

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan era globalisasi yang terus meningkat membuat sektor ekonomi juga yang semakin hari semakin laju, para pengguna ekonomi terus memutar otak dalam memperbaharui setiap kegiatan usaha yang ada. Hal ini berbanding lurus dengan kebutuhan masyarakat yang ikut meningkat sehingga mengakibatkan para pelaku usaha berusaha untuk mengolah seluruh potensi dari berbagai jenis bidang, salah satunya adalah dibidang maritim. Indonesia sebagai jalur perdagangan internasional membuat hasil laut yang dipunya memiliki berbagai macam sumber daya laut yang kaya. Indonesia merupakan negara yang terdiri dari 38 Provinsi dan tercatat memiliki sebanyak 17.000 pulau yang dimana hanya 7.000 pulau yang memiliki penghuni sedangkan sisanya tidak memiliki penghuni. Indonesia juga memiliki potensi laut yang sangat besar dan terkaya di dunia karena mempunyai 8.500 jenis ikan, 555 jenis rumput laut, dan 950 jenis biota terumbu karang. Dapat dilihat bahwa sumber daya perikanan yang ada di Indonesia adalah salah satu sumber yang memiliki potensi yang besar dalam perairan Indonesia. Salah satu provinsi yang memberikan kontribusi dalam menghasilkan ikan terbesar di Indonesia adalah Kepulauan Riau. Provinsi Kepulauan Riau adalah pengembangan dari Provinsi Riau yang dimana letaknya cukup strategis karena berada di dekat Selat Malaka dan Laut Cina Selatan, selain itu, juga berbatasan secara langsung dengan pusat bisnis dan keuangan di Asia Pasifik yaitu Negara

Singapura dan Negara Malaysia. Hal tersebut membuat hasil laut yang diperoleh sangat berlimpah sehingga diperkirakan menghasilkan 860.650,11 ton/tahun untuk sumber daya ikan.

Hasil laut yang ada di Kepulauan Riau membuat sebagian besar masyarakat disana memilih nelayan sebagai mata pencaharian sehari-hari dan hasil laut yang didapat oleh nelayan biasanya akan dijual kepada pedagang ikan atau pengusaha yang mengolah hasil ikan. Salah satu pengusaha yang mengolah hasil laut yaitu usaha pengolahan ikan tamban yang di kelolah oleh Bapak Lanbanihun. Ikan tamban merupakan jenis ikan *sardinella* yang hidup di kawasan besar dipermukaan laut sehingga mudah untuk tertangkap oleh nelayan. Ikan tamban sangat banyak dijumpai disetiap sudut pasar dikarenakan juga harganya yang murah dan selalu stabil. Ikan ini memiliki ciri unik seperti duri yang sangat banyak dimana sangat mudah lepas dari badannya apabila sudah dimasak serta dagingnya yang manis. Dikarena harganya yang sangat murah kebanyakan ikan ini dibeli untuk diberikan sebagai makanan kucing, namun tidak jarang juga ikan ini dijadikan sebagai lauk pauk atau olahan makanan seperti kerupuk, bakso, ikan asin, dan lain-lain. Beberapa pelaku usaha melihat peluang yang besar bahwa ikan ini memiliki nilai jual apabila diolah dengan baik dan benar. Hal ini lah salah satu alasan Bapak Lanbanihun untuk menjadikan ikan tamban sebagai bahan baku utama dalam memproduksi beberapa jenis produk makanan seperti bakso, nugget, dan sempol.

Bapak Lanbanihun dalam membuat harga jual dari setiap produknya masih mengikuti harga dari setiap jenis produk yang terdapat dipasaran tanpa memperhitungkan biaya-biaya yang secara tanpa sadar sudah dikeluarkan pada saat

proses produksi yang dimana biaya tersebut tidak diperhitungkan dengan teliti dan sesuai dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat. Kadang kala harga jual yang cenderung rendah atau tinggi tidak sesuai dengan biaya yang telah digunakan pada saat mengelolah produk makanan ini. Pemberian harga yang kurang tepat pada masing-masing jenis produknya dapat berpengaruh besar terhadap pendapatan yang diperoleh dan hal ini juga dapat berdampak pada perkembangan usaha. Selain itu, pengetahuan akan pembebanan pengalokasian biaya bersama pada masing-masing produk masih kurang, sehingga sulit bagi Bapak Lanbanihun untuk membuat harga jual yang tepat untuk masing-masing produknya. Hal ini juga menyebabkan beberapa biaya yang seharusnya dibebankan pada satu jenis produk saja menjadi dibebankan sebagai biaya bersama dan pembebanan biaya pada produk yang skala produksinya lebih banyak seharusnya lebih besar dibandingkan produk yang skala produksinya lebih sedikit. Sehingga pada saat perhitungan laba/keuntungan dapat diketahui produk mana yang menghasilkan laba yang paling besar.

Penentuan harga pokok produksi antara toko yang menjual berbagai macam jenis varian produk dengan toko yang menjual hanya satu jenis produk akan memiliki perbedaan. Bagi pengusaha dalam kelangsungan usahanya harga pokok produksi memiliki fungsi yang sangat penting. Menurut Bastian dan Nurlela (2010) harga pokok produksi merupakan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overheard* pabrik yang dimana kemudian ditambahkan dengan persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi dengan persediaan akhir. Dengan adanya berbagai jenis produk akan

menimbulkan biaya bersama dan produk yang akan dihasilkan dikenal dengan nama produk bersama. Menurut Mursyidi (2010) biaya bersama merupakan biaya yang terjadi secara bersamaan di dalam satu kali proses produksi sehingga memperoleh beberapa macam produk utama dimana yang dihasilkan dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Menurut Maher dan Deakin (1997) biaya gabungan (*Joint Cost*) merupakan biaya yang memunculkan dua produk atau bahkan lebih yang dimana diproses dari satu bahan baku yang sama. Sedangkan menurut Surjadi (2013) biaya bersama adalah gabungan dari proses produksi yang dilakukan secara serentak yang menghasilkan dua produk atau lebih. Adapun beberapa sifat yang dapat diketahui dari produk bersama yaitu dihasilkan dari biaya produksi bersama, kemudian dihasilkan dalam satu kali proses produksi yang dimana secara umum merupakan produk yang menjadi tujuan utama usaha tersebut dan selain itu, nilai ekonomi yang dimiliki relatif seimbang sesuai dengan kualitas produknya (Mursyidi, 2010). Beberapa jenis metode untuk menghitung besarnya alokasi biaya bersama antara lain yaitu metode harga pasar, metode unit fisik, metode rata-rata sederhana, dan metode rata-rata tertimbang.

Pada usaha yang akan menghasilkan beberapa macam jenis produk dalam satu kali proses produksi yang diolah dari suatu bahan baku yang sama, membutuhkan pengalokasian biaya-biaya secara tepat pada masing-masing produk yang akan dihasilkan, karena apabila tidak dilakukan pengalokasian biaya maka akan sangat sulit untuk mengetahui biaya-biaya yang telah terjadi dalam proses produksi bersama. Menurut Bustami dan Nurlela (2013) alokasi biaya merupakan

biaya-biaya yang dibebankan secara seimbang dari biaya tidak langsung atau biaya bersama ke objek biaya. Dari proses produksi yang telah dilakukan secara bersamaan ditemukan suatu unsur biaya bersama yang sulit diidentifikasi. Dalam mengetahui harga pokok produksi pada usaha pengolahan ikan tamban yang menghasilkan produk bersama, pertama-tama yang harus diketahui yaitu berapa alokasi biaya bersama masing-masing produk baik dalam jumlah satuan maupun dalam jumlah keseluruhan. Perhitungan Alokasi biaya yang kurang tepat dapat mengakibatkan pembebanan biaya yang tidak proporsional, sehingga akan berdampak sangat buruk dalam menentukan harga pokok produksi.

Berdasarkan paparan yang telah dijelaskan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Pengolahan Ikan Tamban Di Pasar Bintan Center, Tanjungpinang, Kepulauan Riau”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan diatas, maka dapat disimpulkan identifikasi masalah dalam penelitian ini, yaitu :

Berdasarkan paparan latar belakang yang telah di jelaskan, maka dapat diidentifikasi bahwa permasalahan dalam penelitian ini adalah usaha ikan tamban Bapak Lanbanihun dalam memproduksi beberapa jenis produk makanan belum dilakukan pengalokasian pembebanan biaya bersama yang tepat. Sehingga biaya-biaya yang seharusnya dibebankan pada satu jenis produk saja menjadi dibebankan pada biaya bersama. Selain itu, penentuan harga pokok produksinya

belum menggunakan perhitungan dengan tepat, sehingga harga jual yang dipakai masih mengikuti harga pasar dari masing-masing jenis produk yang berlaku. Harga jual yang kurang tepat dihasilkan dari perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat pula yang dimana akan mengakibatkan harga jual produk cenderung terlalu tinggi atau rendah. Untuk itu, diperlukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode yang tepat dan benar yaitu dengan menggunakan metode biaya bersama (*joint cost*).

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, maka rumusan masalah dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan metode perhitungan harga pokok produksi pada usaha ikan tamban?
2. Bagaimana harga pokok produksi masing-masing produk pada usaha pengolahan ikan tamban?
3. Bagaimana alokasi biaya bersama (*joint cost*) yang tepat untuk masing-masing produk?
4. Bagaimana harga pokok produksi pada usaha pengolahan ikan tamban berdasarkan perhitungan dengan metode biaya bersama (*joint cost*)?

1.4 Pembatasan Masalah

Untuk memfokuskan penelitian ini, masalah yang diteliti oleh peneliti memiliki ruang lingkup yang jelas dan terarah, maka adapun batasan masalah yang akan diangkat dalam penelitian ini yaitu :

1. Objek dalam penelitian ini adalah usaha pengolahan ikan tamban yaitu Bakso, Tahu Bakso, dan Nugget.
2. Data-data yang digunakan dari usaha pengolahan ikan tamban hanya mencakup data periode Oktober-Desember 2022.
3. Dari berbagai metode yang ada dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode perhitungan biaya bersama, penelitian ini menggunakan metode harga pasar/nilai jual relatif.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui penerapan metode perhitungan harga pokok produksi pada usaha ikan tamban.
2. Untuk mengetahui harga pokok produksi dari masing-masing produk pada usaha pengolahan ikan tamban.
3. Untuk mengetahui alokasi biaya bersama (*joint cost*) yang tepat untuk masing-masing produk.
4. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi usaha pengolahan ikan tamban dengan menggunakan metode biaya bersama (*joint cost*).

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi akademis

Penelitian ini bermanfaat untuk pengetahuan mengenai perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi pada usaha ikan tamban

dan diharapkan dapat mengembangkan sarana ilmu pengetahuan secara teoritis yang sudah dipelajari dibangku perkuliahan, serta sebagai bahan pertimbangan penitng bagi institusi untuk penelitian selanjutnya yang akan dilakukan oleh penelti dimasa yang akan datang.

2. Bagi Pelaku Usaha

Sebagai masukan pada usaha tersebut tentang masalah-masalah yang akan terjadi dimasa depan mengenai pembebanan perhitungan biaya bersama dalam menentukan harga pokok produksi pada usaha Ikan tamban

3. Bagi Pemerintah

Penelitian ini dapat diharapka menjadi bahan evaluasi bagi pemerintah agar lebih memperhatikan dan membantu dalam memberikan modal bagi usaha mikro kecil menengah terutama pada usaha yang mengolah hasil laut agar UMKM tersebut bisa terus berkembang dan maju.

1.7 Sistematika Penelitian

Sistematika dari skripsi ini terdiri dari lima bagian utama, yaitu :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bagian ini berisi paparan tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah, perumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

Pada bagian ini akan diuraian beberapa teori utama yang digunakan dalam menganalisis masalah untuk dasar atau landasan penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bagian ini merupakan objek dan ruang lingkup penelitian, metode penelitian, metode pengumpulan data, metode penentuan populasi, dan sampel serta metode pengolahan dan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bagian ini memberikan ikhtisar analisis usaha, data, dan pembahasan.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bagian ini berisi kesimpulan dan saran berdasarkan temuan penelitian.

