BAB III

PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTEK

3.1 Bidang Pelaksanaan Kuliah Kerja Praktek

3.1.1 Pengertian Harga Pokok Penjualan

Pengertian harga pokok menurut Zaki Baridwan. akuntan dalam bukunya yang berjudul *Intermedate Accounting* yaitu semua pengeluaran-pengeluaran langsung atau tidak langsung yang berhubungan dengan perolehan, penyiapan dan penempatan persediaan agar dapat dijual.

Dari definisi diatas, maka dapat disimpulkan bahwa harga pokok penjualan adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk pengadaan barang yang telah dijual.

3.1.2 Tujuan Penentuan Harga Pokok Penjualan

Tujuan ditentukannya harga pokok penjualan yaitu

1. untuk menetapkan harga jual secara tepat
2. untuk mendapatkan laba

Dalam penentuan harga pokok penjulan ini, Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara–Lembang yaitu berdasarkan kualitas hasil produksi. Dimana besar kecilnya hasil penjualan dipengaruhi oleh kuantitas atau volume penjualan dan kualitas produk yang dapat dipasarkan atau dijual persatuan produk.

3.2 Teknis Pelaksanaan Kuliah Kerja Praktek

Langkah yang dipersiapkan dan direncanakan dengan sebaik–baiknya dalam melaksanakan kerja praktek perlu memperhatikan hal–hal serta letak yang menjadi permasalah bagi penulis. Dimana dalam hal ini penulis menitik beratkan dalam hal persamaan dan perbedaan antara materi yang di terima di bangku kuliah dengan praktek langsung di dunia kerja.

3.2.1 Teknis pelaksanaan kerja praktek yang penulis lakukan yaitu :

1. Dengan melakukan beberapa metode diantaranya :
   a Observasi, yaitu dengan cara peninjauan langsung ke lapangan dalam hal ini ke KPSBU Lembang.
   b Wawancara, yang dilaksanakan dengan cara mengajukan pertanyaan kepada karyawan yang dianggap menguasai atau mengetahui permasalahan yang diajukan.
   c Melakukan praktek kerja secara langsung.
2. Diberi pengarahan langsung oleh pembimbing perusahaan.
3. Mengadakan tinjauan secara langsung pada bidang kajian

3.2.2 Pelaksanaan Kerja Praktek

Pada pelaksanaan kerja praktek tersebut, penulis ditempatkan di unit pemasaran/penjualan. Adapun hal –hal yang dilakukan oleh penulis pada saat pelaksanaan kuliah kerja praktek di KPSBU Lembang yaitu :

1. Mengadakan pencocokan mengenai jumlah yang susu yang diterima dari bagian produksi setiap hari.
2. Membuat laporan harian atas jumlah susu yang terjual.
3. Mengadakan laporan bulanan atas hasil susu yang dipasarkan atau terjual.

3.3 Pembahasan Hasil Kuliah Kerja Praktek

3.3.1 Penentuan Harga Pokok

Penilaian persediaan harga barang adalah menentukan nilai persediaan dalam neraca. Nilai persediaan akhir bisa dihitung harga pokoknya dengan menggunakan beberapa cara penentuan harga pokok persediaan akhir yang akan mempengaruhi pada harga pokok penjualan. Adapun cara pentuan harga pokok tersebut yaitu dengan beberapa metode yaitu :

1. Metode harga pokok
2. Metode harga pokok yang lebih rendah
3. Metode harga jual

Karena KPSBU Lembang bergerak dibidang peternakan, maka metode penentuan harga pokoknya berdasarkan metode harga jual, dimana penyimpangan dari prinsip harga pokok untuk persediaan yaitu dengan mencantumkan

persediaan dengan harga jual bersihnya. Hasil produksi dari KPSBU Lembang adalah produk standar yang pasarnya mampu menampung serta sulit untuk menentukan harga pokoknya akan tetapi ada kepastian bahwa barang–barang hasil produksinya akan dapat segera dijual dengan harga yang telah ditetapkan berdasarkan kualis hasil produksinya.

3.3.2 Penentuan Harga Pokok Penjualan

Harga pokok penjualan hasil produksi yang berupa susu di KPSBU Lembang ditentukan berdasarkan tingkat kualitas hasil produksi, dimana penentuan kualitas hasil produksi tersebut telah melalui beberapa tahap pengawasan yaitu :

1. Pengawasan mutu bahan baku

Salah satu faktor yang menentukan kualitas dari produk adalah bahan baku, sehingga pengawasan mutu dari bahan baku tersebut sangat penting, mengingat susu merupakan bahan makanan yang mudah rusak serta sering kali dipalsukan. Segala perubahan bisa terjadi setelah susu diperah, perubahan ini sebagian besar disebabkan kontaminasi mikroorganisme. Tentu saja hal ini akan mempengaruhi kualitas susu tersebut dan harga dari susu tersebut akan menjadi rendah.

Untuk itu KPSBU Lembang melakukan beberapa pemeriksaan air susu dalam upaya memenuhi syarat kodex air susu untuk menjaga kualitas produk

yang dihasilkan dan juga untuk mempertahankan kualitasnya agar harga pokok penjualannya tidak menurun.

Untuk maksud tersebut, pihak KPSBU Lembang selalu melakukan pemeriksaan pada setiap susu yang datang dari TPK (Tempat Pelayanan Koperasi) maupun TPS (Tempat Penampungan Susu). Pemeriksaan tersebut melalui beberapa pengujian yaitu uji organoleptik yaitu pengujian atas rasa, uji bau, dan uji warna yang dilakukan setiap penerimaan susu. Uji fisik yaitu untuk menentukan sifat fisik air susu, serta untuk mengetahui kemungkinan terjadinya perubahan sifat fisik air susu yang diakibatkan oleh penambahan bahan asing. Uji kimia yaitu ditujukan untuk menentukan komposisi kimiawi air susu, serta untuk mengetahui kemungkinan terjadinya perubahan–perubahan sifat–sifat kimiawi dari air susu yang disebabkan oleh penambahan bahan asing kedalam air susu. Uji mikroorganisme yaitu ditujukan untuk mengetahui jumlah mikroorganisme yang ada dalam susu, juga untuk mengetahui perubahan–perubahan yang disebabkan oleh aktivitas mikroba dan penentuan jumlah mikroba dengan *total plate count* (TPC)

Mengingat susu yang kualitasnya rendah akan menimbulkan permasalahan pada pengolahan maka dari itu pengawasan bahan baku sangat menentukan untuk proses selanjutnya bahkan pada kualitas hasil produksinya.

2. Pengawasan mutu selama proses

Pengawasan mutu selama proses tidak berkaitan dengan bahan baku tetapi merupakan salah satu hal yang terpenting yang harus dilakukan pada setiap tahap

proses produksi. Pengawasan mutu air susu yang dilakukan oleh KPSBU Lembang tidak cukup pada bahan baku saja.

Pengawasan susu selama proses juga harus dilakukan karena menyangkut sanitasi peralatan mengingat pada pengolahan susu tersebut cukup banyak menggunakan alat. Pengawasan mutu selama proses dilakukan pada saat proses penimbangan disampai proses penyimpanan sementara.

Pengawasan secara fisik dilakukan pada alat atau pipa dengan memeriksa kemungkinan terjadinya kebocoran yang dapat mengakibatkan terjadinya penurunan kualitas/mutu susu. Hal ini akan mempengaruhi harga susu tersebut.

3. Pengawasan setelah proses produksi

Pengawasan mutu setelah proses produksi dilakukan terhadap air susu dingin yang akan dikirim ke Industri Pengolahan Susu (IPS), yang meliputi : beberapa pengujian yaitu uji fisika, uji kimia, dan uji organoleptik. Pengawasan mutu produk ini sangat perlu dilakukan mengingat produk susu dingin sebagai hasil dari KPSBU Lembang disebarluaskan ke konsumen di wilayah Jakarta, Bandung, Lembang dan sekitarnya. Maka pengawasan produk ini dilakukan untuk menghindari adanya klaim dari konsumen.

Pengawasan-pengawasan tersebut dilakukan untuk mempertahankan kualitas hasil prodiksi susu pada KPSBU Lembang, selain itu kualitas hasil produksi tersebut akan mempengaruhi harga pokok penjualan susu tersebut, karena KPSBU menentukan harga pokok penjualan hasil produksi susu berdasarkan tingkat kualitas.

Setelah semua pengawasan itu dilakukan, maka barulah dapat ditentukan harga pokok penjualan karena kualitas susu tersebut telah diketahui kemudian dapat langsung dipasarkan.

Penetapan sistem harga juga berdasarkan besarnya kadar lemak serta jumlah bakteri, selain harga pokok yang sudah ditetapkan oleh KPSBU Lembang. Misalkan jumlah bakteri yang terkandung dalam air susu 0-4,9 ml maka KPSBU akan mendapat bonus sebesar Rp.4.00 pada setiap satu liter susu yang dimasukkan pada harga pokok penjualan sehingga harga jualnya menjadi tinggi dan kualitasnya sangat baik. Sedangkan apabila jumlah bakteri yang terkandung dalam susu tersebut berjumlah lebih dari 30 juta lebih maka KPSBU akan di denda sebesar Rp. 4.00 pada setiap liter susu yang akan mengurangi harga pokok penjualan susu tersebut.

Sedangkan penentuan kadar lemak susu segar selain ditujukan untuk kadar lemak yang terkandung juga untuk menentukan harga dari susu tersebut dimana apabila kadar lemak yang terkandung dalam susu banyak, maka harga susu tersebut akan tinggi dan akan mempengaruhi harga pokok penjualan yang telah ditentukan.

Selain memproduksi susu, KPSBU juga memproduksi makanan ternak, yaitu pakan konsentrat (MAKO) dimana penentuan harga pokoknya sama dengan penentuan harga susu yaitu berdasarkan kualitas hasil produksi.

Berikut ini data riil penentuan harga pokok makanan ternak di KPSBU Lembang

a. Pendapatan :

Penjualan Mako

19.503.000 kg x Rp. 645 Rp. 12.579.435.000,00

b. Harga Pokok Penjualan :

Persediaan awal	Rp. 434.877.850,00	
Pembelian	Rp. 11.453.867.800,00 +	
Barang siap dijual	Rp. 11.888.745.650,00	
Persediaan akhir	Rp 400.000.000+	
Harga pokok penjualan		Rp. 11.488.745.650,00 -
Laba kotor penjualan		Rp. 1.090.689.350,00

c. Biaya-biaya

Biaya Procesing dan pengelolaan	Rp. 644.975.785,00
Biaya peralatan dan sarana	Rp. 37.330.000,00
Biaya listrik	Rp. 19.440.000,00
Biaya unit	Rp. 172.534.350,00
Biaya umum	Rp. 169.221.028,05 +
	Rp. 1. 043.501.163,05 -
Rencana laba unit makanan ternak	Rp. 47.188.186,95

Besar kecilnya hasil penjualan Dipengaruhi oleh kualitas produk yang dapat dipasarkan atau dijual. Faktor harga pokok penjualan juga dipengaruhi oleh kualitas dan kuantitas produk yang dijual dan harga pokok persatuan (rata-rata) produk yang dijual atau dihasilkan tersebut. Oleh karena itu perubahan harga pokok persatuan penjualan dapat mempengaruhi laba kotor.