

Segmented Reporting Analysis Pada Anandia Bakery

Resi Rahayu
Rangga Putra Ananto
Rini Frima

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Padang

Abstract: Companies need to know the profit contribution generated by each marketing area owned. To know the profit contribution of each marketing area, it is necessary to create income statement with segmented reporting approach (segmented reporting) each marketing area. Segmented reporting contains information about the amount of sales and certain the costs each marketing area. The purpose of this study is to determine the profit contribution generated by each marketing area in Anandia Bakery April 2017. This study uses variable costing method, which is useful to determine the cost of production just based on variable costs. The results of this study stated that all marketing areas owned by Anandia Bakery in April of 2017 are profitable. It can evidenced by the percentage of segment margin ratio for each large marketing area, it is above 40%. When the result of margin ratio more larger, the profit contribution that given by the marketing area is getting better.

Keywords: Variable Cost, Profit Contribution, and Segmented Reporting Analysis

Abstrak: Perusahaan perlu mengetahui kontribusi laba yang dihasilkan oleh setiap wilayah pemasaran yang dimiliki. Untuk mengetahui kontribusi laba dari masing-masing wilayah pemasaran, maka perlu dibuat laporan laba rugi dengan pendekatan laba rugi segmen (*segmented reporting*) per wilayah pemasaran. *Segmented reporting* memuat informasi tentang jumlah penjualan dan biaya-biaya tertentu per wilayah pemasaran. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kontribusi laba yang dihasilkan oleh masing-masing wilayah pemasaran pada Anandia Bakery Bulan April Tahun 2017. Penelitian ini menggunakan metode *variable costing*, yaitu untuk menentukan harga pokok produksi berdasarkan biaya-biaya variabel saja. Hasil dari penelitian ini menyatakan semua wilayah pemasaran yang dimiliki Anandia Bakery pada Bulan April Tahun 2017 menguntungkan. Hal ini dibuktikan dengan persentase rasio margin segmen per wilayah pemasaran yang besar yaitu, diatas 40%. Semakin besar rasio margin yang dihasilkan maka, kontribusi laba yang diberikan wilayah pemasaran tersebut semakin baik.

Kata Kunci: Biaya Variabel, Kontribusi Laba, dan Segmented Reporting Analysis

LATAR BELAKANG

Pendapatan suatu perusahaan berasal dari pelanggan. Pelanggan merupakan salah satu penunjang eksistensi dari suatu perusahaan. Keberadaan suatu perusahaan ditentukan bukan hanya dari kualitas yang melekat pada produk yang dihasilkan perusahaan, namun ditentukan oleh kemampuan produk dalam pemenuhan kebutuhan pelanggan. Oleh karena itu diperlukan upaya untuk mengelola pelanggan dengan baik dan tepat. Pengelolaan pelanggan dalam hal ini adalah memperlakukan pelanggan sesuai dengan kontribusinya terhadap kelangsungan hidup perusahaan yaitu penciptaan laba. Pelanggan merupakan kunci sukses dalam suatu usaha atau bisnis dalam menghadapi lingkungan bisnis yang kompetitif.

Seiring dengan perkembangan lingkungan bisnis, pelanggan menjadi semakin jeli dan selektif dalam memilih barang dan jasa apa saja yang akan dikonsumsinya.

Dengan banyaknya tipe dan karakteristik pelanggan, perusahaan harus lebih berhati-hati dalam melayani pelanggan dan tetap menjaga hubungan baik antara perusahaan dengan pelanggan. Salah satu cara untuk menjaga hubungan baik dengan pelanggan adalah dengan memberikan pelayanan terbaik. Agar pelaksanaan pelayanan terhadap pelanggan dapat dilakukan dengan akurat dan efektif, sebuah perusahaan dapat mengetahuinya dengan menggunakan laporan laba-rugi segmen. Sebuah segmen adalah subunit dari suatu perusahaan yang cukup penting dalam pembuatan laporan kinerja. Segmen bisa berupa divisi, departemen, lini produk, kelompok pelanggan dan lain-lain (Hansen dan Mowen, 2009 : 573). Dalam pelaporan segmen ini terdapat dua metode perhitungan, yaitu dengan metode variabel costing dan absorpsi costing. Perbedaan antara perhitungan biaya variabel dan biaya absorpsi bergantung pada perlakuan terhadap suatu biaya tertentu, yaitu *overhead* tetap.

Menurut perhitungan biaya absorpsi, seluruh biaya dibebankan pada unit yang diproduksi. Sedangkan perhitungan menurut biaya variabel, *overhead* dibagi menjadi *overhead* variabel dan tetap, dan *overhead* tetap dibagi menjadi biaya tetap langsung dan biaya tetap umum. Sehingga dapat memberikan informasi tambahan untuk mengetahui mana biaya yang dapat dikendalikan dan mana biaya yang tidak dapat dikendalikan, dan meningkatkan kemampuan manajer untuk mengevaluasi setiap kontribusi segmen terhadap kinerja perusahaan secara keseluruhan (Hansen dan Mowen, 2009 : 573).

GAAP (*Generally Accepted Accounting Principles*) mensyaratkan perhitungan biaya absorpsi untuk pelaporan eksternal. FASB (*Financial Accounting Standards Boards*), IRS (*Internal Revenue Service*), dan lembaga pengatur lainnya tidak menerima perhitungan biaya variabel sebagai metode perhitungan biaya produk untuk pelaporan eksternal. Akan tetapi, perhitungan biaya variabel mampu memberikan informasi biaya yang penting untuk pengambilan keputusan dan pengendalian. Untuk tujuan internal, perhitungan biaya variabel merupakan alat manajerial yang bermanfaat (Hansen dan Mowen, 2009 : 564).

ANANDIA BAKERY merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam memproduksi berbagai macam roti. Pada saat ini ANANDIA BAKERY memiliki sebanyak 7 daerah pemasaran aktif baik didalam provinsi maupun diluar Provinsi Sumatera Barat. Daerah pemasaran tersebut antara lain Kerinci, Panyabungan (Sumatera Utara), Padang Panjang, Kayu Aro (Solok), Bangko (Jambi), Pasaman dan Kota Padang. Pada setiap daerah pemasaran ANANDIA BAKERY biasanya akan menitipkan produknya pada ± 25 toko atau mini market. Selama ini ANANDIA BAKERY belum mengetahui bagaimana kontribusi laba yang akan dihasilkan dari setiap pelanggan yang dimilikinya. Kontribusi laba untuk masing-masing pelanggan seharusnya diketahui oleh pemilik, hal ini berguna untuk mengetahui mana saja pelanggan yang memberikan laba yang besar dan mana pelanggan yang memerlukan biaya yang besar. Jika pemilik mengetahui kontribusi laba dari masing-masing pelanggannya, maka pemilik bisa mengambil keputusan terhadap pelanggan. Pemilik bisa lebih meningkatkan penjualan untuk meningkatkan laba, atau pemilik bisa meminimalisir biaya jika pelanggan tersebut memelurkan biaya yang besar.

Berdasarkan dari latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "***Segmented Reporting Analysis Pada ANANDIA BAKERY***".

METODE PENELITIAN

Objek penelitian ini adalah usaha Anandia *Bakery* pada Bulan April Tahun 2017. Setelah dilakukan penelitian, Anandia *Bakery* memiliki 7 daerah pemasaran yaitu, Daerah Kerinci, Payabungan, Bangko, Padang Panjang, Kayu Aro, Padang, dan Pasaman. Selain itu Anandia *Bakery* memproduksi 10 jenis roti antara lain, roti tawar panjang, tawar pendek, tawar kupas, tawar pandan, tawar mini, cokelat susu, manis susu, kelapa isi 5, kelapa isi 10, dan roti satuan.

Pada penelitian ini, pengumpulan data dilakukan dengan teknik wawancara dan observasi. Teknik wawancara yaitu teknik yang dilakukan dengan cara tanya jawab dengan pemilik usaha Anandia *Bakery* untuk memperoleh informasi atau keterangan yang dibutuhkan dalam penelitian. Sedangkan teknik observasi adalah teknik yang dilakukan dengan cara pengamatan terhadap proses operasional yang terjadi pada usaha Anandia *Bakery* sehingga dapat menguatkan informasi yang kita dapat sebelumnya melalui wawancara.

Dalam penelitian ini, untuk melakukan pelaporan segmen menggunakan pendekatan *variabel costing*. Pelaporan segmen dengan pendekatan *variabel costing* dapat memberikan informasi yang akurat tentang profitabilitas setiap daerah pemasaran. Informasi profitabilitas setiap daerah pemasaran dapat digunakan sebagai dasar dalam melakukan perencanaan program atau strategi yang akan dilakukan perusahaan untuk mempengaruhi kebiasaan pelanggan dalam melakukan pembelian, sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan secara keseluruhan.

HASIL PENELITIAN

Data Penjualan

Berdasarkan informasi yang penulis peroleh dari pengelola Usaha Anandia *Bakery*, jumlah produksi roti dalam satu hari tidak tetap, begitupun dengan jenis roti yang diproduksi setiap harinya juga tidak dapat ditentukan. Jumlah dan jenis roti yang akan diproduksi tergantung pada permintaan pasar pada setiap daerah pemasaran yang dimiliki Anandia *Bakery* itu sendiri. Pada Bulan April Tahun 2017 Usaha Anandia *Bakery* menerapkan kebijakan untuk libur memproduksi roti setiap Hari Rabu. Selain itu jumlah roti yang diproduksi pada Bulan April Tahun 2017 sebanyak 33.766 bungkus roti. Berikut adalah data penjualan Usaha Anandia *Bakery* per pelanggan Bulan April Tahun 2017 berdasarkan jenis roti dan untuk penjualan bersih merupakan penjualan (bungkus) dikalikan dengan harga jual masing-masing roti per daerah pemasaran.

Tabel 1
Penjualan setiap Daerah Pemasaran Bulan April Tahun 2017

No.	Jenis Roti	Daerah Pemasaran							Jumlah Penjualan
		Kerinci	Panyabungan	Padang Panjang	Kayu Aro	Bangko	Padang	Pasaman	
		Kuantitas (Bungkus)							
1	Roti Tawar Panjang	3.508	1.176	180	834	2.186	414	1.708	10.006
2	Roti Tawar Pendek	411	124	43	96	256	81	158	1.169
3	Roti Tawar Pandan	415	122	-	98	282	61	262	1.240
4	Roti Tawar Kupas	907	328	96	241	721	305	730	3.328
5	Roti Tawar Mini	1.803	253	29	160	1.028	126	380	3.779
6	Roti Cokelat Susu	510	100	59	117	243	333	149	1.511
7	Roti Manis Susu	516	106	50	143	274	450	165	1.704
8	Roti Kelapa Isi 5	730	240	12	331	583	959	403	3.258
9	Roti Kelapa Isi 10	14	-	-	-	199	436	207	856
10	Roti Satuan	83	-	33	16	904	73	329	1.438
Jumlah		8.897	2.449	502	2.036	6.676	3.238	4.491	28.289
Penjualan Bersih (Rp)		66.422.600	19.306.800	3.754.200	15.260.300	48.076.900	19.527.800	33.546.900	205.895.500

Data Aset Tetap

Tabel 2

Data Aset Tetap "Anandia Bakery "							
No.	Aset Tetap	Waktu Perolehan	Umur Ekonomis	Unit	Harga Perolehan	Total Harga Perolehan	Beban Penyusutan Per Bulan
1	Bangunan Pabrik	02/11/2009	10	1	Rp50.000.000	Rp50.000.000	Rp416.667
2	Kendaraan:						
	Mobil	01/12/2009	8	2	Rp100.000.000	Rp200.000.000	Rp2.083.333
	Mobil	10/12/2012	8	1	Rp120.000.000	Rp120.000.000	Rp1.250.000
3	Peralatan:						
	Loyang 30x12x12	05/01/2012	8	160	Rp40.000	Rp6.400.000	Rp66.667
	Loyang 20x11x12	05/01/2012	8	200	Rp31.000	Rp6.200.000	Rp64.583
	Loyang 15x10x10	05/01/2012	8	120	Rp20.000	Rp2.400.000	Rp25.000
	Loyang 30x40x4	05/01/2012	8	150	Rp22.000	Rp3.300.000	Rp34.375
	Timbangan	05/01/2012	8	1	Rp400.000	Rp400.000	Rp4.167
	Rak Roti	01/03/2014	4	4	Rp250.000	Rp1.000.000	Rp20.833
	Meja	01/03/2012	8	4	Rp375.000	Rp1.500.000	Rp15.625
	Keranjang Roti	01/03/2014	4	60	Rp50.000	Rp3.000.000	Rp62.500
	Kipas Angin	01/03/2012	8	2	Rp200.000	Rp400.000	Rp4.167
	Kompom Mawar	05/01/2012	8	2	Rp200.000	Rp400.000	Rp4.167
	Kompom Gas	05/01/2012	8	1	Rp200.000	Rp200.000	Rp2.083
	Dandang Kukus	05/01/2012	8	1	Rp100.000	Rp100.000	Rp1.042
	Tabung Gas 12 Kg	05/01/2012	-	10	Rp200.000	Rp2.000.000	-
4	Mesin :						
	Mixer Besar	02/11/2009	8	1	Rp43.000.000	Rp43.000.000	Rp447.917
	Oven	02/11/2009	8	1	Rp80.000.000	Rp80.000.000	Rp833.333
	Mesin Press	02/11/2009	8	1	Rp5.000.000	Rp5.000.000	Rp52.083
	Mesin Potong Adonan	02/11/2009	8	1	Rp10.000.000	Rp10.000.000	Rp104.167
	Mesin Potong Roti	02/11/2009	8	1	Rp16.500.000	Rp16.500.000	Rp171.875

Usaha Anandia Bakery, sebelumnya tidak ada melakukan perhitungan terhadap penyusutan aset tetap mereka. Namun dalam penelitian ini semua aset tetap yang dimiliki Anandia Bakery akan disusutkan dengan metode garis lurus. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2000 bangunan semipermanen memiliki umur ekonomis selama 10 tahun. Bangunan pabrik Anandia Bakery merupakan bangunan setengah tiang, karena setengah bagian pabrik terbuat dari kayu dan sebagian lagi terbuat dari bahan yang tahan lama. Sedangkan untuk harta yang bukan bangunan kriteria pengelompokan harta lebih lanjut diatur dalam peraturan menteri keuangan nomor 96/PMK.03/2009 dalam lampiran I-V. Tanah yang digunakan untuk membangun bangunan pabrik tidak termasuk aset tetap Anandia Bakery, karena tanah tersebut disewa dari penduduk sekitar selama 8 tahun dengan harga sewa Rp 48.000.000 mulai dari tanggal 1 Oktober 2009.

Data Biaya

Dalam menganalisis laporan segmen, hal yang harus dilakukan adalah mengidentifikasi dan mengklasifikasikan semua biaya berdasarkan perilaku biayanya. Biaya dikelompokkan menjadi biaya variabel, biaya tetap, dan biaya semi variabel.

Berdasarkan informasi mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan pada Bulan April 2017, yang menjadi biaya semivariabel hanya biaya listrik. Pemisahan biaya semivariabel untuk biaya listrik menggunakan tarif minimum yang telah ditetapkan oleh PT PLN (PERSERO). Usaha Anandia Bakery menggunakan listrik untuk pabriknya dengan daya B2/10600VA. Untuk daya B2/10600 tidak dikenakan biaya abonement, tapi PT PLN menetapkan rekening minimum yaitu (40 jam nyala*10.600/1000)*tarif per kWh. Menurut PT PLN (PERSERO) pada penetapan penyesuaian tarif tenaga listrik (tarif adjustment) Bulan April-Juni 2017 tarif per kWh untuk daya B2/10600VA sebesar Rp1.467,28. Pada Bulan April Tahun 2017, biaya listrik pabrik Usaha Anandia Bakery sebesar Rp762.000. Maka biaya tetap listrik adalah $40 \times 10.600 / 1000 \times \text{Rp}1.467,28 = \text{Rp}622.000$ dan biaya variabel sebesar

Rp140.000. Tabel berikut akan memperlihatkan klasifikasi biaya berdasarkan perilaku biaya setelah pemisahan biaya semivariabel.

Tabel 3

Biaya Produksi dan Non Produksi pada Bulan April Tahun 2017 (dalam Rupiah)		
Keterangan	Biaya Tetap	Biaya Variabel
1. Biaya Produksi:		
Biaya Bahan Baku Langsung		85.942.275
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	20.700.000	
Biaya Bahan Penolong		9.167.533
Biaya Listrik Pabrik	622.000	140.000
Biaya Pelumas	20.000	
Biaya Pembungkus		1.622.536
Biaya Lakban		47.948
Biaya Isi Ulang Gas		5.200.000
Biaya Perlengkapan Pabrik	24.000	
Biaya Sewa Tanah	500.000	
Biaya Penyusutan Bangunan Pabrik	416.667	
Biaya Penyusutan Peralatan Pabrik	305.208	
Biaya Penyusutan Mesin Pabrik	1.609.375	
Jumlah Biaya Produksi	24.197.250	102.120.291
2. Biaya Non Produksi		
Biaya Telpon Penjualan		202.000
Biaya Pengiriman Produk		24.707.460
Biaya Pencairan Giro		220.000
Biaya Perlengkapan	20.000	
Biaya Gaji Sopir dan Tenaga Angkut	2.700.000	
Biaya Penyusutan Kendaraan	3.333.333	
Biaya Pemeliharaan Kendaraan	950.000	
Jumlah Biaya Non Produksi	7.003.333	25.129.460
Total Biaya	31.200.583	127.249.751

PEMBAHASAN

Mengidentifikasi dan Mengklasifikasi Biaya Berdasarkan Fungsi Pokok Perusahaan

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan komponen utama dari suatu produk. Untuk mengetahui biaya bahan baku suatu produk, maka perusahaan harus mengetahui berapa banyak bahan baku yang digunakan oleh perusahaan dan berapa harga belinya. Berikut adalah bahan baku yang dibutuhkan Usaha Anandia Bakery:

1. Jenis bahan baku dan standar biaya bahan baku untuk memproduksi berbagai jenis roti tawar

Untuk memproduksi roti tawar akan membutuhkan tepung terigu sebanyak 25kg, fres coplus (inti telur) 0,7kg, gula 2kg, dan mentega 2kg. Yang membedakan antara satu jenis roti tawar dengan roti tawar lainnya adalah jumlah roti per bungkus yang akan dihasilkan. Untuk roti tawar panjang akan menghasilkan 80 bungkus roti, 100 bungkus untuk roti tawar pendek, 100 bungkus untuk roti tawar pandan, 100 bungkus untuk roti tawar kupas, dan 120 bungkus untuk roti tawar mini. Untuk menentukan kebutuhan bahan baku per bungkus adalah membagi kuantitas bahan

baku dengan jumlah roti yang dihasilkan. Contohnya kebutuhan bahan baku untuk satu bungkus roti tawar panjang.

a. Tepung terigu

Untuk menghasilkan 80 bungkus roti tawar panjang membutuhkan 25kg tepung terigu. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $25:80=0,313$ kg.

b. Fres Coplus(Inti Telur)

Untuk menghasilkan 80 bungkus roti tawar panjang membutuhkan 0,75kg fres coplus. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,75:80=0,009$ kg.

c. Gula

Untuk menghasilkan 80 bungkus roti tawar panjang membutuhkan 2kg gula. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $2:80=0,025$ kg.

d. Mentega

Untuk menghasilkan 80 bungkus roti tawar panjang membutuhkan 2kg mentega. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $2:80=0,025$ kg.

2. Jenis bahan baku dan standar biaya bahan baku untuk memproduksi roti coklat susu, roti manis susu, roti kelapa, dan roti satuan

Untuk memproduksi roti coklat susu, roti manis susu, roti kelapa, dan roti satuan akan membutuhkan tepung terigu sebanyak 25kg, fres coplus (inti telur) 0,7kg, gula 4kg, dan mentega 2kg. Dengan bahan baku tersebut akan menghasilkan roti coklat susu sebanyak 180 bungkus, 180 bungkus roti manis susu, 280 bungkus roti kelapa isi 5, 140 bungkus roti kelapa isi 10, dan 140 bungkus roti satuan.

Data mengenai kebutuhan bahan baku per bungkus roti dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4

Kebutuhan Bahan Baku Roti Per Bungkus											
Bahan Baku	Satuan	Roti Tawar Panjang	Roti Tawar Pendek	Roti tawar Pandan	Roti Tawar Kupas	Roti Tawar Mini	Roti Cokelat Susu	Roti Manis Susu	Roti Kelapa Isi 5	Roti Kelapa Isi 10	Roti Satuan
Tepung Terigu	Kg	0,313	0,250	0,250	0,250	0,208	0,139	0,139	0,089	0,179	0,179
Fres Coplus	Kg	0,009	0,008	0,008	0,008	0,006	0,004	0,004	0,003	0,005	0,005
Gula	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020	0,017	0,022	0,022	0,014	0,029	0,029
Mentega	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020	0,017	0,011	0,011	0,007	0,014	0,014

Berdasarkan informasi yang penulis peroleh dari pengelola Usaha Anandia Bakery 1kg tepung terigu dibeli seharga Rp6.640, 1kg fres coplus seharga Rp67.500, 1kg gula seharga Rp12.600, dan 1kg mentega seharga Rp17.300. Dari kebutuhan bahan baku pada tabel 4.4 diatas, maka biaya bahan baku yang dikeluarkan per bungkus roti dapat diketahui dengan mengalikan harga bahan baku dengan kebutuhan bahan baku roti per bungkusnya. Berikut merupakan biaya bahan baku yang dikeluarkan masing-masing roti per bungkus.

Tabel 5

Biaya Bahan Baku Roti Per Bungkus					
Jenis Roti	Tepung Terigu	Fres Coplus	Gula	Mentega	Total
Roti Tawar Panjang	Rp 2.075	Rp 633	Rp 315	Rp 433	Rp 3.455
Roti Tawar Pendek	Rp 1.660	Rp 506	Rp 252	Rp 346	Rp 2.764
Roti Tawar Pandan	Rp 1.660	Rp 506	Rp 252	Rp 346	Rp 2.764
Roti Tawar Kupas	Rp 1.660	Rp 506	Rp 252	Rp 346	Rp 2.764
Roti Tawar Mini	Rp 1.383	Rp 422	Rp 210	Rp 288	Rp 2.304
Roti Cokelat Susu	Rp 922	Rp 281	Rp 280	Rp 192	Rp 1.676
Roti Manis Susu	Rp 922	Rp 281	Rp 280	Rp 192	Rp 1.676
Roti Kelapa Isi 5	Rp 593	Rp 181	Rp 180	Rp 124	Rp 1.077
Roti Kelapa Isi 10	Rp 1.186	Rp 362	Rp 360	Rp 247	Rp 2.154
Roti Satuan	Rp 1.186	Rp 362	Rp 360	Rp 247	Rp 2.154

Biaya Tenaga Kerja

Menurut (Riwayadi, 2016 : 66) biaya tenaga kerja ada dua yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pembuatan barang jadi dan pembayaran upahnya berdasarkan unit yang dihasilkan atau berdasarkan jam kerja. Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak dapat diidentifikasi langsung dengan barang yang dihasilkan dengan tugas atau pekerjaannya.

Usaha Anandia *Bakery*, dalam memproduksi roti akan melalui dua departemen yaitu, bagian produksi dan bagian pengemasan. Pada bagian produksi Usaha Anandia *Bakery* memiliki 9 orang karyawan yang akan bekerja selama 8 jam perharinya, mulai dari jam 08:00 WIB sampai 17:00 WIB dengan istirahat makan selama 1 jam. Sedangkan pada bagian pengemasan Usaha Anandia *Bakery* mempekerjakan 3 orang karyawan yang bekerja selama 6 jam dalam satu hari, dengan jam kerja mulai dari 10:00 WIB sampai 17:00 WIB dengan istirahat makan selama 1 jam. Usaha Anandia *Bakery* beroperasi hanya pada hari minggu sampai hari jumat atau sama dengan 26 hari dalam satu bulan. Jumlah gaji yang akan diterima setiap bulannya tetap, sesuai dengan tarif gaji di departemen tempat karyawan bekerja, maka gaji karyawan bagian produksi dan pengemasan merupakan biaya tenaga kerja tidak langsung.

Untuk memasarkan produknya Usaha Anandia *Bakery* memiliki 3 unit mobil. Pada bagian pemasaran Usaha Anandia *Bakery* memiliki 5 orang karyawan, 2 diantaranya bertugas sebagai supir, 2 orang bertugas sebagai sales, dan 1 orang bertugas sebagai sopir merangkap sebagai sales.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung (Riwayadi, 2016 : 69). Pengalokasian biaya *overhead* pabrik untuk Bulan April Tahun 2017 menggunakan unit produksi, karena jumlah unit dan jenis produk yang diproduksi Usaha Anandia *Bakery* setiap harinya tidak dapat dipastikan. Berikut adalah biaya *overhead* pabrik yang terdapat pada Usaha Anandia *Bakery*.

1. Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong merupakan komponen pendukung dari suatu produk. Untuk mengetahui biaya bahan penolong suatu produk, maka perusahaan harus mengetahui berapa banyak bahan penolong yang digunakan oleh perusahaan dan berapa harga belinya. Berikut adalah bahan penolong yang dibutuhkan Usaha Anandia *Bakery*.

a. Roti Tawar Panjang

- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk

Untuk menghasilkan 80 bungkus roti tawar panjang membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:80=0,0009\text{kg}$.

Untuk kalsium dibeli seharga Rp40.000/kg, pengembang dibeli dengan harga Rp34.550/kg, pengembuk dibeli dengan harga Rp59.000/kg.

- Garam

Untuk menghasilkan 80 bungkus roti tawar panjang membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:80=0,0013\text{kg}$. Harga beli 1kg garam sebesar Rp8.000.

- Air

Tepung terigu sebanyak 25kg akan membutuhkan air sebanyak 2 liter. Usaha Anandia *Bakery* menggunakan air yang berasal dari sumur, sehingga biaya air akan dibebankan ke biaya listrik. Ketentuan air ini berlaku untuk semua jenis roti.

b. Roti Tawar Pendek

- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk

Untuk menghasilkan 100 bungkus roti tawar pendek membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:100=0,0008\text{kg}$.

- Garam

Untuk menghasilkan 100 bungkus roti tawar pendek membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:100=0,0010\text{kg}$.

c. Roti Tawar Pandan dan Roti Tawar Kupas

- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk

Untuk menghasilkan masing-masing 100 bungkus roti tawar pandan dan roti tawar kupas membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:100=0,0008\text{kg}$.

- Garam

Untuk menghasilkan 100 bungkus membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:100=0,0010\text{kg}$.

- Perisa Pandan

Untuk menghasilkan 100 bungkus roti tawar pandan dan roti tawar kupas membutuhkan 0,25kg perisa pandan. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,25:100=0,003\text{kg}$. Perisa pandan dibeli dengan harga Rp128.200/kg.

d. Roti Tawar Mini

- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk

Untuk menghasilkan 120 bungkus roti tawar mini membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka

- kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:120=0,0006\text{kg}$.
- Garam
Untuk menghasilkan 120 bungkus roti tawar mini membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:120=0,0008\text{kg}$.
- e. Roti Cokelat Susu
- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk
Untuk menghasilkan 180 bungkus roti coklat susu membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:180=0,0004\text{kg}$.
 - Garam
Untuk menghasilkan 180 bungkus roti coklat susu membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:180=0,0006\text{kg}$.
 - Cokelat Pasta
Untuk menghasilkan 180 bungkus roti coklat susu membutuhkan 5kg coklat pasta. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $5:180=0,0278\text{kg}$. Cokelat pasta ini dibeli dengan harga Rp14.500/kg.
 - Susu Bubuk
Untuk menghasilkan 180 bungkus roti coklat susu membutuhkan 0,75kg susu bubuk. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,75:180=0,0042\text{kg}$. Harga beli untuk 1kg susu bubuk adalah Rp51.200.
- f. Roti Manis Susu
- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk
Untuk menghasilkan 180 bungkus roti manis susu membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:180=0,0004\text{kg}$.
 - Garam
Untuk menghasilkan 180 bungkus roti manis susu membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:180=0,0006\text{kg}$.
 - Susu Bubuk
Untuk menghasilkan 180 bungkus roti manis susu membutuhkan 0,75kg susu bubuk. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,75:180=0,0042\text{kg}$.
- g. Roti Kelapa Isi 5
- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk
Untuk menghasilkan 280 bungkus roti kelapa isi 5 membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:280=0,0003\text{kg}$.
 - Garam
Untuk menghasilkan 280 bungkus roti kelapa isi 5 membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:280=0,0004\text{kg}$.
 - Isian Kelapa
Untuk menghasilkan 280 bungkus roti kelapa isi 5 membutuhkan 10kg isian kelapa. Isian kelapa ini merupakan campuran kelapa parut ditambah dengan gula dan susu bubuk lalu dikukus selama 2 jam. 10kg kelapa parut akan dicampur dengan 3kg gula dan 0,25kg susu bubuk. Harga beli 1kg

kelapa parut adalah Rp6.000, 1kg gula seharga Rp12.600, dan 1kg susu bubuk seharga Rp51.200. jadi total biaya untuk isian kelapa adalah Rp11.060/kg. Kebutuhan isian kelapa untuk satu bungkus adalah $10:280=0,0357\text{kg}$.

h. Roti Kelapa Isi 10

- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk

Untuk menghasilkan 140 bungkus roti kelapa isi 10 membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:140=0,0005\text{kg}$.

- Garam

Untuk menghasilkan 140 bungkus roti kelapa isi 10 membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:140=0,0007\text{kg}$.

- Isian Kelapa

Untuk menghasilkan 140 bungkus roti kelapa isi 10 membutuhkan 10kg isian kelapa. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $10:140=0,0714\text{kg}$.

i. Roti Satuan

- Kalsium, Pengembang, dan Pengembuk

Untuk menghasilkan 140 bungkus roti satuan membutuhkan kalsium, pengembang, dan pengembuk masing-masing sebanyak 0,075kg. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah masing-masing $0,075:140=0,0005\text{kg}$.

- Garam

Untuk menghasilkan 140 bungkus roti satuan membutuhkan 0,1kg garam. Maka kebutuhan untuk satu bungkus adalah $0,1:140=0,0007\text{kg}$.

Data mengenai kebutuhan bahan penolong per bungkus roti dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 6
Kebutuhan Bahan Penolong Roti Per Bungkus

Bahan Baku	Satuan	Roti Tawar Panjang	Roti Tawar Pendek	Roti tawar Pandan	Roti Tawar Kupas	Roti Tawar Mini	Roti Cokelat Susu	Roti Manis Susu	Roti Kelapa Isi 5	Roti Kelapa Isi 10	Roti Satuan
Kalsium	Kg	0,0009	0,0008	0,0008	0,0008	0,0006	0,0004	0,0004	0,0003	0,0005	0,0005
Garam	Kg	0,0013	0,0010	0,0010	0,0010	0,0008	0,0006	0,0006	0,0004	0,0007	0,0007
Pengembang	Kg	0,0009	0,0008	0,0008	0,0008	0,0006	0,0004	0,0004	0,0003	0,0005	0,0005
Pengempuk	Kg	0,0009	0,0008	0,0008	0,0008	0,0006	0,0004	0,0004	0,0003	0,0005	0,0005
Air	Kg	0,0250	0,0200	0,0200	0,0200	0,0167	0,0111	0,0111	0,0071	0,0143	0,0143
Susu Bubuk	Kg	-	-	-	-	-	0,0042	0,0042	-	-	-
Cokelat Pasta	Kg	-	-	-	-	-	0,0278	-	-	-	-
Isian Kelapa	Kg	-	-	-	-	-	-	-	0,0357	0,0714	-
Perisa Pandan	Kg	-	-	0,0025	0,0025	-	-	-	-	-	-

Berdasarkan kebutuhan bahan penolong diatas, maka biaya bahan penolong yang dikeluarkan per bungkusnya dapat diketahui dengan mengalikan harga bahan penolong dengan kebutuhan bahan penolong roti per bungkusnya. Tabel berikut merupakan biaya bahan penolong yang dikeluarkan masing-masing roti per bungkus.

Tabel 7

Biaya Bahan Penolong Roti Per Bungkus									
Jenis Roti	Kalsium	Garam	Pengembang	Pengempuk	Susu Bubuk	Cokelat Pasta	Isian Kelapa	Perisa Pandan	Total
Roti Tawar Panjang	Rp 38	Rp 10	Rp 32	Rp 55	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 135
Roti Tawar Pendek	Rp 30	Rp 8	Rp 26	Rp 44	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 108
Roti Tawar Pandan	Rp 30	Rp 8	Rp 26	Rp 44	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 321	Rp 429
Roti Tawar Kupas	Rp 30	Rp 8	Rp 26	Rp 44	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 321	Rp 429
Roti Tawar Mini	Rp 25	Rp 7	Rp 22	Rp 37	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 90
Roti Cokelat Susu	Rp 17	Rp 4	Rp 14	Rp 25	Rp 213	Rp 403	Rp -	Rp -	Rp 676
Roti Manis Susu	Rp 17	Rp 4	Rp 14	Rp 25	Rp 213	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 273
Roti Kelapa Isi 5	Rp 11	Rp 3	Rp 9	Rp 16	Rp -	Rp -	Rp 395	Rp -	Rp 434
Roti Kelapa Isi 10	Rp 21	Rp 6	Rp 19	Rp 32	Rp -	Rp -	Rp 790	Rp -	Rp 867
Roti Satuan	Rp 21	Rp 6	Rp 19	Rp 32	Rp -	Rp -	Rp -	Rp -	Rp 77

2. Biaya Listrik Pabrik

Biaya listrik merupakan biaya semivariabel. Biaya semivariabel adalah biaya yang memiliki komponen tetap dan variabel. Komponen tetap dalam biaya semi variabel adalah biaya minimum yang dibutuhkan untuk menyediakan jasa, sedangkan komponen variabel adalah jumlah biaya yang dipengaruhi oleh perubahan output aktivitas. Biaya ini akan selalu berubah secara total namun tidak proporsional terhadap *output* aktivitas (Carter dan Usry 2009:57).

Usaha Anandia *Bakery* menggunakan listrik untuk pabriknya dengan daya B2/10600VA. Untuk daya B2/10600 tidak dikenakan biaya abonement, tapi PT PLN menetapkan rekening minimum yaitu $(40 \text{ jam nyala} \times 10.600/1000) \times \text{tarif per kWh}$. Menurut PT PLN (PERSERO) pada penetapan penyesuaian tarif tenaga listrik (tarif adjustment) Bulan April-Juni 2017 tarif per kWh untuk daya B2/10600VA sebesar Rp1.467,28. Pada Bulan April Tahun 2017, biaya listrik pabrik Usaha Anandia *Bakery* sebesar Rp762.000. Maka biaya tetap listrik adalah $40 \times 10.600/1000 \times \text{Rp1.467,28} = \text{Rp622.000}$ dan biaya variabel sebesar Rp140.000. Sehingga biaya overhead pabrik-biaya listrik untuk semua jenis roti sama yaitu jumlah biaya listrik variabel dibagi dengan total produksi selama Bulan April ($\text{Rp140.000} : 33.766 = \text{Rp4,15}$).

3. Biaya Pembungkus

Jenis plastik yang digunakan untuk pembungkus semua jenis roti sama, kecuali untuk roti isian kelapa. 25kg plastik polos dibeli dengan harga Rp725.000 dan upah sablon Rp425.000. Dalam 1kg plastik kaca terdiri dari 1000 lembar plastik, sedangkan untuk tebal (untuk roti isian kelapa) dalam 1kg plastik terdiri dari 750 lembar. Berikut adalah perhitungan alokasi biaya pembungkus:

- Plastik Kaca
= $\text{Rp46.000}/1000$
= Rp46
- Plastik Tebal
= $\text{Rp46.000}/750$
= Rp61

4. Biaya lakban

Lakban berguna sebagai alat untuk merekatkan pembungkus roti serta untuk membentuk sudut-sudut pembungkus agar lebih rapi. Dalam satu gulung lakban berguna untuk 3.500 bungkus roti. Bulan April Tahun 2017 Anandia *Bakery* memerlukan 10 gulung lakban, dengan harga satu gulung lakban Rp5.000. Maka biaya

overhead pabrik-biaya lakban untuk semua satu bungkus roti yaitu (Rp5.000:3.500=Rp1,4).

5. Biaya Isi Ulang Gas

Pada Bulan April Tahun 2017 Usaha Anandia *Bakery* memerlukan gas sebanyak 40 tabung isi 12kg. Harga satu tabung gas isi 12kg adalah Rp130.000, jadi biaya isi ulang gas Usaha Anandia *Bakery* Bulan April Tahun 2017 sebesar Rp5.200.000. Maka biaya overhead pabrik-biaya isi ulang gas untuk semua jenis roti sama yaitu jumlah biaya isi ulang gas dibagi dengan total produksi selama Bulan April (Rp5.200.000:33.766=154).

Data mengenai biaya overhead pabrik per bungkus roti dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 8

Biaya Overhead Pabrik pada Bulan April Tahun 2017 (dalam Rupiah)											
No.	Jenis Biaya	Jenis Roti									
		Tawar Panjang	Tawar Pendek	Tawar Pandan	Tawar Kupas	Tawar Mini	Cokelat Susu	Manis Susu	Kelapa Isi 5	Kelapa Isi 10	Roti Satuan
1	Biaya Bahan Penolong	135	108	429	429	90	676	273	434	867	77
2	Biaya Listrik Pabrik	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15	4,15
3	Biaya Pembungkus	46	46	46	46	46	46	46	61	61	46
4	Biaya Lakban	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
5	Biaya Isi Ulang Gas	154	154	154	154	154	154	154	154	154	154
Jumlah		340,75	313,71	634,21	634,21	295,68	881,75	478,97	654,18	1.087,81	282,81

Menghitung Biaya Variabel Setiap Daerah Pemasaran

Tabel dibawah ini menampilkan biaya produksi variabel yang dikeluarkan Usaha Anandia *Bakery* untuk masing-masing daerah pemasaran Bulan April Tahun 2017.

Tabel 9

Rekapitulasi Biaya Produksi Variabel setiap Daerah Pemasaran pada Bulan April Tahun 2017 (dalam Rupiah)				
No.	Daerah Pemasaran	BBB	BOP Variabel	Total Biaya Produksi
1.	Kerinci	23.779.592	3.908.920	27.688.512
2.	Panyabungan	6.836.652	1.095.773	7.932.425
3.	Padang Panjang	1.339.665	237.438	1.577.102
4.	Kayu Aro	5.279.462	969.323	6.248.785
5.	Bangko	17.272.279	2.964.282	20.236.562
6.	Padang	6.398.122	2.067.301	8.465.423
7.	Pasaman	12.070.993	2.165.326	14.236.319
Jumlah Biaya		72.976.764	13.408.363	86.385.128

Pembebanan biaya variabel non produksi Usaha Anandia *Bakery* pada Bulan April Tahun 2017 adalah sebagai berikut:

1. Biaya telepon penjualan

Biaya telepon penjualan digunakan untuk mengkonfirmasi penjualan kepada setiap toko pada setiap daerah pemasaran. Biasanya konfirmasi penjualan ini hanya pada toko yang tidak mencantumkan cap/stempel pada faktur penjualannya. Biaya telepon penjualan akan dibebankan kepada pelanggan sesuai dengan banyaknya toko yang tidak membubuhkan cap/stempel per daerah penjualan dikalikan dengan

periode penjualan setiap bulannya. Berikut rincian frekuensi pengiriman dan jumlah pelanggan per daerah pemasaran:

Tabel 10

Konfirmasi Penjualan Bulan April Tahun 2017			
No.	Daerah Pemasaran	Frekuensi Pengiriman	Jumlah Pelanggan
1.	Kerinci	5	2
2.	Penyambungan	3	3
3.	Padang Panjang	2	5
4.	Kayu Aro	4	4
5.	Bangko	5	7
6.	Padang	7	3
7.	Pasaman	4	0

Untuk satu kali melakukan konfirmasi kepada toko pada daerah pemasaran akan memakan waktu kurang lebih selama 2 menit melalui *handpone* dengan kartu perdana telkomsel. Oleh karena itu tarif nelpon per menit adalah Rp1.000. Jadi setiap melakukan konfirmasi ke pelanggan Ibu Susanti akan dikenai biaya nelpon sebesar Rp2.000 per pelanggan. Contoh perhitungan biaya konfirmasi penjualan untuk daerah Padang adalah, $7 \times 3 \times \text{Rp}2.000 = \text{Rp}42.000$.

2. Biaya Pengiriman Produk

Biaya pengiriman produk dikeluarkan untuk aktivitas pengiriman produk ke tangan pelanggan. Usaha Anandia *Bakery* memberikan komisi untuk satu kali pengiriman ke daerah pemasaran sebanyak 12% dari total penjualan kepada sales. Contohnya, komisi yang akan diperoleh sales untuk pengiriman barang ke pelanggan di Padang yaitu: $\text{Rp}19.527.800 \times 12\% = \text{Rp}2.343.336$. Karena persentase komisi yang diberikan kepada sales lumayan besar, maka semua biaya yang timbul diperjalanan ditanggung oleh sales itu sendiri, termasuk biaya bahan bakar minyak, tapi tidak untuk biaya servis mobil karena biaya tersebut akan ditanggung oleh Anandia *Bakery*.

3. Biaya Pencairan Giro

Ada beberapa pelanggan Usaha Anandia *Bakery* dalam pembayaran utangnya melalui giro, diantaranya daerah Kerinci dan daerah Penyambungan. Pada daerah Kerinci ada 2 pelanggan yang melakukan pembayaran dengan giro, sedangkan pada daerah Penyambungan ada 4 pelanggan. Biaya yang dikeluarkan dalam satu kali pencairan giro adalah Rp10.000. Biaya pencairan giro ini merupakan biaya yang dikeluarkan untuk biaya transportasi dari rumah Ibu Susanti ke bank. Pada daerah Kerinci terjadi 5 kali periode penjualan maka, biaya pencairan giro adalah $5 \times 2 \times \text{Rp}10.000 = \text{Rp}100.000$. Sedangkan pada daerah Penyambungan terjadi 3 kali periode penjualan maka, biaya pencairan giro sebanyak $3 \times 4 \times \text{Rp}10.000 = \text{Rp}120.000$.

Berikut adalah penjabaran biaya variabel non produksi ke setiap daerah pemasaran:

Tabel 11

Pembebanan Biaya Variabel Non Produksi ke Daerah Pemasaran pada Bulan April Tahun 2017 (dalam Rupiah)					
No.	Daerah Pemasaran	Biaya Variabel Non Produksi			Total Biaya Variabel Non Produksi
		Telepon Penjualan	Pengiriman produk	Pencairan Giro	
1.	Kerinci	20.000	7.970.712	100.000	8.090.712
2.	Panyabungan	18.000	2.316.816	120.000	2.454.816
3.	Padang Panjang	20.000	450.504	-	470.504
4.	Kayu Aro	32.000	1.831.236	-	1.863.236
5.	Bangko	70.000	5.769.228	-	5.839.228
6.	Padang	42.000	2.343.336	-	2.385.336
7.	Pasaman	-	4.025.628	-	4.025.628
Jumlah		202.000	24.707.460	220.000	25.129.460

Mengklasifikasikan Biaya Tetap

Biaya tetap Bulan April Tahun 2017 terdiri dari biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya listrik pabrik, biaya pelumas, biaya perlengkapan pabrik, biaya sewa tanah, biaya penyusutan bangunan pabrik, biaya peralatan pabrik, biaya penyusutan mesin produksi, biaya perlengkapan kantor, biaya gaji karyawan kantor (pemilik), biaya gaji sopir dan tenaga angkut, biaya penyusutan aktiva tetap (mobil), dan biaya pemeliharaan aktiva tetap (mobil). Biaya tetap yang dikeluarkan oleh Usaha Anandia Bakery selama Bulan April Tahun 2017 seluruhnya merupakan biaya tetap bersama (*common fixed costs*) karena biaya ini dikeluarkan untuk kegiatan operasional dan memberikan pelayanan untuk semua pelanggan.

Menyusun Laporan Segmen Daerah Pemasaran

Sumbangan laba setiap daerah pemasaran dapat tercermin dari margin segmen yang dihasilkan oleh setiap daerah pemasaran. Selanjutnya, margin segmen dapat disajikan dalam bentuk rasio yang disebut rasio margin segmen. Rasio margin segmen mencerminkan profitabilitas setiap daerah pemasaran yang merupakan kemampuan setiap daerah pemasaran dalam memberikan keuntungan bagi perusahaan. Semakin besar rasionya, maka kinerja dalam menghasilkan laba pada daerah pemasaran tersebut semakin baik. Laporan segmen daerah pemasaran ini dapat diketahui dengan pengurangan total penjualan dengan semua biaya variabel dan biaya tetap langsung per daerah pemasaran. Tabel dibawah ini akan menyajikan laporan segmen daerah pemasaran Usaha Anandia Bakery Bulan April Tahun 2017:

Tabel 12

Customer Profitability Statement "ANANDIYA BAKERY"								
Bulan April Tahun 2017 (dalam Rupiah)								
Keterangan	Daerah Pemasaran							Total
	Kerinci	Panyabungan	Padang Panjang	Kayu Aro	Bangko	Padang	Pasaman	
Penjualan	66.422.600	19.306.800	3.754.200	15.260.300	48.076.900	19.527.800	33.546.900	205.895.500
Biaya Variabel								
Harga Pokok Penjualan Variabel	(27.688.512)	(7.932.425)	(1.577.102)	(6.248.785)	(20.236.562)	(8.465.423)	(14.236.319)	(86.385.128)
Biaya Administrasi variabel (Telepon)	(20.000)	(18.000)	(20.000)	(32.000)	(70.000)	(42.000)	-	(202.000)
Biaya Administrasi variabel (Pencairan Giro)	(100.000)	(120.000)	-	-	-	-	-	(220.000)
Biaya Pemasaran Variabel (Pengiriman Produk)	(7.970.712)	(2.316.816)	(450.504)	(1.831.236)	(5.769.228)	(2.343.336)	(4.025.628)	(24.707.460)
Margin kontribusi	30.643.376	8.919.559	1.706.594	7.148.279	22.001.110	8.677.041	15.284.953	94.380.912
Biaya Tetap Langsung ke Pelanggan	-	-	-	-	-	-	-	-
Margin Segmen	30.643.376	8.919.559	1.706.594	7.148.279	22.001.110	8.677.041	15.284.953	94.380.912
Biaya Tetap Produksi								
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung								(20.700.000)
Biaya Listrik Pabrik								(622.000)
Biaya Pelumas								(20.000)
Biaya Perlengkapan Pabrik								(24.000)
Biaya Sewa Tanah								(500.000)
Biaya Penyusutan Bangunan Pabrik								(416.667)
Biaya Penyusutan Peralatan Pabrik								(305.208)
Biaya Penyusutan Mesin Pabrik								(1.609.375)
Biaya Tetap Non Produksi								
Biaya Perlengkapan								(20.000)
Biaya Gaji Sopir dan Tenaga Angkut								(2.700.000)
Biaya Penyusutan Kendaraan								(3.333.333)
Biaya Pemeliharaan Kendaraan								(950.000)
Rugi Atas Produk Rusak								(15.735.164)
LABA								47.445.165

Berdasarkan laporan segmen diatas, dapat diketahui tingkat profitabilitas yang diberikan oleh masing-masing daerah pemasaran terhadap perusahaan. Besarnya tingkat profitabilitas dapat dilihat dari rasio margin segmen. Rasio margin segmen dapat diketahui dengan membagi penjualan dan margin segmen. Berikut adalah rasio margin segmen masing-masing daerah pemasaran.

Tabel 15

Rasio Margin Segmen Daerah Pemasaran Bulan April Tahun 2017				
No.	Daerah Pemasaran	Penjualan (Rp)	Margin Segmen (Rp)	Rasio Margin Segmen
1	Kerinci	66.422.600	30.643.376	46,13%
2	Panyabungan	19.306.800	8.919.559	46,20%
3	Padang Panjang	3.754.200	1.706.594	45,46%
4	Kayu Aro	15.260.300	7.148.279	46,84%
5	Bangko	48.076.900	22.001.110	45,76%
6	Padang	19.527.800	8.677.041	44,43%
7	Pasaman	33.546.900	15.284.953	45,56%

Semua pelanggan yang dimiliki Anandia Bakery pada Bulan April Tahun 2017 merupakan pelanggan yang menguntungkan, yang dibuktikan dengan rasio margin dari masing-masing pelanggan tinggi dan tidak jauh berbeda antara satu dengan lainnya.

Berdasarkan rasio margin segmen per daerah pemasaran, Daerah Kayu Aro adalah daerah pemasaran yang paling besar memberikan persentase laba. Hal ini dikarenakan harga jual roti pada Daerah Kayu Aro lebih tinggi dari pada daerah lainnya yang berada di dalam provinsi, tapi harga jual tersebut sama dengan harga

jual roti pada daerah pemasaran yang berada diluar Provinsi Sumatera Barat. Namun untuk biaya administrasi, Daerah Kayu Aro lebih rendah pada Daerah Kerinci, Bangko, dan Panyabungan. Contohnya saja pada Daerah Kerinci dan Panyabungan Anandia *Bakery* harus mengeluarkan biaya tranfortasi untuk pencairan giro pada bank, sedangkan untuk Daerah Kayu Aro tidak ada. Selain itu pada Daerah Kayu Aro pelanggan yang penjualannya harus dikonfirmasi ulang oleh Anandia *Bakery* lebih sedikit dari Daerah Bangko, masing-masing yaitu 4 dan 7 pelanggan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan laporan segmen (*Segmented reporting*) Usaha Anandia *Bakery* pada Bulan April Tahun 2017, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Usaha Anandia *Bakery* merupakan usaha manufaktur yang bergerak dalam pembuatan berbagai macam roti.
2. Usaha Anandia *Bakery* memiliki 7 daerah pemasaran aktif yaitu, Daerah Kerinci, Panyabungan, Padang Panjang, Kayu Aro, Bangko, Padang, dan Pasaman.
3. Berdasarkan laporan segmen (*Segmented reporting*) Usaha Anandia *Bakery* pada Bulan April Tahun 2017, semua pelanggan yang dimiliki merupakan pelanggan yang menguntungkan.
4. Profitabilitas setiap daerah pemasaran dapat tercermin dari rasio margin segmen.
5. Daerah Kayu Aro merupakan daerah yang memberikan kontribusi laba tertinggi.

Saran

Dari kesimpulan diatas, maka Penulis menyarankan kepada pembaca khususnya kepada Anandia *Bakery* supaya:

1. Memiliki pelanggan yang memenuhi kategori *Winners* dan menguntungkan Anandia *Bakery* sebaiknya mempertahankan usaha penjualan dan aktivitas pelayanan yang telah diberikan.
2. Anandia *Bakery* sebaiknya melakukan pelaporan segmen dengan pendekatan *variabel costing*. Pelaporan segmen dengan pendekatan *variabel costing* dapat memberikan informasi yang akurat tentang profitabilitas setiap daerah pemasaran.
3. Informasi profitabilitas setiap daerah pemasaran dapat digunakan sebagai dasar dalam melakukan perencanaan program atau strategi yang akan dilakukan perusahaan untuk mempengaruhi kebiasaan pelanggan dalam melakukan pembelian, sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan secara keseluruhan.

REFERENSI

- Blocher, E.J., Stout, D.E., dan Cokins, G., (2012). *Manajemen biaya penekanan strategis* (edisi ke-5). Jakarta: Salemba Empat.
- Carter, W.K., (2009). *Akuntansi biaya* (edisi ke-4). Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison, R.H., Noreen, E.W., dan Brewer, P.C., (2006). *Akuntansi manajerial* (edisi ke-11). Jakarta: Salemba Empat.

- Hansen, D.R., dan Mowen, M.M., (2009). *Akuntansi manajerial* (edisi-8). Jakarta: Salemba Empat.
- Riwayadi, (2016). *Akuntansi Biaya* (edisi-2). Jakarta: Salemba Empat.
- Rudianto, (2006). *Akuntansi manajemen*. Jakarta: PT Gransindo.
- Samryn, L.M., (2013). *Akuntansi manajemen* (edisi revisi). Jakarta: Kencana.
- Siregar, B., Suropto, B., Hapsoro, D., Lo, E.W., Herowati, E., Kusumasari, L., dan Nurofik, (2013). *Akuntansi biaya* (edisi-2). Jakarta: Salemba Empat.