

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP PENINGKATAN LABA (STUDI KASUS PADA KENCANA CAKE & BAKERY KEDIRI)

Deajeng Nova Firnanda *¹

Fauziyah ²

Dewi Wungkus Antasari ³

^{1,2,3} Universitas Islam Kediri

*e-mail: deajengnov23@gmail.com ¹, fauziyahrahman69@gmail.com ², dewiwungkus@uniska-kediri.ac.id ³

Abstrak

Kencana Cake & Bakery didirikan sejak tahun 2013 yang bergerak di bidang bakery. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar hasil analisis biaya produksi dan kualitas produk terhadap peningkatan laba. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif. Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dari wawancara, observasi dan dokumentasi dengan pemilik usaha Kencana Cake & Bakery Kediri. Teknik analisis data yang digunakan adalah pengumpulan data, mengidentifikasi data, menganalisis data, penyajian, dan interpretasi data yang selanjutnya dibuat penarikan kesimpulan. Hasil penelitian diketahui bahwa biaya produksi dan kualitas produk dapat meningkatkan laba. Terdapat perbandingan jumlah laba tahun 2022 sebesar Rp 39.803.934 pada perhitungan Kencana Cake & Bakery setelah dihitung menggunakan laporan laba rugi yang sesuai oleh peneliti terjadi peningkatan laba sebesar Rp 42.525.950 pada Kencana Cake & Bakery Kediri.

Kata kunci: Biaya Produksi, Kualitas Produk, Peningkatan Laba

Abstract

Kencana Cake & Bakery was founded in 2013 which is engaged in bakery. This research was conducted to find out how much the results of the analysis of production costs and product quality on increasing profit. The type of the study used is quantitative research. This study uses primary data obtained from interviews, observations and documentation with business owner Kencana Cake & Bakery Kediri. The data analysis technique used is data collection, identifying data, analyzing data, presenting, and interpreting data which is then made drawing conclusions. The result of the study found that production cost and product quality can increase profits. There is a comparison of the amount of profit in 2022 of Rp 39,803,934 in the calculation of Kencana Cake & Bakery Kediri after being calculated using the appropriate income statement by the researcher there was an increase in profit of Rp 42,525,950 at Kencana Cake & Bakery Kediri.

Keywords: Product cost, Product quality, Profit increase.

PENDAHULUAN

Perkembangan bisnis yang sangat pesat ini disebabkan munculnya ide kreatif dan inovatif yang selalu diciptakan oleh para pengusaha salah satu bidang usaha yang sekarang ini sedang mengalami perkembangan yang sangat pesat yaitu banyak usaha yang bergerak dibidang makanan tidak lain yaitu bakery. Bakery sudah menjadi makanan yang diminati untuk berbagai acara/kegiatan. Hal ini menjadi peluang besar bagi para pengusaha yang bergerak dibidang makanan bakery untuk terus mengembangkan usaha. sekarang ini konsumen penggemar makanan memilih suatu produk bukan hanya dilihat dari kemasan atau cita rasa yang diberikan dari suatu produk tetapi juga dari kualitas suatu produk tersebut. Menurut Potter dan Hotchkiss (2017) food quality atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur dan rasa. Makanan lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing. Dengan demikian, kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis. Sedangkan menurut West, Wood dan Harger (2018) menyatakan secara garis besar dimensi food quality adalah warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan, dan rasa.

Hal seperti ini akan memberikan dampak positif dan laba bagi pengusaha. Secara umum tujuan dari setiap usaha adalah untuk mencapai laba yang maksimum dan dengan laba, wirausahawan akan memiliki kemampuan untuk berkembang dan mampu mempertahankan eksistensinya di masa yang akan datang, Mujahir (2020) Laba disebut juga pendapatan bersih atau net earnings sedangkan menurut Subramanyandan (2014:109) Laba atau disebut earnings atau profit merupakan ringkasan hasil bersih aktivitas operasi usaha dalam periode tertentu yang dinyatakan dalam istilah keuangan. Ada dua faktor yang dapat meningkatkan laba wirausahawan yaitu pendapatan dan beban apabila pendapatan lebih besar daripada beban maka akan diperoleh laba, sehingga jika pendapatan setiap tahunnya semakin meningkat sementara beban operasionalnya turun maka secara otomatis akan diiringi oleh kenaikan laba. Biaya produksi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi besar kecilnya laba, menurut Mulyadi (2015:14) Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Kencana Cake dan Bakery didirikan sejak 2013 jika dihitung sampai sekarang sudah 10 tahun menggeluti usaha tersebut. Kencana Cake & Bakery ini belum mengidentifikasi biaya produksi, belum memiliki perhitungan biaya produksi sehingga laba yang didapat oleh Kencana Cake & Bakery belum diketahui dengan tepat. Memiliki ciri khas yang berbeda dari bakery yang lain, Kencana cake dan Bakery di Kota Kediri di suguhkan dengan berbagai macam menu yaitu kue basah, cake, snack box, kripik, kue tar, kue kering. Ketika ada pesanan yang cukup banyak di Kencana Cake dan Bakery ini bisa menjadikan snack box dengan varian macam kue basah dan kue kering yang bisa request pada saat memesan. Bahkan konsumen bisa langsung terjun dalam melihat pembuatan produk-produk pada Kencana Cake dan Bakery ini. Kencana Cake dan Bakery ini memiliki lokasi yang cukup strategis yaitu Banjarmati, Kec. Mojoroto Kota Kediri.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis bermaksud melakukan pengujian terhadap biaya produksi dan kualitas produk untuk meningkatkan laba. Oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul, "Analisis Biaya Produksi Dan Kualitas Produk Terhadap Peningkatan Laba"

METODE

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kuantitatif. Penelitian ini dilaksanakan di Kencana Cake & Bakery yang berada di Kota Kediri. Kencana Cake & Bakery ini berlokasi di Banjarmati, Kec. Mojoroto Kota Kediri. Sumber data yang digunakan dalam penelitian adalah data primer. Teknik Pengumpulan Data dengan wawancara, observasi, dokumentasi. Dalam penelitian ini menggunakan deskriptif kuantitatif yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara menjelaskan dan menguraikan secara deskriptif hasil penelitian serta mengambil kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Tahun 2022

Bahan Baku Langsung	Volume	Biaya Per Satuan	Jumlah
Telur	315 Kg	Rp 30.250	Rp 9.481.250
Gula	165 Kg	Rp 13.500	Rp 2.233.500
Pengembang	435 Kg	Rp 3.500	Rp 1.522.000
Tepung Terigu Protein Sedang	171 Kg	Rp 15.500	Rp 2.655.500
Baking Powder	9 Kg	Rp 38.650	Rp 379.650
Vanila	2 Kg	Rp 330.500	Rp 860.500
Minyak	18 Ltr	Rp 21.850	Rp 374.850
Pasta	42 Kg	Rp 30.250	Rp 1.278.250
Margarin	13 Kg	Rp 23.500	Rp 321.500
Susu Segar	7 Ltr	Rp 13.000	Rp 91.000

Tepung Terigu Protein Tinggi	180 Kg	Rp 21.500	Rp 3.790.500
Mentega	11 Kg	Rp 18.000	Rp 204.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp 2.063.505	Rp 20.692.150

Setelah diidentifikasi biaya bahan baku yaitu komponen biaya yang harus dikeluarkan perusahaan untuk keberlangsungan proses produksi. Untuk memproduksi kue basah dan kue kering dibutuhkan biaya bahan baku sebesar Rp 24.735.850.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2022

Biaya Tenaga Kerja	Volume	Biaya Per Bulan	Jumlah
Upah Karyawan	12 bln	Rp 2.100.000	Rp 54.600.000
Lemburan	12 bln	Rp 140.000	Rp 1.680.000
Total Biaya Tetap		Rp 1.680.000	Rp 56.280.000

Berdasarkan hasil biaya overhead setelah diidentifikasi sebesar Rp 56.280.000 menunjukkan biaya tenaga kerja langsung ditambah dengan biaya lemburan sebesar Rp 20.000/jam. Biaya Bahan Penolong

Tabel 3. Data Biaya Bahan Penolong Tahun 2022

Komponen	Biaya
Gas	Rp 3.200.000
Gula Halus	Rp 364.000
Susu Bubuk	Rp 147.200
Susu Kental	Rp 66.000
Kentang	Rp 235.500
Wortel	Rp 160.000
Toge	Rp 71.000
Total Biaya Bahan Penolong	Rp 4.243.700

Berdasarkan data rincian bahan penolong yang digunakan dalam menunjang proses produksi diperoleh total biaya Rp 4.243.700 yang digunakan untuk memproduksi kue kering dan kue basah. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 4. Data Biaya Overhead Pabrik Tahun 2022

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya Listrik	Rp 4.250.000
2	Biaya Perawatan Alat	Rp 1.200.000
3	Biaya Bahan Penolong	Rp 4.243.700
	Total Biaya Overhead	Rp 9.693.700

Setelah dilakukan identifikasi biaya ini dapat dikatakan keseluruhan biaya pabrik yang dikeluarkan perusahaan untuk mengelola bahan baku menjadi bahan jadi. Bahan jadi di perusahaan ini yaitu Kue Basah dan Kue Kering. Saat produksi biaya overhead pabrik yang dikeluarkan oleh Kencana *Cake & Bakery* yaitu biaya listrik dan biaya perawatan alat jadi biaya overhead pabrik setelah dilakukan identifikasi yaitu sebesar Rp 9.693.700.

Kualitas produk

Food quality atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur dan rasa. Makanan

lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing. Setelah dilakukannya wawancara dengan demikian, kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis. Dalam analisis kualitas produk dengan mengidentifikasi dimensi kualitas produk, pentingnya kualitas produk dan atribut produk sebagai berikut :

1) Dimensi Kualitas produk terdiri dari :

(a) Warna

Produk pada Kencana *Cake & Bakery* memiliki warna yang beragam tergantung jenis kue kering dan kue basah

(b) Penampilan

Produk pada Kencana *Cake & Bakery* ini sudah di perhatikan penampilannya oleh pemilik maupun karyawan yang bekerja pada Kencana *Cake & Bakery*. Penampilan juga sesuai dengan kue yang akan disajikan atau dijual kepada konsumen.

(c) Porsi

Produk pada Kencana *Cake & Bakery* merupakan porsi standar kue basah dan kue kering pada umumnya yang sudah sesuai dengan kebutuhan konsumen.

(d) Bentuk

Terkadang bentuk yang akan diberikan Kencana *Cake & Bakery* pada konsumen tergantung jenis kue dan terkadang juga sesuai keinginan konsumen.

(e) Temperatur

Pada Kencana *Cake & Bakery* ini memiliki temperatur yang dapat mempengaruhi daya beli konsumen dikarenakan temperatur dapat dirasakan oleh konsumen itu sendiri.

(f) Tekstur

Ada banyak tekstur pada produk Kencana *Cake & Bakery* ini, tergantung dari kue yang dipesan oleh para konsumen.

(g) Aroma

Produk Kencana *Cake & Bakery* memiliki aroma yang berbeda-beda dikarenakan produk yang di produksi tidak hanya memiliki satu aroma.

(h) Tingkat kematangan

Kencana *Cake & Bakery* memiliki tingkat kematangan yang berbeda pada setiap produk yang di produksi, dan tingkat kematangan sudah bisa diterima oleh para konsumen.

(i) Rasa

Pada produk Kencana *Cake & Bakery* berupa kue basah dan kue kering ini sudah memiliki rasa yang diminati oleh para pelanggan rasa yang cocok di lidah tidak akan mengecewakan pelanggan dan pelanggan akan terus datang untuk membeli produk pada Kencana *Cake & Bakery* ini.

Pentingnya Kualitas Produk

Pentingnya kualitas produk pada Kencana *Cake & Bakery* adalah untuk meningkatkan reputasi perusahaan dengan cara memperhatikan kualitas produk makanan yang akan diolah dan diberikan kepada pelanggan Kencana *Cake & Bakery* serta dapat menurunkan biaya dengan maksud Kencana *Cake & Bakery* tidak mengeluarkan biaya tinggi karena berorientasi pada pelanggan.

Atribut Produk pada kualitas produk

a) Merek

Merek yang sudah dimiliki oleh Kencana *Cake & Bakery* ini memberikan identitas pada para konsumen agar konsumen tidak kesusahan dalam mencari produk yang diinginkan dari Kencana *Cake & Bakery*.

b) Pengemasan

Pengemasan produk pada Kencana *Cake & Bakery* harus lebih diperhatikan lagi agar minat konsumen lebih tinggi terhadap produk-produk pada Kencana *Cake & Bakery*.

c) Pemberian Label

Sama halnya dengan merek pemberian label pada Kencana *Cake & Bakery* berguna untuk memberikan identitas pada produk Kencana *Cake & Bakery*.

d) Jaminan

Bentuk jaminan dari Kencana *Cake & Bakery* adalah jika melakukan pengantaran suatu produk maka pihak yang bertugas bertanggung jawab akan mengantarkan produk sampai ke tangan konsumen.

Menyajikan Laporan Laba Rugi Berdasarkan Perhitungan Kajian Teori Kencana *Cake & Bakery* Laporan Laba Rugi Tahun 2022

Tabel 5. Laporan Laba Rugi 2022

Pendapatan penjualan		
Penjualan		Rp. 136.732.000
Potongan penjualan	Rp. 0	
Retur penjualan	<u>Rp. 0 +</u>	<u>Rp. 0 -</u>
Penjualan Bersih		Rp. 136.732.000
Harga Pokok Penjualan		
Persediaan awal produk jadi		Rp 10.500.000
Persediaan awal produk dalam proses :		
Biaya Bahan Baku	Rp 20.692.150	
Biaya TKL	Rp 56.280.000	
Biaya overhead pabrik	<u>Rp 9.693.700 +</u>	
Total Biaya Produksi	Rp. 86.665.850	
Persediaan akhir produk dalam proses	<u>Rp. 8.350.000 -</u>	
Harga pokok produksi		<u>Rp 78.315.850 +</u>
Harga pokok produksi yang tersedia untuk dijual		Rp. 88.815.850
Persediaan akhir produk jadi		<u>Rp. 15.300.000 -</u>
Harga pokok penjualan		<u>Rp. 73.515.850 -</u>
Laba Kotor		Rp 63.216.150
Biaya Kemasan	Rp 15.420.200	
Biaya administrasi dan umum	Rp 1.420.000	
Biaya pemasaran	Rp 1.350.000	
Biaya Transportasi	<u>Rp 2.500.000 +</u>	
Total	<u>Rp 20.690.200</u>	-
Laba Bersih	<u>Rp 42.525.950</u>	

Berdasarkan laporan laba rugi pada tabel 5. dapat dilihat bahwa terdapat perbandingan laba tahun 2022 setelah dihitung menggunakan laporan laba rugi yang sesuai oleh peneliti dan terjadi peningkatan laba sebesar Rp 42.525.950. Untuk menghasilkan laba yang maksimal, sebaiknya manajemen Kencana *Cake & Bakery* Kediri lebih memperhatikan perhitungan dan mengidentifikasi biaya-biaya yang sudah ada pada laporan laba rugi Kencana *Cake & Bakery* Kediri .

KESIMPULAN

Dari hasil pembahasan, maka penulis dapat ditarik kesimpulan antara lain sebagai berikut : Hasil analisis menunjukkan bahwa Kencana *Cake & Bakery* Kediri secara keseluruhan sudah memiliki pencatatan biaya produksi tetapi belum diidentifikasi dengan tepat. Seperti biaya tambahan yakni biaya bahan penolong, biaya peralatan alat dan biaya lemburan karyawan. Berdasarkan hasil analisis pembahasan laba pada penelitian ini dapat diketahui bahwa terjadi perbandingan laba sebelumnya pada Kencana *Cake & Bakery* pada tahun 2022 sebesar Rp 39.803.934 . Perusahaan belum menghitung laba dengan tepat setelah dilakukan analisis terjadi peningkatan laba sebesar Rp 42.525.950. Hasil analisis kualitas produk terhadap peningkatan laba bisa terjadi dikarenakan semua dimensi kualitas produk makanan seperti warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa. pentingnya kualitas produk dan atribut produk pada Kencana *Cake & Bakery* sesuai dengan karakteristik dari sebuah makanan yang dapat diterima oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Universitas Gajah Mada . (2015). *Akuntansi Biaya* (UPP STIM KPN (ed.); Lima).
- Potter dan Hotchkiss. (2017). *Pengaruh Kualitas Makanan Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Cafe Warunk Upnormal Kota Malang*.
- Subramanyam K. R., & W. J. . (2014). *Analisis Laporan Keuangan ; Financial Statement Analysis* (10th, Buku ed.). Salemba Empat.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- West, W. dan H. (2018). *Analisis Kualitas Makanan Dan Harga Terhadap Penjualan Pada Cafe Brewok Tulungagung*.