INTI BOGA GARUDAFOOD



MTB ( MOUNTEA BLACKCURAN )



MTA ( MOUNTEA APEL )



MTG ( MOUNTEA JAMBU )



PRODUK MINUMAN MAUNTEA PARIAN RASA  
JAMBU, BLACKCURAN, APEL

PM ( PECEJING MATERIAL ) BAHAN KEMAS



SUSUNAN 1 PALLET 40 DUS



SUSUNAN 1 PALLET 20 DUS CUP



SEDOTAN 1 PALLET 85 PCS



SELL 1 PALLET 40 SEL



SUSNAN GELAS/PCS 1 PALLET 10 PICIS