

ANGGARAN LABA RUGI SEBAGAI ALAT PERENCANAAN LABA PADA PERUSAHAAN DNA BAKERY KECAMATAN TAMBAN

Hikmahwati¹⁾, Nailiya Nikmah²⁾, Yusuf Sholihin³⁾

email: hikmahwati@poliban.ac.id

^{1,2,3)} Program Studi Akuntansi, Politeknik Negeri Banjarmasin

Ringkasan

Penelitian ini dilakukan di DNA Bakery Tamban yang merupakan industri rumahan yang bergerak di bidang roti (bakery). Tujuan dari penelitian ini ialah bagaimana menyusun anggaran laba rugi pada DNA Bakery Tamban agar pencatatan anggaran laba. Jenis penelitian yang digunakan ialah penelitian kuantitatif dengan pendekatan studi kasus. Teknik pengumpulan data melalui wawancara, dokumentasi, dan pengamatan di DNA Bakery Tamban. Kerangka pemikiran (secara teoritis) dalam penelitian ini adalah untuk menghitung anggaran laba rugi. Langkah pertama yaitu melakukan perhitungan forecast penjualan dengan menggunakan metode kuadrat karena hasil nilai Standar Kesalahan Forecast (SKF) di metode kuadrat lebih kecil dibandingkan metode least square dan trend moment. Selanjutnya, menghitung anggaran produksi dengan menggunakan kebijakan stabilitas tingkat persediaan. Menghitung anggaran biaya produksi dimulai dari anggaran bahan baku, anggaran biaya tenaga kerja langsung, dan anggaran biaya overhead pabrik. Selanjutnya menghitung anggaran biaya operasi yang terbagi menjadi biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum. Setelah itu, menghitung anggaran harga pokok produksi dan anggaran harga pokok penjualan. Selanjutnya menghitung anggaran laba rugi dalam 1 (satu) tahun. Hasil dari penelitian ini adalah anggaran laba bersih yang didapat DNA Bakery Tamban tahun 2022 sebesar Rp876.211.158.

Kata Kunci : Anggaran Biaya Produksi, Anggaran Biaya Operasi, Anggaran Harga Pokok Produksi, Anggaran Harga Pokok Penjualan, Anggaran Laba Rugi.

1. PENDAHULUAN

Perusahaan tanpa penganggaran bisa kita dibandingkan dengan wisatawan tanpa sebuah kompas. Dalam kondisi ekonomi modern penganggaran bukan hanya sebuah sistem yang menunjukkan tingkat organisasi proses bisnis. Anggaran merupakan instrumen kunci dari proses manajemen. Hari ini hampir semua perusahaan baik komersial atau tidak untuk keuntungan, menyiapkan anggaran. Anggaran adalah proses perencanaan produksi dan keuangan masa depan operasional perusahaan (Hamzah, 2020). Tidak seperti bentuk akuntansi (yaitu neraca dan laba rugi laporan) anggaran mencerminkan perkiraan kegiatan masa depan perusahaan untuk periode sesuai dengan strateginya. Ketika hasilnya tercapai, kita dapat memperkirakan tingkat pencapaian tujuan dan membuat keputusan tentang perlunya koreksi. Sehingga anggaran berperan penting untuk menunjang proses efisiensi maupun efektivitas yang dilakukan oleh perusahaan dalam menjalankan fungsi perencanaan dan pengendalian (Sarah and Sembiring, 2021). Selain itu, penganggaran berfungsi sebagai instrumen strategi realisasi perusahaan. Hal ini memungkinkan untuk menyesuaikan tujuan perusahaan strategis dengan rencana taktis mereka pencapaian dan mendukung pelaksanaan rencana ini menghubungkan mereka ke proses operatif.

Menurut Gulpenko penganggaran harus dianggap sebagai proses anggaran persiapan kegiatan perusahaan dan subdivisinya dengan asumsi arus tujuan dan sasaran strategis, serta pengendalian pengeluaran anggaran untuk keperluan mengambil tindakan korektif terhadap penyimpangan dari indikator kinerja anggaran (Gulpenko et al., 2017). Anggaran laba rugi merupakan satu jenis anggaran yang diperlukan oleh suatu perusahaan untuk merencanakan besarnya laba yang ingin dicapai pada satu periode anggaran (Manik, 2018). Unsur paling penting dalam laba rugi adalah biaya dan penjualan, ini yang menentukan besarnya laba yang dicapai pada suatu periode tertentu. Oleh karena itu, dengan adanya anggaran laba rugi diharapkan perusahaan dapat melakukan pengawasan terhadap biaya dan penjualan sehingga laba yang direncanakan dapat tercapai.

Nafarin menyebutkan bahwa "Anggaran laba rugi adalah anggaran berupa daftar yang disusun secara sistematis atas pendapatan, beban, dan laba atau rugi yang diperoleh dari suatu perusahaan selama periode tertentu" (Nafarin, 2013). Anggaran laba rugi ini merupakan salah satu jenis anggaran yang harus dibuat oleh suatu perusahaan. Tujuan utama dibuatnya anggaran laba rugi adalah untuk

memberikan informasi kepada perusahaan tentang perkiraan laba atau rugi bersih yang akan ditanggung oleh perusahaan. sehingga perusahaan akan dapat membuat rencana program untuk mengelola keuangannya dengan baik, serta memperbaiki operasional perusahaan dimasa mendatang. Apabila anggaran laba rugi tidak disusun maka perusahaan akan kesulitan dalam mengetahui biaya-biaya yang akan dikeluarkan sehubungan dengan usahanya dan perusahaan juga akan kesulitan dalam menentukan besaran pendapatan yang akan diperolehnya, sehingga estimasi laba atau rugi bersih perusahaan tidak akan diketahui (Purba, 2007).

Barito Kuala merupakan salah satu di antara Kabupaten di Provinsi Kalimantan Selatan yang mayoritas pekerjaan masyarakatnya adalah petani. Hadiutomo menyatakan bahwa "Petani adalah orang yang melakukan kegiatan pada sektor pertanian baik pertanian kebun, ladang, sawah, perikanan, dan lainnya pada suatu lahan yang diusahakan dengan tujuan keuntungan ekonomi" (Hadiutomo, 2012). Sebagian besar Petani di daerah Barito Kuala ketika sedang melakukan kegiatan di lahan pertanian, pemilik lahan akan menyuguhkan air putih, teh atau kopi dan roti sebagai jamuan bagi pekerja atau buruh yang bekerja dan makan bersama-sama di lahan pertanian. Setiap musim tanam dan panen padi biasanya penjualan roti mengalami peningkatan dibandingkan hari biasanya karena banyaknya orang-orang bekerja musim tersebut. Mengetahui peluang tersebut, Sukarmawan sebagai pemilik DNA Bakery Tamban tidak ingin melewatkan kesempatan itu. Beliau kemudian mendirikan industri rumahan yang bergerak di bidang roti (*bakery*).

Walaupun sudah lebih dari 8 tahun terjun kedalam usaha pembuatan roti, DNA Bakery Tamban masih kurang memperhatikan penyusunan anggaran bisnis mereka dari anggaran penjualan ampai ke anggaran laba rugi. Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan ketika tidak melakukan penyusunan anggaran laba rugi. Pertama kesulitan dalam membuat program pengelolaan keuangan dengan baik. Kedua kegiatan operasional perusahaan dimasa yang akan datang. Ketiga kesulitan dalam memproyeksikan target laba ataupun rugi yang akan dicapai dimasa mendatang. Dampaknya DNA Bakery Tamban tidak mengetahui perkiraan laba atau rugi bersih yang akan diterima dan kesulitan dalam mengembangkan usahanya. Penelitian tentang anggaran laba rugi sebagai alat perencanaan laba pada usaha UMKM masih belum banyak dilakukan, termasuk UMKM sektor industri pangan.

Berdasarkan uraian masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah bagaimana penentuan perencanaan laba yaitu dengan melakukan penyusunan anggaran laba rugi di DNA Bakery Kecamatan Tamban. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat bagi UMKM sektor industri pangan, termasuk DNA Bakery Tamban. Sebagai acuan dalam menyusun anggaran laba rugi untuk meningkatkan produktivitas dan pengembangan perusahaan. Bagi peneliti lain sebagai bahan referensi bagi yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai anggaran laba rugi.

2. KAJIAN PUSTAKA

Anggaran

Nafarin menyatakan bahwa "anggaran (*budget*) merupakan rencana tertulis mengenai kegiatan suatu organisasi yang dinyatakan dalam satuan uang, tetapi dapat juga dinyatakan dalam barang atau jasa" (Nafarin, 2013). Anggaran harus dapat menyajikan informasi yang jelas mengenai tujuan, sasaran, hasil, dan manfaat yang diperoleh dari suatu kegiatan. Karena Harlianto menyatakan bahwa "anggaran (*budget*) merupakan suatu rencana kerja yang dinyatakan secara kuantitatif dari aktivitas usaha sebuah organisasi" (Herlianto, 2011). Untuk itu anggaran perlu mengidentifikasi sumber daya dan komitmen yang dibutuhkan untuk memenuhi tujuan organisasi selama periode yang dianggarkan.

Anggaran Laba Rugi.

Anggaran laba adalah anggaran besarnya laba yang ingin diperoleh perusahaan didalam suatu periode tertentu dimasa mendatang. Anggaran laba sebenarnya merupakan gabungan dari anggaran pendapatan dan anggaran biaya (Hamzah, 2020). Bustami & Nurlela menyatakan bahwa "Anggaran laba rugi berisi ikhtisar dari anggaran penjualan, anggaran harga pokok penjualan dan anggaran beban komersil (Bustami and Nurlela, 2006). Anggaran laba rugi menggambarkan proyeksi laba bersih, yang merupakan tujuan akhir dari semua jenis usaha". Tujuan disusunnya anggaran laba rugi adalah untuk memberikan informasi tentang perkiraan laba atau rugi yang akan diperoleh untuk periode anggaran mendatang (Ariani, 2019).

Metode Penyusunan Anggaran Laba Rugi

Didalam anggaran laba rugi dituangkan rencana laba yang terdiri dari anggaran penghasilan dan anggaran biaya-biaya sehubungan dengan penghasilan tersebut (Purba, 2007). Dalam penyusunan anggaran laba rugi terdapat beberapa metode yang digunakan, salah satunya adalah menggunakan metode a Posteriori. Dalam metode ini anggaran laba ditetapkan sesudah proses penetapan rencana (*Planning*) keseluruhan, termasuk penyusunan anggaran operasional, metode ini menggunakan

anggaran penjualan sebagai titik tolak penyusunan anggaran operasional. Artinya perusahaan tidak menetapkan anggaran laba dari awal penyusunan anggaran, tetapi setelah seluruh anggaran operasional ditetapkan. Laba yang dianggarkan merupakan hasil dari seluruh anggaran operasional tersebut (Wahyuning et al., 2022). menurut Sasongko & Parulian prosedur penyusunan anggaran laba dimulai dengan menyusun:

a. Menghitung anggaran penjualan, Metode yang digunakan dalam menghitung anggaran penjualan yaitu metode kuadrat. Rumus sebagai berikut:

Metode kuadrat menggunakan persamaan :

$$Y = a + bX + c(X)^2$$

Untuk mencari nilai a, b dan c, digunakan persamaan dibawah ini:

$$\Sigma Y = n.a + c \Sigma X^2$$

$$\Sigma X^2 Y = a \Sigma X^2 + c \Sigma X^4$$

$$\Sigma XY = b \Sigma X^2$$

n = Banyaknya data yang dianalisis

b. Dilanjutkan dengan menghitung anggaran produksi, Menyusun anggaran produksi menggunakan rumus sebagai berikut :

Penjualan (unit)	xxx
Persediaan akhir barang jadi	xxx +
Jumlah barang jadi yang dibutuhkan	xxx
Persediaan awal barang jadi	xxx -
Jumlah barang jadi yang akan diproduksi	Xxx

Anggaran biaya produksi terdiri dari 3 bagian (Sasongko and Parulian, 2011), yaitu:

i. Anggaran Bahan Baku Langsung

Anggaran bahan baku langsung yang dihitung di anggaran produksi pada dasarnya terdiri atas dua jenis, yaitu :

- Anggaran Pemakaian Bahan Baku, Anggaran pemakaian bahan baku dihitung menggunakan format:

Jumlah produksi barang jadi	xxx
Standar kebutuhan bahan baku per unit	xxx
Jumlah kebutuhan bahan baku untuk produksi	xxx
Harga bahan baku per unit	xxx
Total biaya bahan baku untuk produksi	xxx

- Anggaran Pembelian Bahan Baku, Untuk menghitung anggaran pembelian bahan baku menggunakan rumus:

Jumlah kebutuhan bahan baku untuk produksi	Xxx
Persediaan akhir bahan baku	xxx +
Jumlah kebutuhan bahan baku	Xxx
Persediaan awal bahan baku	xxx -
Total pembelian bahan baku	Xxx

ii. Anggaran Tenaga Kerja Langsung;

iii. Anggaran *Overhead* Pabrik.

Untuk menghitung anggaran BOP digunakan perhitungan sebagai berikut:

Biaya bahan penolong	Xxx
Biaya listrik, air, dan telepon	Xxx
Biaya sewa pabrik	Xxx
Biaya pemeliharaan mesin	xxx +
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Xxx

Menghitung Anggaran Biaya Produksi

Penyusunan anggaran biaya produksi adalah sebagai berikut :	Xxx
Biaya Bahan Baku	
Biaya Tenaga Kerja	Xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	xxx +
Total Biaya Produksi	Xxx

c. Menghitung Anggaran Biaya Operasional (Yanto et al., 2022). Anggaran biaya operasional terbagi menjadi 2 bagian, yaitu :

- Biaya Pemasaran, biaya yang digunakan adalah, total keseluruhan jenis biaya yang termasuk dalam biaya pemasaran.
- Biaya Administrasi dan Umum, biaya yang digunakan adalah, total keseluruhan jenis biaya yang termasuk dalam biaya administrasi dan umum

d. Menghitung Anggaran Harga Pokok Produksi (Riwayadi, 2006). Rumus yang digunakan untuk menyusun anggaran harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

Rumus yang digunakan untuk menyusun anggaran harga pokok produksi adalah sebagai berikut: Persediaan awal bahan baku langsung

- | | |
|--------------------------------------------|-------|
| Pembelian bahan baku langsung | Xxx |
| Bahan baku langsung tersedia untuk dipakai | Xxx |
| Persediaan akhir bahan baku Langsung | (xxx) |
| Total pemakaian bahan baku | Xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | Xxx |
| Biaya overhead pabrik dibebankan | Xxx |
| Total biaya produksi | Xxx |
| Persediaan awal barang dalam proses | Xxx |
| Total barang dalam proses | Xxx |
| Persediaan akhir barang dalam proses | (xxx) |
| Harga pokok produksi | Xxx |
- e. Menghitung Anggaran Harga Pokok Penjualan (Bustami and Nurlela, 2006). Rumus yang digunakan untuk menyusun anggaran harga pokok penjualan adalah sebagai berikut:
- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rumus yang digunakan untuk menyusun anggaran harga pokok penjualan adalah sebagai berikut: Persediaan awal bahan baku | xxx |
| Pembelian bahan baku | xxx |
| Total biaya bahan baku yang siap digunakan | xxx |
| Persediaan akhir bahan baku | xxx |
| Total biaya bahan baku yang digunakan | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya overhead pabrik | xxx |
| Total biaya produksi | xxx |
| Produk jadi awal | xxx |
| Biaya produk jadi siap dijual | xxx |
| Produk jadi akhir | (xxx) |
| Harga pokok penjualan | xxx |
- f. Menghitung Anggaran Laba Rugi (Riwayadi, 2006). Rumus yang digunakan untuk menyusun anggaran laba rugi adalah sebagai berikut:
- | | |
|------------------------------|-------|
| Penjualan bersih | Xxx |
| Persediaan barang jadi-awal | Xxx |
| Harga pokok produksi | Xxx |
| Barang tersedia untuk dijual | Xxx |
| Persediaan barang jadi-akhir | (xxx) |
| Harga pokok penjualan | (xxx) |
| Laba kotor | Xxx |
| Beban operasi | (xxx) |
| Laba atau rugi bersih | Xxx |

Setelah seluruh anggaran operasional tersebut disusun, kemudian digabungkan menurut format anggaran laba diatas, sehingga akan diperoleh laba dengan sendirinya.

3. METODE PENELITIAN

Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian yang diterapkan oleh penulis adalah penelitian kuantitatif deskriptif, dengan menggunakan pendekatan studi kasus yakni mengenai perhitungan anggaran laba rugi. Penelitian kuantitatif deskriptif bertujuan untuk menjelaskan kondisi yang menjadi objek penelitian ini berdasarkan apa yang terjadi.

Variabel Penelitian

Variabel yang terdapat dalam penelitian ini adalah anggaran laba rugi. Herlianto (Herlianto, 2011) menyatakan bahwa "Anggaran laba rugi merupakan anggaran yang menunjukkan keadaan perusahaan dalam satu periode yang dibuat untuk mengetahui jumlah pendapatan dan biaya yang dikeluarkan sehingga bisa diketahui perusahaan dalam keadaan laba atau rugi". Jika disederhanakan, maka anggaran laporan laba rugi merupakan anggaran yang dibutuhkan perusahaan untuk mengetahui jumlah keuntungan maupun kerugian yang ingin diperoleh sebuah perusahaan pada satu periode anggaran.

Sumber Data

Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer. Data ini diperoleh dari objek penelitian secara langsung dengan wawancara dan observasi. Data yang didapatkan berupa sejarah berdirinya perusahaan, struktur organisasi, tahapan proses produksi, data tingkat produksi tahun 2017-2021, data tingkat penjualan tahun 2017-2021, data bahan-bahan pembuatan roti beserta harganya, data gaji atau upah pegawai, data bahan penolong, data aktiva tetap, dan data biaya lainnya.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan dengan melakukan wawancara secara langsung untuk mendapatkan data dan informasi yang relevan dengan penelitian. Melakukan observasi dan mengumpulkan dokumentasi laporan keuangan dan data data produksi yang dilakukan. Selain itu, penulis juga mengumpulkan data

dengan cara mencari, membaca, dan mempelajari literatur, buku-buku, maupun sumber lainnya yang ada kaitannya dengan masalah yang teliti untuk mendukung penelitian ini.

Teknik Analisis Data

Pada penelitian ini teknik analisis data yang digunakan mulai dari pertama, mengumpulkan data-data penelitian. Data yang dikumpulkan seperti sejarah berdirinya perusahaan, struktur organisasi, data tingkat produksi dan tingkat penjualan tahun 2017-2021, serta data biaya lainnya. Kedua, menghitung anggaran penjualan. Ketiga menghitung anggaran produksi. Keempat, menghitung anggaran biaya produksi, dimulai dari perhitungan anggaran bahan baku langsung, anggaran tenaga kerja langsung dan anggaran *overhead* pabrik. Kelima, menghitung anggaran biaya operasional yang terdiri dari anggaran biaya pemasaran dan anggaran administrasi umum. Keenam, menghitung anggaran harga pokok produksi. Ketujuh, menghitung anggaran harga pokok penjualan. Kedelapan, menghitung anggaran laba rugi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Anggaran Penjualan

Peramalan (*forecast*) penjualan untuk tahun 2022 dilakukan dengan menggunakan data tahun 2017 sampai tahun 2021 serta metode yang digunakan ialah metode kuadrat (tren garis lengkung). Hasil dari perhitungan Peramalan (*forecast*) penjualan tahun 2022 untuk semua jenis roti direkapitulasi dalam tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Rekapitulasi Anggaran Penjualan tahun 2022

No	Jenis Roti	Jumlah (Unit)	Total Penjualan
1	<i>Mexican bread</i>	929	Rp4.645.000
2	<i>Pizza slice</i>	1.358	Rp13.580.000
3	Roti 6 Rasa	2.310	Rp30.030.000
4	Roti Aneka Rasa	1.448.572	Rp1.448.572.000
5	Roti Bulat Coklat Keju	1.064	Rp5.320.000
6	Roti Durian	1.143	Rp14.859.000
7	Roti Gulung Abon	10.849	Rp37.971.500
8	Roti Gulung Coklat	68.815	Rp240.852.500
9	Roti Gulung Keju	22.170	Rp77.595.000
10	Roti Gulung Srikaya	10.571	Rp36.998.500
11	Roti kering	1.371	Rp9.597.000
12	Roti Tawar	2.207	Rp22.070.000
13	Roti Wijen	2.791	Rp13.955.000
			Rp1.956.045.500

Perhitungan Anggaran Produksi

Menurut informasi yang didapatkan dari DNA Bakery Tamban untuk bahan yang cepat rusak seperti roti tidak ada persediaan awal ataupun persediaan akhir. Jadi, anggaran penjualan sama dengan anggaran produksi. Anggaran produksi untuk 13 jenis produk roti yaitu: *mexican bread*, *pizza slice*, roti 6 rasa, roti aneka rasa, roti bulat coklat keju, roti durian, roti gulung abon, roti gulung coklat, roti gulung keju, roti gulung srikaya, roti kering, roti tawar, dan roti wijen dengan menggunakan kebijakan stabilitas tingkat persediaan. Dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2. Perhitungan Anggaran Produksi tahun 2022

Uraian	Mexican bread	Pizza slice	6 rasa	Aneka rasa	Roti bulat coklat keju	Roti durian	Roti gulung abon	Roti coklat	Roti gulung keju	Roti gulung srikaya	Roti kering	Roti tawar	Roti wijen
Tingkat Penjualan	929	1.358	2.310	1.448.572	1.064	1.143	10.849	68.815	22.170	10.571	1.371	2.207	2.791
Persediaan Akhir	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barang Jadi	929	1.358	2.310	1.448.572	1.064	1.143	10.849	68.815	22.170	10.571	1.371	2.207	2.791

Persediaan Awal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tingkat Produksi	929	1.358	2.310	1.448.572	1.064	1.143	10.849	68.815	22.170	10.571	1.371	2.207	2.791

Perhitungan Anggaran Biaya Produksi

Untuk menghitung anggaran biaya produksi terlebih dahulu mencari anggaran bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

1. Anggaran Bahan Baku Langsung

Anggaran bahan baku langsung merupakan perencanaan mengenai bahan mentah yang merupakan “bagian inti” barang jadi yang akan diproduksi. Dalam anggaran bahan baku langsung terdapat 4 (empat) komponen anggaran bahan baku antara lain: anggaran kebutuhan, anggaran pembelian, anggaran persediaan, dan anggaran biaya bahan baku yang habis digunakan. Anggaran biaya bahan baku langsung adalah semua hal yang berkaitan dengan biaya bahan baku langsung yang akan dikeluarkan oleh perusahaan. Mengenai bahan baku langsung pada 13 jenis roti di DNA Bakery yang digunakan yakni terdapat 18 bahan diantaranya: Tepung terigu, telur, gula, ragi, margarin 1, margarin 2, margarin 3, margarin 4, krim kopi, sosis, saus tomat, srikaya, selai, coklat, keju, abon, durian, dan wijen. Berikut ini adalah anggaran biaya bahan baku pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 yang ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 3. Anggaran Biaya Bahan Baku Tahun 2022

No	Bahan	Pembelian	Harga (Karung)	Total
1	Tepung Terigu	870	Rp 184.000	Rp160.080.000
2	Gula	3.407	Rp 12.000	Rp40.884.000
3	Ragi	263	Rp 75.000	Rp19.725.000
4	Margarin 1	56	Rp 275.000	Rp15.675.000
5	Margarin 2	40	Rp 350.000	Rp14.000.000
6	Margarin 3	27	Rp 350.000	Rp9.450.000
7	Margarin 4	44	Rp 210.000	Rp9.240.000
8	Selai	4.374	Rp 16.000	Rp69.984.000
9	Coklat	355	Rp 20.000	Rp7.100.000
10	Keju	124	Rp 55.000	Rp6.820.000
11	Abon	61	Rp 75.000	Rp4.575.000
12	Sarikaya	60	Rp 18.000	Rp1.080.000
13	Wijen	12	Rp 60.000	Rp720.000
14	Durian	16	Rp 18.000	Rp288.000
15	Telut	1429	Rp 26.000	Rp37.180.000
16	Krim Kopi	12	Rp 70.000	Rp840.000
17	Sosis	12	Rp 35.000	Rp420.000
18	Saos Tomat	12	Rp 15.000	Rp180.000

2. Anggaran Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung yang ada pada DNA Bakery Tamban adalah karyawan yang bekerja dalam pembuatan roti dari proses awal hingga roti siap untuk dijual. Anggaran biaya tenaga kerja langsung untuk 10 orang pegawai yang terdiri dari 6 orang karyawan laki-laki dan 4 orang karyawan perempuan pada DNA Bakery Tamban adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Anggaran Tenaga Kerja Langsung Tahun 2022

Karyawan	Jlh Karyawan	Upah Perjam (Perorang)	Jam kerja perhari	Upah Perhari	JLH hari	BTKL
Laki-Laki	6	Rp5.000	10	Rp300.000	360	Rp108.000.000
Perempuan	4	Rp4.000	10	Rp160.000	360	Rp57.600.000
Jumlah	10					Rp165.600.000

3. Anggaran Biaya *Overhead* Pabrik

Anggaran biaya *overhead* pabrik yang terdapat di DNA Bakery Tamban adalah sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong dibagi menjadi dua bagian, yakni biaya bahan baku tidak langsung dan biaya plastik kemasan.

- Biaya Bahan Baku Tidak Langsung.

Biaya bahan baku tidak langsung yang terdapat pada DNA Bakery Tamban, yaitu pelembut, kalsium, garam dan susu. Berikut ini adalah perhitungan anggaran kebutuhan bahan baku tidak langsung, anggaran pembelian bahan baku tidak langsung, persediaan akhir bahan baku tidak langsung, dan anggaran biaya bahan baku tidak langsung. Sebagaimana ditunjukkan oleh tabel dibawah ini:

Tabel 5. Anggaran Biaya Bahan Baku Tidak Langsung Tahun 2022

No	Bahan	Pembelian	Harga (Karung)	Total
1	Pembalut	48	Rp125.000	Rp 6.000.000
2	Kalsium	62	Rp 67.000	Rp 4.154.000
3	Gram	189	Rp 10.000	Rp 1.890.000
4	Susu	1.003	Rp 10.000	Rp10.030.000

- Biaya Plastik Kemasan

Plastik kemasan digunakan untuk membungkus roti yang telah dibuat. Plastik ini digunakan untuk 10 jenis roti pada DNA Bakery Tamban, dengan total biaya yang dikeluarkan Rp166.289.050.

b. Biaya lain

Biaya lain yang terdapat pada DNA Bakery Tamban adalah biaya pemakaian listrik, air, dan bahan bakar gas. Dalam memperkiraan biaya pemakaian listrik, air, dan bahan bakar gas untuk tahun 2022, menggunakan metode kuadrat terkecil. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa biaya pemakaian listrik sebesar Rp. 51.252.202, biaya pemakaian air sebesar Rp. 41.067.260, dan biaya

pemakaian bahan bakar gas sebesar Rp. 54.106.000.

c. Biaya Perawatan Oven dan Mixer (Peralatan)

Menurut informasi yang didapatkan dari DNA Bakery Tamban untuk biaya perawatan oven dan mixer (peralatan) untuk membuat roti sebesar Rp2.000.000,00 dan Rp100.000,00 pertahun.

d. Biaya Penyusutan Peralatan

Biaya penyusutan peralatan pada DNA Bakery Tamban ialah biaya yang timbul karena aktiva tetap mengalami penurunan manfaat. Berikut ini tabel perhitungan penyusutan peralatan di DNA Bakery Tamban:

Tabel 6. Biaya penyusutan peralatan DNA Bakery Tamban tahun 2022

No	Nama Aktiva	Tahun Perolehan	Harga Perolehan	Unit	Total Harga Perolehan	Umur Ekonomis	penyusutan per tahun
1	Oven	2018	Rp 20.000.000	2	Rp 40.000.000	4	Rp 10.000.000
2	Mixer Spiral	2018	Rp 22.000.000	1	Rp 22.000.000	4	Rp 5.500.000
3	Mixer Planetary	2018	Rp 10.000.000	2	Rp 20.000.000	4	Rp 5.000.000
4	Mixer Tangan	2018	Rp 300.000	1	Rp 300.000	4	Rp 75.000
5	Alat Pemotong Roti Tawar	2018	Rp 11.000.000	1	Rp 11.000.000	4	Rp 2.750.000
6	Loyang (40 x 60)	2018	Rp 50.000	250	Rp 12.500.000	4	Rp 3.125.000
7	Loyang (12 x 16)	2018	Rp 20.000	200	Rp 4.000.000	4	Rp 1.000.000
8	Loyang (8 x 22)	2018	Rp 20.000	100	Rp 2.000.000	4	Rp 500.000
Jumlah biaya penyusutan per tahun							Rp 27.950.000

Tabel 6. Rekapitulasi Anggaran biaya *overhead* pabrik DNA Bakery Tamban tahun 2022

Nama Biaya	Biaya Overhead Pabrik	Total
Biaya Bahan Penolong :		
Pelembut	Rp6.000.000	
Kalsium	Rp4.154.000	
Garam	Rp1.890.000	
Susu	Rp10.030.000	
Plastik Kemasan	<u>Rp166.289.050</u>	
Total Biaya Bahan Penolong		Rp188.363.050
Biaya Pabrik Lainnya :		
Biaya Listrik	Rp51.252.202	
Biaya Air	Rp41.067.260	
Biaya Bahan Bakar Gas	Rp 54.106.000	
Biaya Perawatan Peralatan	Rp2.100.000	
Biaya Penyusutan Peralatan	<u>Rp27.950.000</u>	
Total Biaya Pabrik Lainnya		<u>Rp176.475.462</u>
Total Biaya Overhead Pabrik		Rp364.838.512

Perhitungan Anggaran Biaya Produksi

Anggaran biaya produksi merupakan penjumlahan dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Hasil perhitungan anggaran biaya produksi DNA Bakery Tamban tahun 2022 adalah sebesar Rp928.679.5120, ditunjukkan pada tabel dibawah ini.

Tabel 7. Perhitungan Anggaran Biaya Produksi DNA Bakery Tamban tahun 2022

Uraian	Biaya Produksi	Total
Biaya Bahan Baku Langsung:		
Tepung Terigu	Rp 160.080.000	
Gula	Rp 40.884.000	
Ragi	Rp 19.725.000	
Margarin 1	Rp 15.675.000	
Margarin 2	Rp 14.000.000	
Margarin 3	Rp 9.450.000	
Margarin 4	Rp 9.240.000	
Telur	Rp 37.180.000	
Selai	Rp 69.984.000	
Coklat	Rp 7.100.000	
Keju	Rp 6.820.000	
Abon	Rp 4.575.000	
Srikaya	Rp 1.080.000	
Wijen	Rp 720.000	
Durian	Rp 288.000	
krim kopi	Rp 840.000	
Sosis	Rp 420.000	
saus tomat	Rp 180.000	
Subtotal Biaya Bahan Baku Langsung		Rp 398.241.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung :		
Gaji Pegawai Laki-laki	Rp 108.000.000	
Gaji Pegawai Perempuan	Rp 57.600.000	
Subtotal Biaya		Rp 165.600.000

Tenaga Kerja Langsung		
Biaya Overhead Pabrik :		
Biaya Bahan Penolong :		
Pelembut	Rp 6.000.000	
Kalsium	Rp 4.154.000	
Garam	Rp 1.890.000	
Susu	Rp 10.030.000	
Plastik Kemasan	Rp 166.289.050	
Biaya Pabrik Lainnya :		
Biaya Listrik	Rp 51.252.202	
Biaya Air	Rp 41.067.260	
Biaya Bahan Bakar Gas	Rp 54.106.000	
Biaya Perawatan Peralatan	Rp 2.100.000	
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp 27.950.000	
Subtotal Biaya Overhead Pabrik		Rp 364.838.512
Total Biaya Produksi		Rp 928.679.512

Perhitungan Anggaran Biaya Operasi

Anggaran biaya operasi merupakan penjumlahan dari biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum. Alokasi biaya pegawai pendistribusian produk sebesar Rp27.000.000, ini didapat dari perhitungan jumlah pegawai 3 orang dikalikan dengan jumlah 15 hari kerja perbulan dengan upah perhari sebesar Rp 15.000. untuk perhitungan biaya administrasi umum didapat dari gaji pimpinan, staff, dan penjaga toko. Gaji pimpinan dan staff berjumlah 5 orang sebesar Rp108.600.000. Gaji pegawai penjaga toko berjumlah 2 orang sebesar Rp10.800.000 pertahun, pembayaran upah perhari Rp15.000. Jumlah anggaran biaya operasi pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 adalah sebesar Rp146.400.000, hasil perhitungan ditunjukkan pada tabel dibawah ini:

Tabel 8. Rekapitulasi Perhitungan Anggaran Biaya Operasional DNA Bakery Tamban tahun 2022

Uraian	Biaya Operasi	Total
Pemasaran:		
Biaya Distribusi Produk	Rp 27.000.000	
Subtotal Biaya Pemasaran		Rp 27.000.000
Administrasi dan Umum:		
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp 108.600.000	
Biaya Penjaga Toko	Rp 10.800.000	
Subtotal Biaya Administrasi Dan Umum		Rp 119.400.000
Total Anggaran Biaya Operasi		Rp 146.400.000

Perhitungan Anggaran Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan biaya yang timbul dari barang yang diproduksi dan dijual dalam kegiatan bisnis, biaya yang termasuk dalam harga pokok produksi diantaranya persediaan barang dalam proses awal, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, dan persediaan barang dalam proses akhir. Hasil perhitungan anggaran harga pokok produksi pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 sebesar Rp928.679.512, ditunjukkan pada tabel dibawah ini :

Tabel 8. Perhitungan Anggaran Harga Pokok Produksi tahun 2022

Keterangan	Biaya
Persediaan barang dalam proses awal	Rp0
Biaya bahan baku langsung yang habis digunakan	Rp398.241.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp165.600.000
Biaya overhead pabrik	Rp364.838.512
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp0
Harga pokok produksi	Rp928.679.512

Perhitungan Anggaran Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan digunakan untuk menggambarkan total pengeluaran biaya oleh perusahaan yang timbul dari barang atau jasa yang diproduksi dan dijual dalam kegiatan bisnis dalam satu periode. Biaya yang termasuk dalam harga pokok produksi yakni persediaan barang jadi awal, harga pokok produksi, dan persediaan barang jadi akhir. Hasil perhitungan anggaran harga pokok penjualan pada DNA Bakery Tamban tahun 2021 sebesar Rp928.679.512, ditunjukkan pada tabel dibawah ini :

Tabel 9. Perhitungan Anggaran Harga Pokok Penjualan

Keterangan	Total
Persediaan barang jadi awal	Rp0
Harga pokok produksi	Rp928.679.512
Barang tersedia untuk dijual	Rp928.679.512
Persediaan barang jadi akhir	Rp0
Harga pokok penjualan	Rp928.679.512

Perhitungan Anggaran Laba Rugi

Anggaran laba rugi merupakan rencana laba atau rugi yang akan diperoleh dari perhitungan anggaran penjualan, produksi, biaya produksi, biaya operasional, harga pokok produksi, harga pokok penjualan, maupun biaya-biaya lain yang akan ditanggung perusahaan pada satu periode anggaran. Hasil perhitungan anggaran laba bersih pada DNA Bakery Tamban tahun 2021 sebesar Rp876.211.158, ditunjukkan pada tabel dibawah ini :

Tabel 9. Perhitungan Anggaran Laba Rugi

Keterangan	(Rp)	
Penjualan		Rp1.956.045.500
Harga pokok penjualan	Rp928.679.512	-Rp928.679.512
Laba kotor		Rp1.027.365.988
Beban komersial:		
Beban pemasaran	Rp27.000.000	
Beban administratif	Rp119.400.000	-Rp146.400.000
Laba operasi		Rp880.965.988
Pendapatan di luar operasi	Rp0	Rp0
Biaya lain-lain:		
Sumbangan masjid	Rp2.500.000	
Tujuh belasan	Rp350.000	-Rp2.850.000
EBIT		Rp878.115.988
Biaya-biaya:		

Bunga hutang	Rp0	Rp0
EBT		Rp878.115.988
Tax		-Rp1.904.830
EAT		Rp876.211.158

Perhitungan *tax* dengan pph final UMKM:

Pph final UMKM = Rp.880.965.988 – Rp500.000.000

Pph final UMKM = Rp380.965.988

Pph final UMKM = Rp380.965.988 x 0,5%

Pph final UMKM = Rp1.904.830

5. KESIMPULAN DAN SARAN-SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis pada DNA Bakery Tamban serta pembahasan yang telah dijelaskan pada bab-bab sebelumnya, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

- Anggaran biaya bahan baku langsung untuk 13 jenis roti yang ada pada DNA Bakery Tamban tahun 2021 adalah Rp398.241.000. Biaya bahan baku ini terdiri dari tepung terigu Rp160.080.000, gula Rp40.884.000, ragi Rp19.725.000, margarin (1) Rp15.675.000, margarin (2) Rp14.000.000, margarin (3) Rp9.450.000, margarin (4) Rp9.240.000, selai Rp69.984.000, coklat Rp7.100.000, keju Rp6.820.000, abon Rp4.575.000, srikaya Rp1.080.000, wijen Rp720.000, durian Rp288.000, dan telur Rp37.180.000, krim kopi Rp840.000, sosis Rp420.000, dan saus tomat Rp180.000.
- Anggaran tenaga kerja langsung pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 adalah Rp165.600.000. biaya ini terdiri dari gaji 6 (enam) orang pegawai laki- laki sebesar Rp108.000.000, dan gaji 4 (empat) orang pegawai perempuan Rp57.600.000.
- Anggaran biaya overhead pabrik pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 sebesar Rp364.838.512. rincian biaya terdiri dari biaya bahan baku tidak langsung sebesar Rp22.074.000. Biaya bahan penolong terdiri dari pertama plastik kemasan Rp166.289.050, biaya listrik Rp51.252.202,00, biaya air Rp41.067.260, biaya bahan bakar gas Rp54.106.000, biaya perawatan peralatan Rp2.100.000,00, dan biaya penyusutan peralatan Rp27.950.000.
- Anggaran biaya produksi pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 sebesar Rp928.679.512, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung sebesar Rp398.241.000, biaya tenaga kerja langsung Rp165.600.000, dan biaya overhead pabrik Rp364.838.512.
- Anggaran biaya operasional pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 sebesar Rp146.400.000, terdiri dari biaya pemasaran sebesar Rp27.000.000 dan biaya administrasi dan umum sebesar Rp119.400.000.
- Anggaran harga pokok produksi pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 sebesar Rp928.679.572, didapat dari perhitungan persediaan barang dalam proses awal sebesar Rp0 ditambahkan dengan biaya bahan baku langsung yang habis sebesar Rp398.241.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp165.600.000, biaya overhead pabrik sebesar Rp364.838.512 dikurangi dengan persediaan barang dalam proses akhir sebesar Rp0.
- Anggaran harga pokok penjualan pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 sebesar Rp.928.679.512, didapat dari persediaan barang jadi awal sebesar Rp0. ditambah harga pokok produksi sebesar Rp928.679.512. hasil perhitungan tersebut menghasilkan barang tersedia untuk dijual sebesar Rp928.679.512, lalu dikurangi persediaan barang jadi akhir sebesar Rp0.
- Anggaran laba rugi pada DNA Bakery Tamban tahun 2022 didapat dari perhitungan total penjualan pada tahun 2022 sebesar Rp1.956.045.500 dikurangi harga pokok penjualan sebesar Rp.928.679.512, menghasilkan laba kotor perusahaan sebesar Rp1.027.365.988. Laba kotor perusahaan dikurangi dengan beban-beban operasional sebesar Rp146.400.000, pengeluaran untuk sumbangan masjid sebesar Rp2.500.000, acara tujuh belasan sebesar Rp350.000, dan pajak pph final untuk UMKM sebesar Rp1.904.830. Hingga diketahui anggaran laba rugi yang didapat oleh DNA Bakery yakni sebesar Rp876.211.158.

Saran

Berdasarkan simpulan diatas, maka penulis dapat memberikan beberapa saran untuk DNA Bakery Tamban sehingga dapat menjadi bahan pertimbangan perusahaan di waktu yang akan datang. Pertama DNA Bakery Tamban diharapkan dapat membuat perencanaan mengenai anggaran laba rugi agar supaya perusahaan dapat mengetahui laba ataupun rugi yang akan didapatkan di masa yang akan datang. Kedua DNA Bakery Tamban diharapkan menambah karyawan yang mempunyai keahlian

dalam menyusun anggaran perusahaan setiap tahunnya sehingga dapat memudahkan pimpinan untuk melakukan pengawasan di masa yang akan datang serta dapat mengetahui estimasi laba yang diperoleh perusahaan. Ketiga DNA Bakery Tamban diharapkan dapat terus mempertahankan kualitas roti agar roti yang dihasilkan serta dapat terus berinovasi sehingga produk dari perusahaan dapat terus diminati konsumen sehingga hasil produksi akan terus meningkat

6. DAFTAR PUSTAKA

1. Ariani, F., 2019. Penerapan Anggaran Penjualan dalam Memperkirakan Pendapatan pada Usaha Warung Cemilan di Kota Bukittinggi. *J. Technopreneursh. Econ. Bus. Rev.* 1, 58–68.
2. Bungin, B., 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif*, 1st ed. PT. Fajar Interpratama Mandiri, Jakarta.
3. Bustami, B., Nurlela, 2006. *Akuntansi Biaya Kajian Teori dan Aplikasi, Pertama*. ed. Graha Ilmu, Yogyakarta.
4. Gulpenko, K., Tumashik, N., Filiasova, Y., 2017. External and internal factors in organizational budgeting methodology formation. *MATEC Web Conf.* 08103. <https://doi.org/10.1051/mateconf/201710608103>
4. Gunawan, I., 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Teori & Praktik*. PT. Bumi Akrasa., Jakarya.
5. Hadiutomo, K., 2012. *Mekanisasi Pertanian*. IPB Press, Bogor.
6. Hamzah, A., 2020. *Analisis Anggaran Operasional Sebagai Alat Pengendalian Manajemen Pada Perusahaan Daerah Air Minum (Pdam) Kota Makassar*. Makasar.
7. Herlianto, D., 2011. *Teknik penyusunan anggaran operasional perusahaan*, 1st ed. Yogyakarta Gosyen Publishing.
8. Manik, Y.N., 2018. *Analisis Anggaran Sebagai Alat Pengawasan Laba Pada PT. Jasa Marga (Persero) Tbk Cabang Belmera Medan*. Universitas HKBP Nommensen.
9. Nafarin, M., 2013. *Penganggaran Perusahaan*, 3rd ed. Selemba Empat, Jakarta.
10. Purba, I.D., 2007. *Analisis Anggaran Laba Rugi Sebagai Alat Perencanaan dan Pengendalian Laba Pada PT. Aneka Sari Binjai*. Universitas Medan Area.
11. Riwayadi, 2006. *Akuntansi Biaya*. Andalas University Press, Padang.
12. Sarah, C., Sembiring, E.E., 2021. Evaluation of the Role of Operational Costs Budget as Management Control Tool (Case Study in PD Lima Motor Garut). *Indones. Account. Lit. J.* 02, 12–25.
13. Sasongko, C., Parulian, S.R., 2011. *Anggaran*, 3rd ed. Selemba Empat, Jakarta.
14. Wahyuning, S., Rachmawati, N., Sumaryanto, 2022. Sistem informasi akuntansi anggaran laba dengan metode a posteriori. *J. Akunt. dan Bisnis* 2, 21–28.
15. Yanto, E., Nurfitriana, N., Ijma, I., 2022. *Konsep Dasar Penganggaran Perusahaan*. CV WIDINA