

## BAB IV

### DESKRIPSI DAN PEMBAHASAN

#### A. Deskripsi Data

##### 1. Riwayat Singkat PT.Marinal Indoprima

PT.Marinal Indoprima (*Sea Product Processor And Eksporter*) berdiri pada tanggal 16 Agustus 2010 dan sampai saat ini telah mempunyai lima cabang yang membawahi sepuluh unit perusahaan dan dua puluh unit perusahaan mitra di wilayah Madura, Probolinggo, Situbondo, Pasuruan, Tuban, Sarang, Kendal, Indramayu, dan Banten dengan jumlah karyawan 1.300 orang. Perusahaan ini bergerak di bidang ekspor serta pengolahan hasil perikanan dan kelautan. Produk yang dihasilkan yaitu Cherimen. Permintaan pasar atas produk ini untuk luar negeri dengan negara tujuan seperti Jepang dan Singapura sedangkan untuk pasar domestik yaitu daerah Bogor dan Jakarta. Berikut adalah visi dan misi PT.Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep yaitu :

- a. Visi : Menjadi perusahaan dan ekspor hasil perikanan dan kelautan terbesar dan ternama di Indonesia serta diakui oleh Internasional yang diridhoi oleh Allah SWT.
- b. Misi : Melakukan peningkatan kualitas dan kuantitas produk serta penguasaan teknologi pengolahan hasil perikanan dan kelautan dengan senantiasa berfikir kreatif dan bertindak inovatif.

## 2. Struktur Organisasi PT.Marinal Indoprima

Struktur organisasi merupakan suatu bagan yang menggambarkan pembagian tugas, wewenang, tanggung jawab, hubungan antar pemimpin dengan bawahan yang ada dalam organisasi, dan hubungan antar sektor dengan sektor lainnya. Struktur organisasi yang baik dan teratur sangat penting bagi perusahaan karena struktur organisasi ini sangat membantu di dalam pencapaian tujuan organisasi..

Struktur organisasi PT,Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep adalah struktur organisasi garis karena di dalam perusahaan ini bentuk tanggung jawab dan pengawasannya secara langsung dari pimpinan ke bawahan dan semua bawahan bertanggung jawab kepada seorang atasan. Struktur organisasi garis ini dipilih oleh perusahaan dengan alasan perusahaan menghendaki suatu pengambilan keputusan yang lebih efisien dan efektif sehingga tidak memerlukan waktu yang lama dalam pengambilan keputusan.

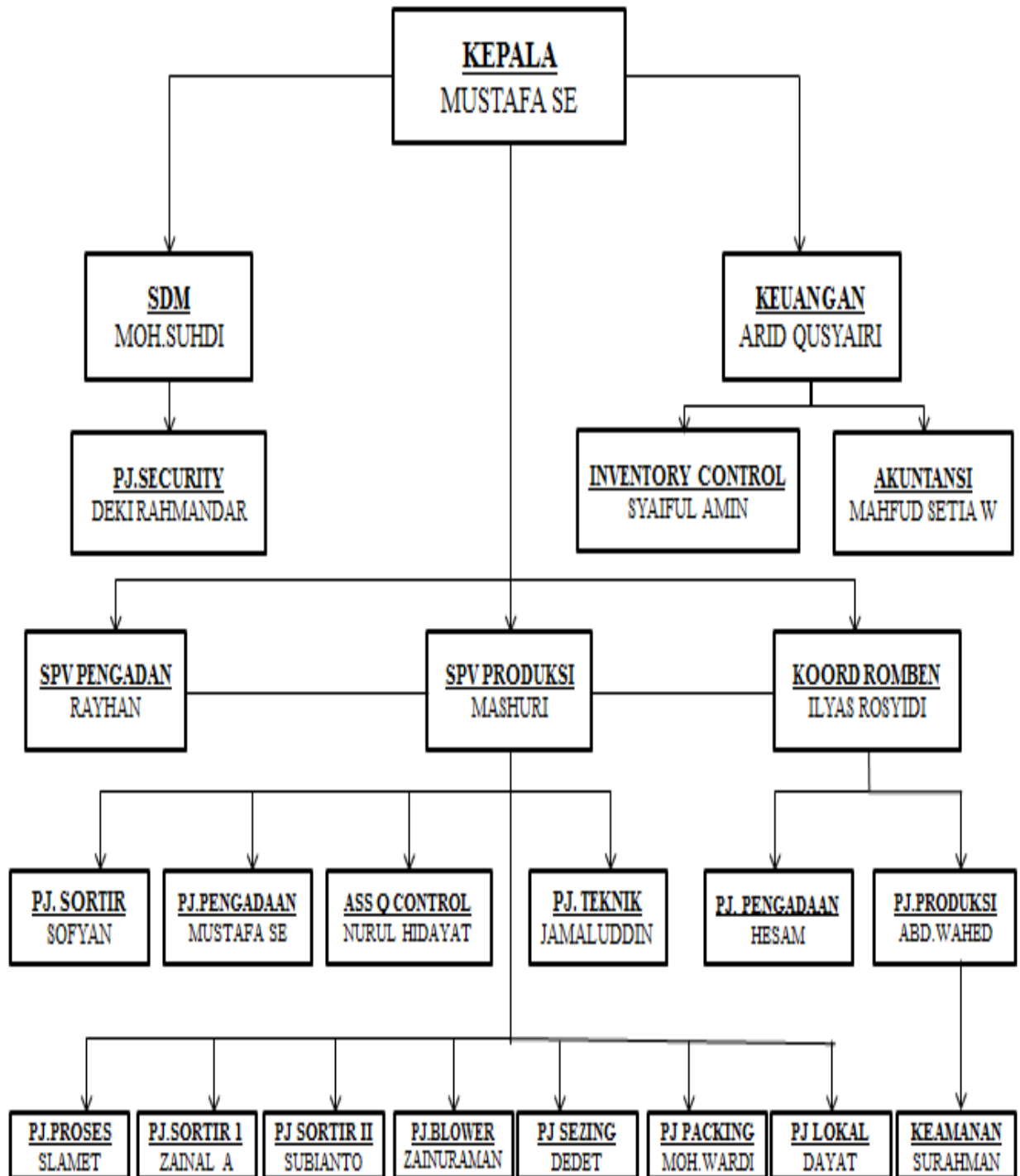
Berdasarkan penjelasan oleh Manajer Sumber Daya Manusia bahwa struktur organisasi PT.Marinal Indoprima sedikit mengalami perubahan, beliau mengatakan “sudah terjadi perubahan pada struktur organisasi pada MIP yaitu belakangan ini pada bagian Sortir I dan Sortir II sudah dijadikan satu kesatuan Tugas, sehingga hanya terbentuk bagian Sortir saja, bukan lagi Sortir I dan Sortir II. Untuk itu bentuk struktur yang sekarang belum dirubah menjadi bentuk struktur yang baru”.<sup>71</sup>

Struktur organisasi PT.Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep adalah sebagai berikut :

---

<sup>71</sup> Wawancara langsung, Mohammad Suhdi, Manajer SDM PT. Marinal Indoprima Sumenep, Pukul 11.25 WIB ,20 Januari 2020. Di kantor PT.Maarinal Indoprima , Sumenep.

GAMBAR II



Sumber : PT. Marinal Indoprima

### 3. Job Description<sup>72</sup>

Berdasarkan bagan tersebut di atas, berikut ini akan disajikan uraian tugas masing-masing bagian dalam perusahaan yaitu sebagai berikut :

#### a. *Quality Control*

Tugas dan tanggung jawab sebagai posisi *Quality Control* antara lain adalah sebagai berikut :

- 1) Mengontrol & membuat Product yang berkualitas ( The Best Quality ) bahan baku berupa : BLS, SDS dan FG baik proses sendiri maupun pembelian secara Trading di semua Cabang.
- 2) Mengontrol atau mengecek apakah proses produksi sudah sesuai dengan ketentuan yang dibuat ( Standart Operasional Prosedur ) :
  - a) Proses penjemuran untuk menghasilkan standarisasi mutu, baik kekeringan, kadar air & kadar garam.
  - b) Proses sortasi untuk menghasilkan SDS yang bersih. Bersih dari ikan yang digolongkan lokal dan bersih dari barang non teri.
  - c) Proses Sizing untuk menghasilkan kerataan ikan pada masing2 size.
  - d) Proses FG :
    - (1) Melakukan & melaporkan hasil inspect baik harian atau mingguan atau bulanan.
    - (2) Menyeleksi (inspek) hasil FG sesuai dengan kualitas.

---

<sup>72</sup> Data Primer PT. Marinal Indoprima , diberikan langsung oleh Manajer SDM , 20 Januari 2020, Pukul 12:00 WIB.

- 3) Melakukan pengawasan mutu barang.
- 4) Apabila ada barang ( BLS, SDS & FG ) tidak memenuhi standarisasi maka dilakukan proses ulang atau jemur ulang.
- 5) Mengecek packing list.
- 6) Bertanggung jawab langsung kepada Manager Produksi apabila ada masalah yang berkaitan dengan kualitas.
- 7) Bertanggung jawab terhadap pengetahuan tentang kualitas kepada bawahannya dan bagian terkait.
- 8) Melakukan “ Koordinasi Kerja “ antara bagian yang terkait dan menciptakan kerja sama serta suasana kerja yang harmonis.

b. Pj. Sizing

Adapun tugas dan tanggung jawab sebagai Pj. Sizing antara lain yaitu sebagai berikut:

- 1) Setiap hari sebelum memulai bekerja semua peralatan sizing ( basket dan mesin sizing ) dipastikan dalam keadaan bersih dari barang non ikan dan sisa – sisa ikan kemarin.
- 2) Disaat akan memulai bekerja diharuskan tangan dan basket di semprot dengan alcohol.
- 3) Input SDS yang akan disizing harus dicocokkan terlebih dahulu dengan output / hasil sorter baik jumlah barangnya ( kg ) maupun jumlah basket, tanggal dan wilayah raw materialnya.
- 4) Memilah atau mengelompokkan ikan sesuai dengan masing – masing size yang ukurannya adalah :
  - a) Size M : ukurannya 2.5 cm – 3 cm

- b) Size S1 : ukurannya 2 cm – 2.5 cm
  - c) Size S : ukurannya 1 cm – 2 cm
  - d) Size S2 : ukurannya 0.5 mm – 1 cm
  - e) Size SS : ukurannya 0.5 mm
- 5) Hasil ikan yang sudah di sizing dipastikan sudah bersih dari sumbi, bubuk dan benda asing.
  - 6) Ikan yang sudah rata dan bersih dilakukan penimbangan kembali sesuai atau menurut size nya dan dicocokkan kembali dengan hasil input pertama sebelum diproses sizing.
  - 7) Dipastikan barang sudah cocok jumlahnya ( quantity ) lalu dimasukkan ke dalam cold storage untuk selanjutnya diserahkan ke bagian ceking.

c. Pj. Rebus & Jemur

Berikut ini tugas serta tanggung jawab dari Pj. Rebus & Jemur antara lain yaitu:

- 1) Sebelum memulai proses rebus pastikan bak rebus dalam keadaan bersih dari barang2 non ikan dan sisa – sisa ikan hasil rebus kemarin. Dan selalu dilakukan pembersihan terhadap kerak bak rebus.
- 2) Setelah bak rebus benar – benar bersih baru dilakukan pengisian air.
- 3) Dan pastikan air mendidih dengan jarak yang tidak terlalu lama dengan datangnya raw material dengan tujuan untuk menjaga kesegaran ikan dan efisiensi.
- 4) Memasukkan dan menjaga kadar garam ke dalam bak rebus sesuai dengan Standart Operasional Prosedur.

- 5) Mengontrol kondisi/kesegaran RM di dalam blong dengan tujuan untuk mengelompokkan antara ikan yang segar dengan yang tidak segar atau bau.
- 6) Mengontrol dan memastikan takaran ikan satu keranjang satu setengah gayung.
- 7) Mengontrol pencucian ikan didalam keranjang rebus :
  - a. Ikan dikatagorikan bersih apabila lendir sudah tidak ada.
  - b. Ikan sudah tidak terasa licin di tangan.
  - c. Hasil air cucian sudah berubah menjadi warna putih.
- 8) Mengontrol kematangan ikan di bak rebus yaitu Ikan dikatagorikan sudah masak apabila ikan sudah mengapung atau mengambang tiga kali,dan sebanyak tiga kali pula ikan diaduk .
- 9) Mengawasi dan menginstruksikan kapuk air untuk selalu di buang.
- 10) Mengawasi dan menginstruksikan dalam menempatkan hasil rebus satu snoko jemur satu keranjang rebus agar ikan di snoko jemur tidak terlalu tebal dan merata.
- 11) Mengontrol dan dipastikan ikan hasil rebus masuk cold storage dalam kondisi dingin.
- 12) Mengontrol semua peralatan rebus ( keranjang rebus & bak rebus ) dalam keadaan bersih setelah selesai proses.
- 13) Mengembalikan semua peralatan rebus ( keranjang rebus,dan snoko jemur pada tempatnya.
- 14) Dilakukan penjemuran sepagi mungkin jam 06.30 wib jika cuaca dalam kondisi normal.

- 15) Mengontrol kekeringan ikan sesuai dengan Standart Operasional Prosedur.
- 16) Blower BLS yang sudah kering diharapkan sumbu dan bubuk sudah bersih sehingga bisa membantu mempercepat proses sortasi.
- 17) Mengerjakan semua sistim pelaporan baik perolehan BLS atau bahan penolong .
- 18) Pengendalian dan control terhadap kinerja bawahan.
- 19) Menciptakan suasana kerja yng harmonis dan menjaga kebersihan lingkungan kerja.

d. Pj. Pengadaan

Adapun tugas dan tanggung jawab sebagai Pj. Pengadaan antara lain yaitu sebagai berikut:

- 1) Bertanggung jawab terhadap semua pekerjaan yang berhubungan dengan perolehan Raw Material di masing – masing Unit baik :
  - a) Kualitas ikan.
  - b) Kesegaran ikan
  - c) Pemisahan antara ikan yang segar dengan yang bau atau tidak segar.
  - d) Memilah dan dikelompokkan antara ikan yang layak export dan yang termasuk ikan lokal.
- 2) Mengontrol pengaturan atau pemakain es terhadap nelayan & pengepakan ikan.
- 3) Mengontrol dan mengevaluasi setiap hari :
  - a) Secara langsung hasil Raw Material yang diproses kemarin di lapangan.



- b) Aktif menghitung Hasil Rendemen ( Prosentase BLS )
  - c) Aktif melihat atau bertanya ke bagian sampling untuk mengetahui prosentase campuran teri nasi.
  - d) Aktif menghitung HPP
- 4) Mengupayakan atau membiasakan diri setiap hari mengadakan BRIEFING dengan semua pelaksana timbang ( perencanaan & pengaturan strategi ) di lapangan.
  - 5) Mengontrol kebersihan di dalam blong sebelum dibawa,dimaksudkan untuk menghindari adanya sisa – sisa Raw Material sebelumnya.
  - 6) Menginstruksikan dan mengaktifkan diri di produksi sebelum berangkat.
  - 7) Setiap pos timbang sekaligus harga rata – rata pembelian

e. Spv. Pengadaan

Berikut ini tugas serta tanggung jawab dari Spv. Pengadaan antara lain yaitu:

- 1) Bertanggung jawab dalam melakukan supervisi langsung terhadap kepala regu ( PJ ) yng dibawahinya .
- 2) Mampu memberikan bimbingan, arahan guna mencapai produktivitas kerja yang tinggi.
- 3) Bertanggung jawab dalam mendisiplinkan anak buahnya sesuai dengan ketentuan atau peraturan yang berlaku di perusahaan.
- 4) Bertanggung jawab dalam melakukan koordinasi dan membina kerja sama team yang solid.

- 5) Bertanggung jawab dalam membuat laporan secara berkala kepada atasannya atas hasil kerjanya beserta analisa permasalahannya, tindakan – tindakan perbaikan atas permasalahan serta penyelesaian masalah tersebut secara singkat padat dan kongrit.
- 6) Bertanggung jawab terhadap semua hasil pekerjaan yang berhubungan dengan perolehan Raw Material di semua Unit dalam cabang Sumenep baik :
  - a) Kualitas ikan .
  - b) Kesegaran ikan
  - c) Pemisahan antara ikan yang segar dengan yang tidak segar dan bau.
  - d) Pemisahan antara ikan export dan ikan lokal
  - e) Pemakaian es baik terhadap nelayan atau es untuk pengepakan ikan
- 8) Mengontrol dan mengevaluasi setiap hari :
  - a) Secara langsung hasil Raw Material yang diproses kemarin di lapangan.
  - b) Aktif menghitung Hasil Rendemen
  - c) Aktif menghitung HPP
- 9) Mengupayakan atau membiasakan diri setiap hari mengadakan BRIEFING dengan semua pelaksana timbang ( perencanaan & pengaturan strategi ) di lapangan.

*f. Koordinator Unit*

Adapun tugas dan tanggung jawab sebagai *Koordinator Unit* antara lain yaitu sebagai berikut:

- 1) Bertanggung jawab untuk mengatur , mengontrol dan meningkatkan kinerja terhadap bawahannya.
- 2) Memaksimalkan efisiensi dan meminimalkan biaya serta mengoptimalkan perolehan Raw Material baik basah maupun kering.
- 3) Bertanggung jawab terhadap pembayaran Raw Material ke supplier dalam wilayah kekuasaannya.
- 4) Berusaha secara terus menerus memberikan pelayanan,motivasi dan kepuasan kerja terhadap supplier.
- 5) Menciptakan kepercayaan supplier terhadap Eksistensi Perusahaan serta menjalin hubungan yang baik dan harmonis.

*g. Pj. Sorter*

Adapun tugas dan tanggung jawab sebagai Pj. Sorter antara lain yaitu sebagai berikut:

- 1) Selama kurang lebih lima belas menit sebelum pekerjaan dimulai bertanggung jawab mempersiapkan alat ROLL untuk membersihkan rambut dan segala macam bentuk benda asing kedalam ruang sorter termasuk makanan dan minuman.
- 2) Bertanggung jawab terhadap kedisiplinan kerja dan jam masuk kerja karyawan sorter.

- 3) Bertanggung jawab terhadap konsistensi untuk memulai pekerjaan Pukul 07.30 wib dengan diawali penyemprotan alcohol pada masing – masing tangan karyawan sorter dan yang terkait.
- 4) Memastikan kondisi masing – masing meja sorter bersih dari sisa – sisa ikan yang di sorter kemarin.
- 5) Bertanggung jawab terhadap pengaturan pekerjaan karyawan sorter agar tercapai produktivitas yang tinggi dan koordinasi dengan bagian Inventory.
- 6) Melaksanakan pengembangan sumber daya manusia bawahannya dan menampung aspirasi bawahannya.
- 7) Melakukan “koordinasi kerja” antara bagian yang terkait dan menciptakan suasana kerja yang harmonis serta menjaga kebersihan lingkungan kerja.
- 8) Membuat evaluasi dan analisa terhadap hasil kerja harian, mingguan dan bulanan khususnya rata – rata biaya sortasi satu dan sortasi dua.
- 9) Melakukan pengontrolan atau pengecekan secara rutinitas bersama asisten pengawas sorter tiap – tiap 30 menit terhadap hasil sorter ( SDS ) di masing – masing meja sorter.
- 10) Bertanggung jawab dan terus berupaya untuk menghasilkan SDS yang bersih baik dari ikan local dan non ikan ( benda asing ) dan higinis.
- 11) Mengaktifkan kembali penggunaan alcohol setiap 20/ 30 menit .
- 12) Bertanggung jawab untuk mengawasi barang SDS terhadap masing2 greed atau kualitas guna menghindari tercampurnya kualitas barang dan benda asing.

- 13) Menimbang hasil SDS dan mempersiapkan dengan cepat barang BLS dengan tujuan meningkatkan efisiensi serta menjaga kesegaran ikan dalam ruangan.
- 14) Bertanggung jawab terhadap sistim pelaporan hasil pekerjaan.

#### *h. Security*

Berikut ini tugas serta tanggung jawab dari *Security* antara lain yaitu:

- 1) Melaksanakan pengamanan secara menyeluruh di lokasi kerja atau melaksanakan pengontrolan dan pengecekan di area kerja.
- 2) Melakukan pemeriksaan pada tamu yang akan masuk ke area kerja.
- 3) Memeriksa dan bertanggung jawab secara keamanan setiap mobil dan sepeda motor yang masuk atau keluar.
- 4) Khusus mobil bak terbuka atau tertutup harus diperiksa muatan dan Surat Jalan .
- 5) Menjaga dan memelihara Asset dan Inventaris Perusahaan.
- 6) Menertibkan parkir mobil dan sepeda motor pada saat parkir.
- 7) Bertanggung jawab atas tugas dan fungsi, selama melaksanakan tugas.
- 8) Jam kerja Security pukul 07.00 wib – 19.00 wib.
- 9) Pergantian shift dilakukan dua ( 2 ) hari sekali antara shift siang dan shift malam atau sebaliknya.
- 10) Anggota security wajib memakai Pakaian Dinas selama bertugas.
- 11) Melaksanakan serah terima tugas dan bertanggung jawab dengan baik dan benar.
- 12) Menjaga sikap dan penampilan tetap berwibawa.

- 13) Menjaga kebersihan dan kerapian diri serta lingkungan kerja.
- 14) Mencatat setiap kejadian yang ditemukan di area kerja.
- 15) Mengontrol dan membantu mengecek barang masuk dan keluar baik ikan export, ikan lokal maupun bahan penolong beserta pengadministrasiannya.
- 16) Membantu melakukan pengontrolan suhu cold storage dan pencatatannya di mulai dari jam 19.00 wib sampai batas minimal di perkirakan kondisi aman yaitu jam 24.00 wib.
- 17) Menginstruksikan kepada karyawan yang terkait atas penempatan bahan penunjang ( blong, basket atau snoko ) atau bahan penolong (MC dan Plastik ) dikembalikan pada posisi semula jika sudah selesai bekerja.
- 18) Bertanggung jawab terhadap kedisiplinan karyawan baik jam masuk maupun jam pulang serta penggunaan absensi electric.

*i. Inventory Control*

Berikut ini tugas serta tanggung jawab dari *Inventory Control* antara lain yaitu:

- 1) Membuat rencana produksi dengan berpedoman kepada rencana pemasaran ( *Marketing* ).
- 2) Membuat rencana pengadaan bahan baku berdasarkan rencana dan kondisi stock dengan menghitung kebutuhan material produksi menurut standart stock yang ideal ( artinya agar tidak menghambat proses produksi yang diakibatkan kekosongan bahan baku ).

- 3) Melakukan koordinasi dan kerja sama dengan bagian yang terkait dalam hal validitas data dan kerapian posisi stock.
- 4) Membuat laporan posisi stock setiap hari dan mengatur sistim pelaporannya termasuk pemakaian bahan penolong :
  - a) RM
  - b) BLS
  - c) SDS
  - d) FG
  - e) Dan Stock ikan lokal.
  - f) MC
  - g) Plastik MC
  - h) Garam
  - i) LPG, Solar
- 5) Menginput data laporan harian produksi & pengadaan:
- 6) Mengontrol keberadaan atau posisi chirimen yang ada di cold storage dan bisa pastikan dalam kondisi aman.
- 7) Mendata dan mengontrol pelaksanaan stuffing, antara jumlah barang dan size harus sesuai dengan kontrak Bayer ( pembeli ) beserta kualitasnya.
- 8) Memastikan sama antara barang yang di stuffing dengan sistim pelaporan packing list.
- 9) Bertanggung jawab melakukan Stock dua kali sebulan di semua cabang.

j. Staf Akuntansi Dan Administrasi

Adapun tugas dan tanggungjawab sebagai Staf Akuntansi Dan Administrasi antara lain yaitu sebagai berikut:

- 1) Administrasi pembelian bahan baku basah dan kering semua unit.
- 2) Menginput Laporan Kas Harian ke dalam Program Accounting.
- 3) Menjurnal dan mengisi Account Number.
- 4) Mencatat transaksi penjualan ikan lokal.
- 5) Merekapitulasi hutang piutang Unit atau Cabang.
- 6) Menyajikan laporan pengadaan Bahan Baku
- 7) Menyusun laporan L/R dan HPP perbulan.

k. Tekhnisi

Berikut ini tugas serta tanggung jawab dari Tekhnisi antara lain yaitu:

- 1) Memastikan semua mesin – mesin produksi siap pakai.
- 2) Evaluasi hasil control dan cek point terhadap perawatan mesin harian dan melakukan tindakan apabila terjadi penyimpangan.
- 3) Melakukan perawatan dan peningkatan terhadap performance mesin sehingga mencapai titik optimal mesin.
- 4) Bertanggung jawab terhadap fasilitas produksi.
- 5) Bertanggung jawab terhadap electricity pabrik dan kantor.
- 6) Mengerjakan atau menjalankan apa saja yang diperintahkan atasannya.
- 7) Mengontrol dan mencatat keadaan suhu cold storage setiap 2 ( dua ) jam sekali.



- 8) Melakukan koordinasi kerja antara bagian yang terkait dan menciptakan kerja sama.
- 9) Menetapkan stock minimal terhadap spare-part yang bersifat continue dan biaya rendah.
- 10) Memperbaiki fasilitas produksi yang rusak atau menyediakan fasilitas produksi baru setelah melalui proses study kelayakan.

*l. Pj.Packing*

Adapun tugas dan tanggungjawab sebagai Pj. *packing* antara lain yaitu sebagai berikut:

- 1) Sebelum dimulai proses packing terlebih dahulu mengecek dan mencocokkan output jumlah basket dalam laporan ceking dengan jumlah barang yang ada di cold storage pada tanggal tersebut.
- 2) Apabila dipastikan jumlahnya sudah cocok maka dimulai proses packing dengan menimbang dan mengelompokkan sesuai dengan size yang masing2 di isi 6 kg.
- 3) Apabila di akhir proses penimbangan packing pada tanggal tersebut ternyata jumlah kg barang yang di timbang oleh Pj.packing ada selisih minus maka harus di tindak lanjuti kembali ke bagian ceking untuk dicari penyelesaiannya sampai tuntas.
- 4) Dalam proses packing ikan harus dalam kondisi dingin dan di tutup dengan isolasi jika sebaliknya ikan harus dikembalikan ke dalam cold storage untuk proses pendinginan.
- 5) Ikan yang sudah terpacking dikasih size, tanggal dan kode wilayah.

- 6) Penempatan FG di dalam cold storage dikelompokkan sesuai dengan masing – masing size dan kualitas.

m. Koordinator Sopir

Berikut ini tugas serta tanggung jawab dari Koordinator Sopir antara lain yaitu:

- 1) Bertanggung jawab atas pengaturan penggunaan mobil dan sopir.
- 2) Bertanggung jawab atas kondisi mobil baik perawatan, STNK dan BPKB.
- 3) Selalu siap mengganti fungsi sopir apabila salah satu tidak masuk kerja atau berhalangan yang disebabkan melaksanakan instruksi atasannya.
- 4) Melakukan koordinasi dengan divisi lain dalam hal pemakaian mobil.

#### **4. Proses Produksi Ikan Teri**

Ikan teri sebelum dijual dan sampai kedatangan konsumen perlu melewati serangkaian proses, mulai dari proses produksi hingga proses pengiriman.

Bapak Subianto mengatakan ;

” proses ikan teri yaitu membeli ikan dari nelayan terlebih dahulu, kemudian ikan tersebut dikumpulkan menjadi satu lalu ditimbang, setelah ditimbang ikan dimasukkan kedalam bak cuci, lanjut setelah ikan dicuci hingga bersih kemudian ikan direbus. Setelah dirasa matang ikan selanjutnya dituang di Snoko lalu dijemur. Proses penjemuran lebih kurang 4 s/d 5 jam jika kondisi panas terik. Proses penjemuran ikan dimulai dari pukul 08.00 pagi hingga pukul 12.00 siang. Setelah ikan

kering, selanjutnya ikan di blower menggunakan mesin tujuannya untuk memisahkan debu dan sumbi, selanjutnya ikan disortir dan terakhir dikemas”.<sup>73</sup>

a. Membeli ikan dari Pemasok dan Nelayan

Bahan baku utamanya adalah ikan teri yang bersumber dari tangkapan para nelayan yang ada disekitar wilayah Laut Kapedi dan juga berasal dari luar jawa.

Berdasarkan penjelasan dari Manajer SDM, menjelaskan ”Ketersediaan Ikan teri sangat melimpah ruah pada musim penghujan mulai dari bulan Nopember hingga April. Sedangkan pada musim panas yang dimulai dari Mei sampai dengan Oktober ikan teri mengalami kelangkaan, sehingga ketersediaan ikan teri sangat sedikit. Ketersediaan ikan teri sangat bergantung pada kondisi cuaca dan alam. Terkadang perubahan cuaca tidak bisa diprediksi dan seringkali meleset dari perkiraan yang semesinya. Jika bahan baku ikan teri tidak tersedia maka proses produksi dihentikan sementara waktu, dengan demikian para karyawan terpaksa harus diliburkan”.<sup>74</sup>

“Terkait dengan harga ikan teri yang dibeli dari nelayan sebesar Rp. 17.000 per kilogram basah , ikan teri tersebut dalam kondisi masih terkandung garam laut, air, dan kotor. Sehingga ketika sudah melewati proses penjemuran dan sebagainya berat ikan teri

---

<sup>73</sup> Wawancara langsung, Subianto, Pengawas Sortir PT. Marinal Indoprima Sumenep, Pukul 09.00 WIB , Kamis 14 Januari 2020. Di kantor PT. Maarinal Indoprima , Sumenep.

<sup>74</sup> Wawancara langsung, Mohammad Suhdi, Manajer SDM PT. Marinal Indoprima Sumenep, Pukul 11.25 WIB ,20 Januari 2020. Di kantor PT. Maarinal Indoprima , Sumenep.

ketikaditimbang lagi menyusut sebanyak 50% dari yaitu 1 kilogram menjadi  $\frac{1}{2}$  kilogram kering”<sup>75</sup> Paparan oleh Bapak Sugiono.

Hasil tangkapan dari nelayan wilayah Madura tidaklah cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan, sehingga perusahaan perlu memasok ikan teri dari berbagai wilayah di luar Madura seperti Jawa Tengah dan Jawa Barat.

b. Proses menimbang

Ikan teri yang sudah terkumpul, kemudian ditimbang untuk mengetahui berapa berat keseluruhan yang didapat. Ikan teri yang masih basah tentunya memiliki berat dua kali lipat dari ikan teri yang sudah kering karena ikan teri yang masih basah terkandung air didalamnya.

c. Proses pencucian

Setelah ikan teri tersebut selesai ditimbang, selanjutnya ikan teri dicuci menggunakan air bersih. Mencuci ikan teri harus benar – benar bersih untuk mendapatkan hasil ikan teri yang bebas amis dan warnanya terlihat putih.

d. Proses penjemuran

Langkah pertama sebelum masuk padatahap penjemuran, ikan teri yang sudah bersih kemudian ditiriskan dan dituang di Snoko. Snoko adalah wadah pipih yang berbentuk kotak memanjang yang memiliki rongga udara. Snoko digunakan untuk alat untuk menjemur ikan teri. Selama proses penjemuran ikan teri harus dipastikan benar-

---

<sup>75</sup> Wawancara langsung, Sugiono, Manajer Produksi PT. Marinal Indoprima Sumenep, Pukul 11.25 WIB ,22 Januari 2020. Di kantor PT.Maarinal Indoprima , Sumenep.

benar kering dan terpapar sinar matahari langsung lebih kurang selama 4 samapai dengan 5 jam. Proses penjemuran dimulai dari pukul delapan pagi hingga pukul dua belas siang.

e. Proses blower

Ikan teri yang sudah kering, selanjutnya memasuki tahap pemisahan debu dan sumbi (*blower*). Selama didiamkan di luar ruangan yang terbuka selama proses penjemuran pastinya ikan teri disinggahi oleh debu ataupun sumbi. Oleh karena itu perlu dilakukan proses blower untuk menghilangkan debu yang tercampur dengan ikan teri.

f. Proses sortir

Pada proses sortir, ikan teri akan dipisahkan berdasarkan kualitas dan ukuran teri. Kualitas ikan teri dibagi menjadi dua yaitu kualitas lokal dan kualitas ekspor. Untuk ukuran ikan teri juga dibagi menjadi dua yaitu ukuran untuk lokal dan ukuran untuk ekspor. Pada proses ini dilakukan guna menghindari tercampurnya kualitas barang dan benda asing.

g. Proses cheking

Pada proses cheking ikan teri dibedakan berdasarkan kualitasnya.. Kualitas pada ikan teri dapat dilihat dari segi bentuk dan warna dari ikan teri tersebut. Maka akan ada pemisahan produk ekspor dan produk lokal.

#### h. Proses Sezing

Setelah dilakukan proses cheking, selanjutnya ikan teri akan di bedakan berdasarkan ukuran. Ukuran pada ikan teri sangat bervariasi, ada ikan teri yang berukuran besar, sedang, dan kecil. Yang ukuran besar akan masuk kategori produk ekspor dan yang berukuran sedang dan kecil akan dimasukkan dalam kategori produk lokal.

#### i. Proses pengemasan

Pada proses ini, ikan teri dimasukkan pada kantong plastik bening, kemudian ditimbang, dan selanjutnya dimasukkan kedalam kardus atau karton. Ikan teri selanjutnya siap untuk dikirim kepada daerah tujuan.

## **B. Pembahasan**

### **1. Menentukan Kapasitas Produksi Yang Terjadi Pada PT. Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep**

Untuk mengidentifikasi biaya tersebut relevan atau tidak dalam pengambilan keputusan maka yang perlu dilakukan adalah dengan menentukan kapasitas normal produksi, kapasitas maksimal produksi dan kapasitas yang menganggur (*idle capacity*) pada PT. Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep.

Kapasitas produksi normal adalah kapasitas produksi yang didasarkan pada kapasitas produksi praktis dengan mempertimbangkan permintaan terhadap produk. Pada PT. Marinal Indoprima Sumenep memiliki kapasitas normal sebanyak 1.550.427 kg Cherimen pada tahun 2019.

Kapasitas produksi maksimal adalah kapasitas produksi yang secara maksimum dapat dihasilkan oleh perusahaan dengan mempertimbangkan kemampuan mesin dalam memproduksi. Pada PT. Marinal Indoprima Sumenep memiliki kapasitas produksi maksimal sebanyak 1.800.000 Kg Cherimen setiap tahunnya.

Kapasitas menganggur (*idle capacity*) adalah kapasitas yang tidak digunakan untuk produksi. Untuk memperhitungkan kapasitas menganggur di tahun 2019 PT. Marinal Indoprima Sumenep sebagai berikut :

**TABEL I**

**Kapasitas Produksi Maksimum Dan Kapasitas Normal Tahun 2019**

Bulan	Produksi Maksimum (Kg)	Produksi Normal (Kg)
Januari	189.000	162.795
Februari	243.000	209.308
Maret	198.000	170.547
April	189.000	162.795
Mei	72.000	62.017
Juni	90.000	77.521
Juli	63.000	54.265
Agustus	81.000	69.769
September	99.000	85.273
Oktober	108.000	93.026
November	243.000	209.308
Desember	225.000	193.803
Total	1.800.000	1.550.427

*Sumber : Data Primer PT.Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep*

Kapasitas menganggur = jumlah produksi maksimal – jumlah produksi normal = 1.800.000 Kg – 1.550.427 Kg = **249.573 Kg**

## **2. Mengumpulkan Biaya yang Akan Terjadi yang Berkaitan Dengan Setiap Alternatif yang Akan Dipertimbangkan.**

### **1) Biaya Produksi**

Besarnya biaya produksi cherimen yang dikeluarkan oleh perusahaan PT.Marinal Indoprima di Sumenep tahun 2019 dapat diuraikan sebagai berikut :

#### **a. Biaya Bahan Baku**

Besarnya biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh perusahaan tahun 2019 menurut data PT. Marinal Indoprima dapat ditentukan sebesar **Rp. 187.606.620.168,-**

#### **b. Biaya tenaga kerja langsung**

Besarnya biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh perusahaan (menurut data) untuk tahun 2019 adalah sebesar **Rp. 8.264.694.945,-**

#### **c. Biaya overhead pabrik**

Besarnya biaya overhead pabrik selama tahun 2019 (menurut data perusahaan) dapat diperincikan sebagai berikut :

(1) Biaya Overhead Pabrik	Rp. 3.869.661.610
(2) Biaya pengadaan	Rp. 2.612.150.822
(3) Biaya karyawan pabrik Madura	Rp 2.950.973.625
(4) Biaya Karyawan Pabrik Cabang	Rp. 2.046.697.637



(5) Biaya administrasi pabrik	Rp. 2.458.888.594
(6) Biaya bunga pinjaman pihak ketiga	Rp. 3.700.941.694
(7) Biaya overhead lain – lain	Rp. 140.057.889
Jumlah biaya overhead pabrik	<b>Rp. 17.779.371.871</b>

Berdasarkan data biaya produksi maka dapat disajikan melalui tabel berikut ini :

**Tabel II**  
**Pengelompokan Biaya Produksi 2019**

Jenis Biaya Produksi	Biaya Produksi	
	Total Biaya (1550.427 Kg)	Per Unit Kg
<b>Biaya Bahan Baku</b>	Rp 187.606.620.168	Rp 121.003
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>	Rp 8.264.694.945	Rp 5.331
<b>Biaya Overhead Pabrik :</b>		
Biaya Overhead Pabrik	Rp 3.869.661.610	Rp 2.496
Biaya Pengadaan	Rp 2.612.150.822	Rp 1.685
Gaji Karyawan Pabrik Madura	Rp 2.950.973.625	Rp 1.903
Gaji Karyawan Pabrik Paiton, Gili, Ketapang dan Sarang	Rp 2.046.697.637	Rp 1.320
Biaya Administrasi Pabrik	Rp 2.458.888.594	Rp 1.586
Bunga Pinjaman Pihak Ketiga	Rp 3.700.941.694	Rp 2.387
Biaya Overhead Lain - Lain	Rp 140.057.889	Rp 90
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp 213.650.686.984</b>	<b>Rp 137.801</b>

Sumber : Data Primer PT. Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep

Berdasarkan tabel diatas total biaya produksi PT. Marinal Indoprima tahun 2019 adalah sebesar **Rp. 213.650.686.984.-** dengan harga produksi per unit sebesar **Rp. 137.801.** Selanjutnya akan disajikan kalkulasi biaya non produksi Cherimen yang diperoleh dari PT. Marinal Indoprima tahun 2019.

## 2) Biaya Non Produksi

Besarnya biaya non produksi cherimen yang dikeluarkan oleh perusahaan PT.Marinal Indoprima di Sumenep tahun 2019 dapat diuraikan sebagai berikut :

### a) Biaya Administrasi Dan Umum

Besarnya biaya administrasi dan umum yang dikeluarkan oleh PT.Marinal Indoprima Tahun 2019 adalah sebesar **Rp. 9.654.957.005,** yang terdiri dari biaya gaji karyawan Surabaya, biaya gedung Gresik, biaya telepon, biaya kantor, biaya pinjaman, biaya penyusutan, dan biaya lainnya.

### b) Biaya Pemasaran

Besarnya biaya pemasaran yang dikeluarkan oleh PT.Marinal Indoprima Tahun 2019 adalah sebesar **Rp. 5.219.713.824.** Yang tergolong dalam biaya pemasaran yaitu biaya Freigh, EMKL, Stuffing, dan biaya penjualan cherimen. Biaya stuffing adalah biaya dalam proses pemuatan barang ekspor kedalam kontainer atau truk angkutan ( berlaku untuk kegiatan ekspor). Biaya EMKL (Ekpedisi Muatan Kala Laut) adalah biaya biaya pengurusan dokumen dan muatan yang akan diangkut melalui kapal atau biaya pengurusan dokumen dan muatan yang bersal dari kapal yang

bertugas untuk mengurus barang dari pemilik secara tertulis telah mendapat kuasa dari pemilik. Freigh adalah biaya pengiriman barang dengan menggunakan pesawat. Adapun rincian biaya non produksi PT.Marinal Indoprima disajikan dalam tabel berikut :

**Tabel III**  
**Pengelompokan Biaya Non Produksi**

<b>Jenis Biaya Non Produksi</b>	<b>Biaya Non Produksi</b>	
	<b>Total Biaya (1550.427 Kg)</b>	<b>Per Unit Kg</b>
<b>Biaya Administrasi Dan Umum :</b>		
Gaji karyawan surabaya	Rp 1.201.391.220	Rp 775
Biaya Gedung Gresik	Rp 2.375.151.873	Rp 1.532
Biaya Telepon, Listrik, PDAM	Rp 392.145.090	Rp 253
Biaya Kantor (ATK Statonery, dll)	Rp 505.114.298	Rp 326
Bunga Pinjaman	Rp 1.070.609.818	Rp 691
Biaya Penyusutan	Rp 1.885.100.780	Rp 1.216
Biaya Lainnya	Rp 2.225.443.926	Rp 1.435
<b>Biaya Pemasaran:</b>		
Freigh, EMKL, Stuffing, dll	Rp 3.132.662.465	Rp 2.021
Biaya Penjualan Cherimen	Rp 2.087.051.359	Rp 1.346
<b>Total Biaya Non Produksi</b>	<b>Rp 14.874.670.829</b>	<b>Rp 9.594</b>

*Sumber : Data Primer PT.Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep*

Keterangan : Biaya per Unit = jumlah biaya : jumlah produksi normal.

Berdasarkan tabel diatas total biaya non produksi PT. Marinal Indoprima tahun 2019 adalah sebesar **Rp. 14.874.670.829.-** dengan harga non produksi per unit sebesar **Rp. 9.594**. Total biaya keseluruhan PT. Marinal Indoprima tahun 2019 = biaya produksi + biaya non produksi = Rp. 213.650.686.984 + Rp. 14.874.670.829 = Rp. 228.525.357.813,-. Selanjutnya dari data biaya produksi pada tabel II dan data tabel biaya non produksi pada tabel III akan dikelompokkan biaya yang termasuk tetap dan biaya yang termasuk biaya variabel.

**TABEL 1V**

**Pengelompokkan Biaya Variabel dan Biaya Tetap**

<b>Jenis Biaya Non Produksi</b>	<b>Biaya Non Produksi</b>	
	<b>Total Biaya (1550.427 Kg)</b>	<b>Per Unit Kg</b>
<b>A. Biaya Variabel :</b>		
Biaya Bahan Baku	Rp 187.606.620.168	Rp 121.003
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 8.264.694.945	Rp 5.331
Biaya Overhead Pabrik Variabel :		
Biaya Overhead Pabrik	Rp 3.869.661.610	Rp 2.496
Biaya pengadaan	Rp 2.612.150.822	Rp 1.685
Biaya Adm & Umum Variabel :		
Biaya Telepon, Listrik, PDAM	Rp 392.145.090	Rp 253
<b>Total biaya variabel (1)</b>	<b>Rp 202.745.272.635</b>	<b>Rp 130.768</b>
<b>B. Biaya Tetap</b>		

BOP Tetap :		
Gaji Karyawan Pabrik Madura	Rp 2.950.973.625	Rp 1.903
Gaji Karyawan Pabrik Paiton,Gili, Ketapang dan Sarang	Rp 2.046.697.637	Rp 1.320
Biaya Administrasi Pabrik	Rp 2.458.888.594	Rp 1.586
Bunga Pinjaman Pihak Ketiga	Rp 3.700.941.694	Rp 2.387
Biaya Overhead Lain – Lain	Rp 140.057.889	Rp 90
Biaya Adm & Umum Tetap :		
Gaji karyawan surabaya	Rp 1.201.391.220	Rp 775
Biaya Gedung Gresik	Rp 2.375.151.873	Rp 1.532
Biaya Kantor (ATK Statonery, dll)	Rp 505.114.298	Rp 326
Bunga Pinjaman	Rp 1.070.609.818	Rp 691
Biaya Penyusutan	Rp 1.885.100.780	Rp 1.216
Biaya Lainnya	Rp 2.225.443.926	Rp 1.435
Biaya Pemasaran :		
Freigh, EMKL, Stuffing, dll	Rp 3.132.662.465	Rp 2.021
Biaya Penjualan Cherimen	Rp 2.087.051.359	Rp 1.346
<b>Total Biaya tetap (2)</b>	<b>Rp 25.780.085.178</b>	<b>Rp 16.628</b>
<b>Total biaya (1+2)</b>	<b>Rp. 228.525.357.813</b>	<b>Rp. 147.396</b>

*Sumber : data diolah PT. Marinal Indoprma Kabupaten sumenep*

Dari data diatas total biaya produksi dengan mengumpulkan semua biaya yang akan terjadi yang berkaitan dengan setiap alternatif yang akan dipertimbangkan sebesar Rp.228.525.357.813,- yang diperoleh dari jumlah biaya bahan baku Rp. 187.606.620.168,- ditambah dengan biaya tenaga kerja langsung Rp. 8.264.694.945,- ditambah biaya overhead pabrik Rp.

3.869.661.610,- ditambah dengan biaya pengadaan Rp. 2.612.150.822,- ditambah biaya telepon, listrik dan PDAM Rp. 392.145.090 dan ditambah dengan biaya tetap sebesar Rp. 7.037.367.989,- dengan harga per unit sebesar Rp. 135.308,-

### **3. Menentukan Biaya Relevan dan Tidak Relevan Dalam Setiap Alternatif Keputusan**

Biaya relevan merupakan biaya masa depan yang berbeda pada setiap alternatif keputusan. Apabila biaya masa depan terdapat pada lebih dari satu alternatif, maka biaya tersebut tidak memiliki pengaruh terhadap keputusan. biaya tersebut disebut dengan biaya tidak relevan.<sup>76</sup>

Biaya dikatakan relevan untuk keputusan tertentu apabila biaya tersebut berbeda atau berubah jika alternatif itu diambil. dengan menggunakan pendekatan ini, akan menyederhanakan kita dalam proses pengambilan keputusan karena akan menghilangkan sekian data yang berlebihan.<sup>77</sup> Biaya overhead tidak langsung atau biaya tetap adalah biaya yang tidak dapat dengan mudah diidentifikasi atau tidak terkait dengan biaya per unit atau aktivitas ( tidak relevan). Adapun penentuan biaya relevan dan biaya tidak relevan disajikan dalam tabel berikut ini:

---

<sup>76</sup> Kautsar Riza Salman dan Mochammad Farid, *Akuntansi Manajemen (Alat Pengukuran Dan Pengambilan Keputusan Manajerial)*, (Jakarta : PT.Indeks ),2017. hlm 22.

<sup>77</sup> Ibid, hlm 23

Tabel V

**Biaya Relevan Dan Tidak Relevan Untuk Pengambilan****Keputusan Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus Tahun 2019**

Jenis Biaya	Biaya Non Produksi	
	Biaya Relevan	Biaya tidak relevan
Biaya Bahan Baku	Rp 121.003	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 5.331	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 2.496	-
Biaya pengadaan	Rp 1.685	-
Biaya Telepon, Listrik, PDAM	Rp 253	-
Gaji Karyawan Pabrik Madura	-	Rp 2.950.973.625
Gaji Karyawan Pabrik Paiton, Gili, Ketapang dan Sarang	-	Rp 2.046.697.637
Biaya Administrasi Pabrik	-	Rp 2.458.888.594
Bunga Pinjaman Pihak Ketiga	-	Rp 3.700.941.694
Biaya Overhead Lain - Lain	-	Rp 140.057.889
Gaji karyawan surabaya	-	Rp 1.201.391.220
Biaya Gedung Gresik	-	Rp 2.375.151.873
Biaya Kantor (ATK Statonery, dll)	-	Rp 505.114.298
Bunga Pinjaman	-	Rp 1.070.609.818
Biaya Penyusutan	-	Rp 1.885.100.780
Biaya Lainnya	-	Rp 2.225.443.926
Freigh, EMKL, Stuffing, dll	-	Rp 3.132.662.465
Biaya Penjualan Cherimen	-	Rp 2.087.051.359

Jumlah	<b>Rp 130.768</b>	<b>Rp 25.780.085.178</b>
--------	-------------------	--------------------------

*Sumber : Data diolah Pt. Marinal Indoprime Kabupaten Sumenep*

Berdasarkan data diatas menunjukkan bahwa biaya relevan sebesar **Rp 130.768** per Kilogram cherimen, dan biaya tidak relevan sebesar **Rp. 25.780.085.178,-** . Selanjutnya akan dirinciperhitungan HPP menggunakan pendekatan variabel costing.

#### **4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Variabel Costing dan Laporan Laba Rugi Variabel Costing**

PT. Marinal Indoprime adalah perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil laut, sehingga dalam menjalankan kegiatan produksi perusahaan perlu menggunakan metode penentuan harga pokok produksi, sebab kesalahan dalam penentuan harga pokok produksi akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan semakin optimal, sehingga salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang digunakan dalam penelitian ini adalah variabel costing.

Penerapan variabel costing adalah suatu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Oleh karena itulah dapatdikatakan bahwa penerapan variabel costing bagi manajemen lebih baik digunakan sebagai alat perencanaan dan pengambilan keputusan jangka pendek yang tidak mengharuskan pertumbuhan tentang biaya non produksi. Sebelum dilakukan penerapan variabel costing sebagai alat pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus, khususnya pada PT.



Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep, maka terlebih dahulu akan disajikan tabel perhitungan HPP dengan variabel costing pada produksi normal sebagai berikut :

**Tabel VI**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Variabel Costing**  
**Pada Produksi Normal**

Jenis Biaya Variabel	Jumlah	
Biaya Bahan Baku	Rp 187.606.620.168	
Biaya Tenaga Kerja	Rp 8.264.694.945	
BOP Variabel :		
Biaya Overhead Pabrik	Rp 3.869.661.610	
Biaya Pengadaan	Rp 2.612.150.822	
Harga Pokok Produksi		<b>Rp. 202.353.127.545</b>

*Sumber : Data diolah PT. Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep.*

Berdasarkan tabel VI menunjukkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) menurut variabel costing berdasarkan pada laporan biaya variabel sebesar **Rp 202.353.127.545,-** yang didapat dari biaya bahan baku ditambah biaya overhead pabrik variabel ditambah biaya tenaga kerja langsung ditambah biaya administrasi dan umum variabel. Selanjutnya setelah mengetahui jumlah HPP akan dihitung laba atau rugi PT. Marinal Indoprima sebagai berikut ini:

**Tabel VII**  
**Laporan Laba Rugi Dengan Variabel Costing (Pada Produksi Normal)**  
**Periode 31 Desember 2019.**

<b>Penjualan</b>		Rp 228.502.843.472
<b>Harga Pokok Penjualan</b>		
Persediaan Barang Jadi ( Awal)	Rp 5.729.690.552	
HPP Variabel	<u>Rp202.353.127.545</u>	
Barang Tersedia Untuk Dijual	Rp208.082.818.097	
Persediann Barang Jadi (Akhir)	<u>Rp (7.162.113.190)</u>	
Harga Pokok Penjualan		<u>Rp(200.920.704.907)</u>
Margin Manufaktur		Rp 27.582.138.565
Biaya Adm & umum Variabel :		
Biaya Telepon,Listrik, PDAM	Rp 392.145.090	
		<u>Rp (392.145.090)</u>
<b>Margin kontribusi</b>		Rp 27.189.993.475
<b>Biaya Tetap :</b>		
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 11.297.559.439	
Biaya Pemasaran	Rp 5.219.713.824	
Biaya Adm & Ummu Tetap	Rp 9.262.811.915	
		<u>Rp (25.780.085.178)</u>
<b>Laba Neto Sebelum Pajak</b>		<b>Rp 1.409.908.297</b>
PPH Terhutang		<u>Rp (387.801.290)</u>
<b>Laba Neto Setelah Pajak</b>		Rp 1.022.107.007

*Sumber: Data Diolah PT. Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep.*

Berdasarkan tabel diatas PT. Marinal Indoprima menjual cherimen dengan harga Rp.52.000 di tahun 2019 dengan total volume penjualan sebanyak 1.503.308 Kilogram ditahun 2019. Dengan total penjualan sebesar **Rp. 228.502.843.472,-**. Perusahaan mendapatkan Laba Neto sebelum pajak sebesar **Rp. 1.409.908.297**, yang diperoleh dari total penjualan sebesar Rp.

228.502.843.472, dikurangi Harga Pokok Penjualan variabel sebesar Rp. 200.920.704.907, dikurangi biaya administrasi & umum variabel sebesar Rp. 392.145.090, kemudian dikurangi total biaya tetap sebesar Rp. 25.780.085.178,- .

## **5. Analisis Keputusan Jangka Pendek Menerima Atau Menolak Pesanan Khusus**

Berdasarkan hasil analisis biaya dengan pendekatan variabel costing dan kaitannya dengan laporan laba rugi maka upaya yang dilakukan adalah mengambil keputusan jangka pendek antara menerima atau menolak pesanan khusus. Oleh karena itulah dalam menganalisis keputusan jangka pendek menerima atau menolak pesanan khusus maka digunakan analisis differensial sebagai alat pengambilan keputusan menerima atau menolak pesanan khusus. Dimana menerima atau menolak pesanan khusus adalah dua alternatif keputusan yang diharapkan oleh manajer perusahaan. Pesanan khusus adalah pesanan di luar daripada pesanan normal.

Dalam menganalisis pesanan khusus, maka yang dijadikan tolak ukur dalam penelitian ini adalah jenis ikan teri, alasannya karena ikan teri terjadi pesanan khusus. Sebelum dilakukan analisis pesanan khusus, diperoleh data tambahan dari perusahaan mengenai penambahan pesanan khusus dalam penjualan yaitu :

- i. Tahun 2019 ,Perusahaan Jepang “ KIMURA SHOJI” melakukan penawaran Cherimen ekspor sebanyak satu kontainer dengan jumlah 8.700 kilogram dengan harga Rp. 150.000/kg .<sup>78</sup>
- ii. Tahun 2019, Perusahaan Jepang “YOSHI KANECHI” melakukan penawaran Ikan Cheriemen sebesar satu kontainer dengan jumlah 8.700 kilogram dengan harga Rp. 147.000/kg.<sup>79</sup>

Dalam kaitannya dengan uraian tersebut di atas maka terlebih dahulu akan dilakukan perhitungan biaya variabel perlembar ikan teri yang dapat diuraikan sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 & \text{Rp. 202.745.272.635} \\
 \text{Biaya variabel perlembar (Rp./lembar)} &= \frac{\text{-----}}{1.550.427 \text{ Kg}} \\
 &= \text{Rp. 130.768}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan data penawaran ikan teri yang diperoleh dari PT. Marinal Indoprima kabupaten Sumenep, maka terlebih dahulu akan disajikan perhitungan pendapatan pesanan khusus yang dapat disajikan melalui tabel berikut ini :

---

<sup>78</sup> Wawancara Langsung Bersama Bapak Mahfud Wijaya Selaku Akuntan , Pukul 13.25 Wib ,22 Januari 2020. Di Pt. Marianal Indoprima Kabupaten Sumenep.

<sup>79</sup> Ibid

**Tabel VIII**  
**Perhitungan Pendapatan Differensial**  
**Cherimen Tahun 2019**

Keterangan	Unit (Kg)	Harga Jual (Rp)	Pendapatan diferensial
KIMURA	8.700	150.000	1.305.000.000
YOSHI	8.700	147.000	1.278.900.000
Jumlah	17.400		2.583.900.000

Sumber : Hasil olahan data

Berdasarkan pendapatan diferensial yang sebagaimana terdapat pada tabel XI, maka selanjutnya akan disajikan analisis differensial dengan dan tanpa pesanan khusus Ikan teri ekspor yang dapat disajikan pada tabel X yaitu sebagai berikut :

**Tabel IX**  
**Analisis Diferensial Dengan Dan Tanpa Pesanan Khusus**  
**Cherimen Oleh Kimura Shoji**

Keterangan	Tanpa pesanan khusus	Pesanan khusus	Beda
Pendapatan diferensial	Rp 228.502.843.472	Rp 228.502.843.472	
Pesanan khusus		Rp. 1.305.000.000	Rp. 1.305.000.000
Jumlah pendapatan diferensial	Rp 228.502.843.472	Rp. 229.807.843.472	Rp. 1.305.000.000
Biaya variabel (tanpa pesanan khusus) Biaya variabel	Rp. 202.745.272.635	Rp. 202.745.272.635	

(pesanan khusus)		Rp. 1.137.681.600	Rp. 1.137.681.600
Jumlah biaya variabel	Rp. 202.745.272.635	Rp. 203.882.954.235	Rp. 1.137.681.600
Kontribusi margin	Rp. 25.757.570.837	Rp. 25.924.889.237	Rp. 167.318.400
Biaya tetap	-	-	-
Laba bersih sebelum pajak	Rp. 25.757.570.837	Rp. 25.924.889.237	Rp. 167.318.400

Sumber : Hasil Olahan Data, PT.Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep

ket\*)By variabel perlembar = Rp. 130.768\* 8.700 kg

Berdasarkan tabel IX yakni analisis diferensial dengan dan tanpa pesanan khusus maka laba bersih sebelum pajak tanpa pesanan khusus sebesar Rp. 25.757.570.837, sedangkan laba bersih sebelum pajak pesanan khusus yang diterima sebesar Rp.25.924.889.237, sehingga dapat diperoleh laba diferensial adalah sebesar Rp.167.318.400. Dengan demikian maka penawaran untuk perusahaan KIMURA SHOJI dapat diterima Karena *pertama*, dalam asumsi pesanan Khusus jika Harga jual Rp. 47.000 > biaya variabel Rp. 130.768 maka pesanan khusus diterima. Selain itu penawaran tersebut diterima karena *kedua*, pendapatan tambahan Rp. 1.305.000.000 lebih besar dari biaya tambahan Rp.1.137.681.600, maka pesanan khusus dapat diterima. Ketiga, karena perhitungan biaya diferensial menunjukkan hasil positif sehingga perusahaan memperoleh laba dari pesanan khusus tersebut sebesar Rp. 167.318.400,- maka pesanan khusus tersebut diterima. Kemudian akan disajikan analisis diferensial dalam penjualan cherimen oleh Yoshi Kanechi yang dapat disajikan pada tabel X yaitu sebagai berikut :

**Tabel X**  
**Analisis Diferensial Dengan Dan Tanpa Pesanan Khusus**  
**Cherimen Oleh Yoshi Kanechi**

Keterangan	Tanpa pesanan khusus	Pesanan khusus	Beda
Pendapatan diferensial Pesanan khusus	Rp 228.502.843.472	Rp 228.502.843.472 Rp. 1.278.900.000	Rp. 1.278.900.000
Jumlah pendapatan diferensial	Rp 228.502.843.472	Rp. 229.781.743.472	Rp. 1.278.900.000
Biaya variabel (tanpa pesanan khusus)	Rp. 202.745.272.635	Rp. 202.745.272.635	
Biaya variabel (pesanan khusus)		Rp. 1.137.681.600	Rp. 1.137.681.600
Jumlah biaya variabel	Rp. 202.745.272.635	Rp. 203.882.954.235	Rp. 1.137.681.600
Kontribusi margin	Rp. 25.757.570.837	Rp. 25.898.789.237	Rp. 167.318.400
Biaya tetap	-	-	-
Laba bersih sebelum pajak	Rp. 25.757.570.837	Rp. 25.898.789.237	Rp. 141.218.400

*Sumber : Hasil Olahan Data, PT.Marinal Indoprima Kabupaten Sumenep*

ket\*)By variabel perlembar = Rp. 130.768\* 8.700 kg

Berdasarkan tabel XII yakni analisis diferensial dengan dan tanpa pesanan khusus maka laba bersih sebelum pajak tanpa pesanan khusus sebesar Rp.25.757.570.837, sedangkan laba bersih sebelum pajak pesanan khusus yang

diterima sebesar Rp.25.898.789.237, sehingga dapat diperoleh laba diferensial adalah sebesar Rp.141.218.400. Dengan demikian maka penawaran untuk perusahaan YOSHI KANECHI dapat diterima Karena *pertama*, dalam asumsi pesanan Khusus jika Harga jual Rp. 47.000 > biaya variabel Rp. 130.768 maka pesanan khusus diterima. Selain itu penawaran tersebut diterima karena *kedua*, pendapatan tambahan Rp. 1.278.900.000 lebih besar dari biaya tambahan Rp. 1.137.681.600, maka pesanan khusus dapat diterima. Ketiga, karena perhitungan biaya diferensial menunjukkan hasil positif sehingga perusahaan memperoleh laba dari pesanan khusus tersebut sebesar Rp. 141.218.400,-

Jadi, berdasarkan hasil perhitungan biaya diferensial menggunakan pendekatan variabel costing yang terdapat dalam Tabel IX dan Tabel X menunjukkan hasil yang sama yaitu kedua pesanan dari kedua pemesan yaitu KIMURA SHOJI dan YOSHI KANECHI dapat diterima.