ANALISIS LAPORAN LABA RUGI SEGMEN UNTUK MENILAI PROFITABILITAS PRODUK PADA PABRIK ROTI ARIESTA BAKERY

Skripsi

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat

Sarjana Akuntansi (S1)

Pada Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Disusun Oleh:

Anggi Cornelia

NPM: 180423910

FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

2023

Skripsi

ANALISIS LAPORAN LABA RUGI SEGMEN UNTUK MENILAI PROFITABILITAS PRODUK PADA PABRIK ROTI ARIESTA BAKERY



Disusun Oleh:

Anggi Cornelia

NPM: 180423910

Telah dibaca dan disetujui oleh:

Pembimbing

Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA., Akt., CA.

Chmicuali

16 Januari 2023

SKRIPSI

ANALISIS LAPORAN LABA RUGI SEGMEN UNTUK MENILAI PROFITABILITAS PRODUK PADA PABRIK ROTI ARIESTA BAKERY

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Anggi Cornelia

NPM: 180423910

Telah dipertahankan di depan Panitia Penguji

pada tanggal 9 Februari 2023

dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Akuntansi (S1)

Program Studi Akuntansi

SUSUNAN PANITIA PENGUJI

Ketua Panitia Penguji

Anggota Panitia Penguji

Dr. Anastasia Susty A., M.Si., Ak., CA., AMA., CRP

Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA, Ak., CA., AMA

Drs. Agus Budi Raharjono, M.Si., Ak., C.A., AMA

Yogyakarta, 20 Februari 2023

Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomika

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Dys. Budi Suprapto, MBA., Ph.D.

FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini dengan sesungguhnya menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

ANALISIS LAPORAN LABA RUGI SEGMEN UNTUK MENILAI PROFITABILITAS PRODUK PADA PABRIK ROTI ARIESTA BAKERY

Benar-benar hasil karya saya sendiri. Pernyataan ide, kutipan baik secara langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini dalam daftar pustaka. Apabila kemudian terbukti bahwa saya melakukan plagiasi sebagian atau seluruhnya dari skripsi ini, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Yogyakarta, 16 Januari 2023

Yang menyatakan,

Anggi Cornelia

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus yang senantiasa memberkati dan memberikan rahmat-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi yang berjudul "Analisis Laporan Laba Rugi Segmen untuk Menilai Profitabilitas Produk pada Pabrik Roti Ariesta Bakery" dengan baik. Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S1) Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penulis banyak menerima bantuan, doa dan dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak selama proses penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan karunia, berkat dan pertolongan dalam menjalankan proses penulisan skripsi.
- 2. Ibu Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA., Akt., CA., selaku dosen pembimbing yang bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan motivasi, nasihat, saran serta kritik yang membangun demi terselesainya penulisan skripsi. Tanpa jasa yang diberikan Ibu, penulis tidak akan menyelesaikan penulisan skripsi dengan baik.
- 3. Keluarga penulis, Bapak Broto Rusmanto, Ibu Mulia Ningsih dan Adik Vincentius Surya Wijaya yang selalu memberikan dukungan, motivasi serta doa terbaik bagi penulis selama dua puluh tiga tahun ini.

- 4. Bapak Muh. Toyib selaku pemilik Pabrik Roti Ariesta Bakery atas izin yang diberikan sehingga penulis dapat melakukan penelitian di Pabrik Roti Ariesta Bakery dan telah meluangkan waktunya dalam proses pengumpulan data maupun informasi yang dibutuhkan penulis.
- Martabak Keju, Vina, Shinta, Ella, Ira, Gaby Johanna, Gaby Yukiko, Gitta,
 Yarra, Yolanda dan Dea yang masih setia memberikan dukungan dan semangat sejak SMP hingga saat ini.
- 6. Alah Ndes, Keke, Kim dan Dita yang sudah menemani penulis sejak hari pertama kuliah hingga skripsi. Semoga kita bisa main lagi!
- 7. Radit, Jeje, Guntur dan Berli yang sering menjadi peneman malam sepi semasa kuliah.
- 8. Teman-teman BPM FBE UAJY, sobat Garuda Katolik dan pengurus Garuda Katolik Periode 2019/2020 yang sudah menjadi *partner* untuk berdinamika, berbagi keceriaan, belajar dan memberikan pengalaman semasa kuliah.
- 9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu namanya, terima kasih atas semangat dan bantuan yang telah diberikan, Tuhan yang akan membalas kebaikan kalian semua satu persatu.
- 10. Diri sendiri yang telah bertahan sampai saat ini sehingga berhasil menuntaskan segala rintangan dunia perkuliahan khususnya dalam penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, seluruh kritik dan saran sangat diharapkan untuk menyempurnakan dan meningkatkan dampak dari penelitian ini. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pembacanya.

Yogyakarta, 16 Januari 2023



MOTTO

"Janganlah takut, sebab Aku menyertai engkau, janganlah bimbang, sebab Aku ini Allahmu; Aku akan meneguhkan, bahkan akan menolong engkau.

Aku akan memegang engkau dengan tangan kanan-Ku yang membawa kemenangan."

- Yesaya 41:10

"No Challenge? No Change!"

- Choi Siwon

PERSEMBAHAN



Tuhan Yesus Kristus

Orang tua dan sanak saudara tercinta

Teman-teman terkasih

Terima kasih atas segala bentuk dukungan kepada penulis

DAFTAR ISI

LEMB	AR PENGI	ESAHAN	••••••	•••••	i
LEMB	AR PERNY	ATAAN KEASLIA	N	•••••	. iii
KATA	PENGANI	AR	•••••	•••••	. iv
MOTT	O	•••••	•••••	••••••	vii
PERSI	MBAHAN	••••	••••••	•••••	viii
DAFT	R ISI			•••••	. ix
DAFT	AR TABEL			•••••	xii
BAB I					
1.1.					
1.2.	Rumusan	Masalah			4
1.3.	Batasan N	Aasalah			5
1.4.	Tujuan P	enelitian			5
1.5.	Manfaat 1	Penelitian			5
1.6.			•••••		
1.6					
1.6	.2. Objek	Penelitian			6
1.6	.4. Meto	de Pengumpulan Data	1		6
1.6					
1.7.	Sistematil	ka Penulisan		•••••	8
BAB II	PENGAM	BILAN KEPUTUSA	AN JANGKA PENDI	E K	9
2.1	Pengertia	n Biaya		•••••	9
2.2		•		•••••	.10
2.2	.1 Lapoi	an Laba Rugi Segme	n	•••••	.17
2.2	•	0 0	n Menggunakan Meto		
	-				.18
2.3	Pengamb	ilan Keputusan Jang	gka Pendek	•••••	.19
2.4	Pengamb	ilan Keputusan Men	ghentikan atau Mela	njutkan	
Prod	nk				20

BAB III GAMBARAN UMUM PABRIK ROTI ARIESTA BAKERY	22				
3.1 Sejarah Perusahaan	22				
3.2 Tujuan Perusahaan	23				
3.3 Struktur Organisasi	24				
3.4 Tenaga Kerja	26				
3.5 Proses Produksi	27				
3.6 Produk Perusahaan	29				
3.7 Omzet Penjualan	30				
BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	32				
4.1 Identifikasi Biaya yang Dibutuhkan Setiap Produk	32				
4.1.1 Identifikasi Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong	32				
4.1.2 Identifikasi Biaya Tenaga Kerja Langsung	34				
4.1.3 Identifikasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	34				
4.1.4 Identifikasi Biaya Pemasaran	38				
4.1.5 Identifikasi Biaya Administrasi dan Umum	41				
4.2 Klasifikasi Biaya Perusahaan Berdasarkan Perilaku Biaya	41				
4.3 Klasifikasi Biaya Tetap ke dalam Biaya Tetap Langsung (Direction)	ct				
Fixed Cost) dan Biaya Tetap Bersama (Common Fixed Cost)					
4.4 Laporan Laba Rugi Segmen					
4.5 Implikasi Manajerial					
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN					
5.1 Kesimpulan					
5.2 Saran					
DAFTAR PUSTAKA49					
LAMPIRAN	51				

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Pabrik Roti Ariesta Bakery	24
Gambar 3.2 Proses Produksi Roti Burger	28



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penjualan Produk pada Pabrik Roti Ariesta Bakery Tahun 2021-20223
Tabel 2.1 Laporan Laba Rugi Segmen Norton Materials
Tabel 3.1 Peralatan Produksi Roti Burger Pabrik Roti Ariesta Bakery27
Tabel 3.2 Harga Jual Produk Pabrik Roti Ariesta Bakery
Tabel 3.3 Omzet Penjualan Pabrik Roti Ariesta Bakery Periode Januari 2021 – Juni 2022_(dalam satuan rupiah)
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku dan Penolong Roti Burger Periode Januari - Juni 2022
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku dan Penolong Roti Isi Periode Januari - Juni 2022.32
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku dan Penolong Kue Kepang Periode Januari - Juni 202233
Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku dan Penolong Kue Tape Periode Januari - Juni 202233
Tabel 4.5 Biaya Bahan Baku dan Penolong Bakpia Periode Januari - Juni 202233
Tabel 4.6 Biaya Bahan Bakar Setiap Produk Periode Januari - Juni 202235
Tabel 4.7 Biaya Depresiasi Aktiva Tetap Periode Januari - Juni 202236
Tabel 4.8 Biaya Reparasi dan Pemeliharaan Aktiva Tetap_Periode Januari - Juni 202237
Tabel 4.9 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik untuk Seluruh Jenis Produk_Periode Januari - Juni 2022 (dalam satuan rupiah)
Tabel 4.10 Biaya Pengemasan Produk Periode Januari - Juni 202238
Tabel 4.11 Biaya Pemasaran untuk Seluruh Jenis Produk Periode Juli 2021 – Juni 2022 (dalam satuan rupiah)
Tabel 4.12 Klasifikasi Biaya Berdasarkan Perilaku Biaya41
Tabel 4.13 Biaya Tetap Langsung dan Biaya Tetap Bersama
Tabel 4.14 Laporan Laba Rugi Segmen Pabrik Roti Ariesta Bakery_Periode Januari – Juni 2022 (dalam satuan rupiah)
Tabel 4.15 Laporan Laba Rugi Segmen Pabrik Roti Ariesta Bakery Periode Januari – Juni 2022 (dalam satuan rupiah)45

ANALISIS LAPORAN LABA RUGI SEGMEN UNTUK MENILAI PROFITABILITAS PRODUK PADA PABRIK ROTI ARIESTA BAKERY

Anggi Cornelia Ch. Wiwik Sunarni

Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika
Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Jalan Babarsari 43-44, Yogyakarta

Abstrak

Perusahaan perlu mengambil keputusan dalam mengatasi suatu masalah. Diperlukan pertimbangan yang matang oleh manajemen perusahaan untuk mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan. Permasalahan yang terjadi di Pabrik Roti Ariesta Bakery berawal dari penurunan penjualan setiap lini produk yang merupakan dampak dari covid-19 yang berkepanjangan. Penelitian ini bertujuan jenis produk manakah yang sebaiknya dihentikan atau dilanjutkan oleh pihak manajemen Pabrik Roti Ariesta Bakery.

Analisis yang digunakan untuk pengambilan keputusan taktis menghentikan atau melanjutkan produk dalam penelitian ini yaitu pelaporan laba rugi segmen setiap jenis produk dengan metode *variable costing*. Langkah analisis data meliputi: (1) Mengidentifikasi biaya yang dibutuhkan setiap jenis produk, (2) Mengklasifikasi biaya perusahaan berdasarkan perilaku biaya, (3) Mengklasifikasi biaya tetap ke dalam biaya tetap langsung (*direct fixed cost*) dan biaya tetap bersama (*common fixed cost*), (4) Membuat laporan laba rugi segmen setiap jenis produk dengan metode *variable costing* (5) Menentukan margin segmen setiap jenis produk, (6) Pengambilan keputusan produk mana akan dikurangi atau ditambah atau dihentikan produksinya berdasarkan margin segmen.

Berdasarkan analisis data yang telah dilakukan, diketahui profitabilitas setiap jenis produk sebesar Rp46.377.915,20 untuk kue kepang, Rp44.433.076,90 untuk bakpia, Rp35.994.061,00 untuk roti burger, Rp-30.856.010,80 untuk roti isi dan Rp-35.352.184,80 untuk kue tape. Maka dapat disimpulkan bahwa, roti isi dan kue tape memberikan kontribusi negatif bagi laba perusahaan, sedangkan kue kepang, bakpia dan roti burger memberikan kontribusi positif bagi laba perusahaan.

Kata kunci: pengambilan keputusan taktis, variable costing, margin segmen