

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Akuntansi manajerial (*managerial accounting*) merupakan hal yang sangat penting saat membuat keputusan bisnis. Peran akuntansi manajerial dalam suatu organisasi merupakan salah satu pendukung untuk menyusun rencana aktivitas perusahaan di masa yang akan datang. Kegiatan perencanaan meliputi pengambilan keputusan pemilihan alternatif tindakan dari berbagai alternatif yang mungkin dilaksanakan dimasa yang akan datang. Menurut Hansen dan Mowen (2006:6) proses manajemen (*management proces*) didefinisikan sebagai aktivitas-aktivitas berikut, perencanaan (*planning*), pengendalian (*controlling*), pengambilan keputusan (*decision making*). Perencanaan (*planning*) formulasi terinci dari kegiatan untuk mencapai tujuan akhir tertentu, perencanaan mensyaratkan penetapan tujuan dan identifikasi metode untuk mencapai tujuan tersebut. Pengendalian (*controlling*) setelah suatu rencana dibuat, rencana tersebut harus diimplementasikan, dan manajer serta pekerjaan harus memonitor pelaksanaannya untuk memastikan rencana berjalan sebagaimana mestinya. Pengambilan keputusan (*decision making*) proses pemilihan di antara berbagai alternatif disebut dengan proses pengambilan keputusan. Salah satu peran akuntansi manajemen adalah menyediakan informasi yang memudahkan dalam pengambilan keputusan.

Tujuan utama dari pengambilan keputusan menurut Hansen dan Mowen (2009:64) memilih strategi alternatif sehingga keunggulan bersaing jangka panjang dapat tercapai. Fungsi manajerial ini berkaitan erat dengan perencanaan dan pengendalian sehingga manajer tidak dapat membuat rencana dan mengendalikan

kegiatan organisasi dengan baik tanpa mengambil keputusan terhadap alternatif-alternatif tersebut. Untuk pengambilan keputusan, manajemen perlu memperhitungkan pengorbanan dan manfaat dari pemilihan alternatif membeli atau membuat sendiri. Jika manfaat lebih besar dari pengorbanan, alternatif membeli dari luar lebih menguntungkan jika dipilih. Sebaliknya, jika manfaat lebih kecil dari pengorbanan, alternatif membeli dari luar sebaiknya tidak dipilih. Pengambilan keputusan manajemen terbagi menjadi pengambilan keputusan jangka panjang dan jangka pendek. Keputusan jangka panjang bersifat strategis karena melibatkan pemilihan di antara berbagai strategi yang berbeda yang mencoba untuk memberikan keunggulan bersaing dalam waktu jangka panjang. Keputusan jangka pendek kadang dianggap sebagai keputusan taktis karena melibatkan pemilihan di antara berbagai kemungkinan dengan waktu yang terbatas atau segera dalam kerangka berpikir. Menurut Hansen dan Mowen (2007:494) keputusan jangka pendek terdiri dari memilih di antara alternatif dengan dampak langsung atau tujuan akhir yang terbatas namun, ditekankan bahwa keputusan jangka pendek memiliki konsekuensi jangka panjang.

Keputusan membeli atau membuat sendiri merupakan keputusan manajemen jangka pendek. Keputusan membeli atau membuat (*make or buy decision*) sendiri dihadapi oleh manajemen terutama dalam produksi pentol. Manajer sering dihadapkan pada keputusan apakah akan membeli atau membuat komponen yang digunakan produksi. Pertimbangan untuk membeli atau membuat sendiri dapat juga timbul sebagai akibat adanya taksiran pengehematan biaya jika suatu komponen yang sebelumnya dibeli dari pemasok luar direncanakan akan dibuat sendiri.

Pengambilan keputusan juga menekankan pentingnya mengidentifikasi dan menggunakan biaya-biaya relevan. Biaya relevan (*relevant cost*) adalah biaya masa depan yang berbeda pada masing-masing alternatif. Semua keputusan yang berhubungan dengan masa depan, karena itu hanya biaya masa depan yang dapat menjadi relevan dengan keputusan. Namun, untuk menjadi relevan, suatu biaya tidak hanya harus merupakan biaya masa depan, tetapi juga harus berbeda dari suatu alternatif dengan alternatif lainnya.

Berkembangnya usaha dalam bidang *food and beverage*, membuat usaha catering menjadi kebutuhan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan penyediaan jasa. Dalam industri catering pengambilan keputusan sangatlah penting. Keputusan untuk memilih antara membeli atau membuat sendiri, memiliki dampak yang signifikan terhadap kelangsungan usaha. Pemilik usaha catering perlu melakukan analisis mendalam sebelum mengambil keputusan agar dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya dalam situasi dewasa ini.

Catering Gongchi merupakan catering yang sudah lama berdiri sejak tahun 2018, dalam menjalankan aktivitas usahanya, catering tersebut memerlukan 5.000 hingga 15.000 pentol dalam memenuhi kebutuhan, untuk pembuatan sup maupun bakso serta menu makanan lainnya. Selama ini, catering lebih memilih untuk membeli pentol dari pemasok dan tidak memproduksi sendiri. Berikut data pembelian pentol selama 1 tahun terakhir:

**Tabel 1.1**  
**Data Pembelian Pentol Tahun 2023**

<b>Bulan</b>	<b>Kecil</b>	<b>Sedang</b>	<b>Besar</b>
Januari	16 kemasan	40 kemasan	14 kemasan
Februari	15 kemasan	25 kemasan	10 kemasan
Maret	15 kemasan	30 kemasan	11 kemasan
April	6 kemasan	20 kemasan	8 kemasan
Mei	13 kemasan	30 kemasan	11 kemasan
Juni	6 kemasan	25 kemasan	9 kemasan
Juli	12 kemasan	35 kemasan	12 kemasan
Agustus	15 kemasan	40 kemasan	14 kemasan
September	24 kemasan	22 kemasan	9 kemasan
Oktober	18 kemasan	30 kemasan	11 kemasan
November	14 kemasan	25 kemasan	8 kemasan
Desember	8 kemasan	60 kemasan	21 kemasan
<b>Total</b>	<b>162 kemasan</b>	<b>382 kemasan</b>	<b>138 kemasan</b>

Sumber: Data pengeluaran perusahaan tahun 2023

Tabel di atas menunjukkan pembelian pentol di setiap bulannya pada satu tahun terakhir. Pada kenyataannya membeli seluruhnya pada pemasok menjadi sebuah masalah. Akhir-akhir ini membeli pentol dari pemasok mengalami, harga yang sering naik sewaktu-waktu, kualitas pentol mengalami penurunan, bahkan ukuran pentol yang ditawarkan semakin tidak konsisten, serta pengantaran pentol yang tidak tepat waktu, hal ini dapat mempengaruhi kepuasan pelanggan dan reputasi bisnis. Permasalahan lain yang sering dihadapi, pemasok kehabisan stok pentol atau keterlambatan produksi sehingga harus mencari pemasok lain, hal ini juga berpengaruh pada kualitas pentol dan pengiriman makanan kepada konsumen.

Berdasarkan permasalahan tersebut owner catering memilih alternatif lain dengan memproduksi pentol sendiri. Memproduksi pentol sendiri memiliki dampak positif, tentu saja dengan memproduksi sendiri diharapkan biaya lebih murah, terutama jika membuat pentol dalam jumlah besar dan hasil yang didapatkan lebih banyak, kualitas terjamin dan ukuran pentol konsisten. Selain itu, dapat memiliki

kendali penuh atas kualitas bahan-bahan yang digunakan bisa memilih bahan-bahan berkualitas dan segar, serta menghindari penggunaan bahan pengawet atau bahan tambahan lain yang mungkin tidak sehat. Oleh sebab itu, manajemen memerlukan informasi dalam mengambil keputusan tersebut, keputusan mana yang tepat untuk bisnis catering.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Pengambilan keputusan membeli atau membuat sendiri menjadi penting bagi usaha catering dan pengambilan keputusan yang tepat memerlukan analisis yang tepat. Berdasarkan penjelasan di atas rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu keputusan mana yang tepat antara membeli atau memproduksi pentol dalam menunjang bisnis catering Gongchi.

### **1.3 Batasan Masalah**

Pembahasan dalam penelitian ini dimaksudkan agar pembahasan dan uraian yang dilakukan dapat lebih terarah dan dipusatkan pada masalah yang terjadi. Dalam penelitian ini ada beberapa batasan masalah yang digunakan, yaitu:

1. Terdapat tiga pentol yang dianalisis yaitu kecil, sedang, dan besar.
2. Keputusan membuat sendiri dikatakan tepat jika biaya produksi sendiri lebih rendah dibandingkan membeli dari pemasok.

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui keputusan yang tepat antara membeli atau memproduksi pentol sendiri pada catering Gongchi.

## 1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi pertimbangan dalam pengambilan keputusan produksi pentol dan tentunya keputusan tersebut dapat meningkatkan kualitas produksi pentol serta mempertahankan kepercayaan konsumen.

## 1.6 Metodologi Penelitian

### 1.6.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian studi kasus (*case study*).

### 1.6.2 Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Catering Gongchi yang terletak di Kalimantan Tengah, Kabupaten Barito Selatan, Kota Buntok, Komplek Perumnas 1.

### 1.6.3 Data Penelitian

Data yang diperlukan berupa data produksi pada tahun 2023, biaya pembelian pentol, upah tenaga kerja langsung, beserta data pendukung lain yang berkaitan dengan produksi pentol.

### 1.6.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data penelitian ini adalah:

#### 1. Wawancara

Wawancara (*interview*) adalah komunikasi dua arah untuk mendapatkan data dari responden (Jogiyanto, 2016:114). Wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data dengan teknik tanya jawab. Wawancara ditujukan kepada owner catering untuk memperoleh gambaran umum, sejarah perusahaan dan masalah yang dihadapi perusahaan.

## 2. Observasi

Observasi (*observation*) merupakan teknik atau pendekatan untuk mendapatkan data primer dengan cara mengamati langsung objek datanya (Jogiyanto, 2016:109). Observasi dilakukan untuk memperoleh data seperti jumlah karyawan, sistem kerja karyawan dan sebagainya.

## 3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan atas suatu fenomena yang telah terjadi. Dokumentasi dilakukan dengan melihat dokumen catatan akuntansi perusahaan yaitu data biaya pembelian pentol, data bahan baku jika membuat sendiri, data biaya tenaga kerja langsung.

### 1.7 Analisis Data

Langkah-langkah yang akan dilakukan oleh penulis dalam menganalisis data dalam penelitian yaitu:

1. Mengidentifikasi biaya pembelian pentol jika membeli dari pemasok.
2. Mengidentifikasi dan mengestimasi biaya jika membuat produk pentol sendiri.
  - a. Menghitung biaya *overhead* pabrik atas dasar tarif yang ditentukan di muka.
    - 1) Menentukan kapasitas dan dasar pembebanan
    - 2) Menentukan dasar pembebanan biaya *overhead* pabrik kepada produk.
    - 3) Menghitung tarif biaya *overhead* pabrik
  - b. Mengidentifikasi biaya bahan baku untuk produksi pentol
  - c. Mengidentifikasi biaya tenaga kerja langsung
  - d. Membebankan BOP ke setiap jenis pentol kecil, sedang, dan besar

- e. Menjumlahkan hasil perhitungan BBB, BOP dan BTKL
3. Membandingkan biaya membuat sendiri atau membeli produk pentol dari pemasok, untuk mendapatkan keputusan terbaik.

### **1.8 Sistematika Penulisan**

Bab I berisi pendahuluan yang berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, yang terdiri dari jenis penelitian, objek penelitian, data penelitian, teknik pengumpulan data, metode analisis data, dan sistematika penulisan skripsi.

Bab II menguraikan landasan teori yang digunakan dalam penelitian meliputi pengertian akuntansi biaya dan tujuan, pengertian biaya, penggolongan biaya, biaya relevan untuk pengambilan keputusan, pengambilan keputusan jangka pendek.

Bab III gambaran umum perusahaan yang akan diteliti. Informasi perusahaan yaitu mengenai jenis jasa perusahaan, sejarah perusahaan, jumlah karyawan, omset perusahaan, dan struktur organisasi perusahaan.

Bab IV menjabarkan hasil penelitian dan pembahasan. Melakukan perhitungan biaya membuat pentol sendiri, serta membandingkan keputusan antara membeli atau membuat sendiri pentol.

Bab V merupakan bab terakhir penelitian yang berisi kesimpulan dan saran yang bertujuan memberikan manfaat bagi perusahaan.