

## PERHITUNGAN PENYUSUNAN ANGGARAN KEUANGAN PADA PRODUK TEMPE MALANG ANUGRAH

Indah Puji Lestari<sup>1</sup>, Widiya Puji Astutik<sup>2</sup>, Shobikin<sup>3</sup>

Program Studi Manajemen dan Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika Surabaya

\*e-mail: [indahpuji1873@gmail.com](mailto:indahpuji1873@gmail.com), [widiyapuja92@gmail.com](mailto:widiyapuja92@gmail.com), [shobikin@stiemahardhika.ac.id](mailto:shobikin@stiemahardhika.ac.id)

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
02.02.2024	07.07.2024	30.07.2024	31.08.2024

**Abstract:** *Tempeh is a familiar food for Indonesian people. This food is very rich in nutrients, especially protein. Tempeh is a food that is no longer foreign to the Indonesian people. This food is rich in nutritional value, especially protein, besides being cheaper than animal protein sources, its taste is also very popular, besides being a side dish for meals, now tempeh is also developed into a snack. Indonesia is the largest tempeh producer in the world and the largest soybean market in Asia. The main purpose of this article is to find out the calculation plan for compiling a financial budget for processing soybeans into ready-to-sell tempeh.*

**Keywords:** *Tempe, Indonesian Food, Financial Budget Preparation*

**Abstrak:** Tempe merupakan makanan yang familiar bagi orang-orang Indonesia. Makanan ini sangat kaya akan nutrisi, terutama protein. Tempe merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Makanan ini kaya akan nilai gizi terutama protein, selain harganya lebih murah dibandingkan dengan sumber protein yang berasal dari hewani rasanya pun sangat digemari, selain sebagai lauk pauk untuk makan, sekarang tempe juga dikembangkan menjadi makanan ringan. Indonesia merupakan negara produsen tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Tujuan utama artikel ini adalah untuk mengetahui rencana perhitungan penyusunan anggaran keuangan untuk mengolah kedelai menjadi tempe siap jual.

**Kata kunci:** Tempe, Makanan Indonesia, Penyusunan Anggaran Keuangan

### 1. PENDAHULUAN

Penerapan anggaran sebagai pusat perencanaan produksi, perencanaan produksi dilakukan dengan menentukan arah awal dari tindakan yang harus dilakukan, berapa banyak yang dilakukan, dan kapan harus dilakukan. Perencanaan ini berkaitan dengan masa mendatang, oleh sebab itu perencanaan disusun berdasarkan data-data masa lalu dengan menggunakan asumsi-asumsi. Asumsi yang akan dipergunakan ini diperoleh melalui pendekatan perhitungan kasar dan sebagianya diperoleh dari pengalaman pada periode-periode yang lalu.

Contoh asumsi-asumsi yang dipergunakan dalam menyusun anggaran seperti misalnya pola sebaran atau persentase penjualan setiap bulan dalam setahun (dari januari sampai Desember) diperoleh dari pengalaman (rill) beberapa periode yang lalu, kemudian standar harga pokok (standar bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik), perkiraan persediaan akhir pada setiap periode, pola penerimaan kas penjualan kredit, pola penerimaan piutang atas penjualan kredit, pola pembayaran utang dan pembelian kredit, dan lain sebagainya.

Dengan adanya anggaran biaya produksi diharapkan perusahaan dapat melaksanakan produksi sesuai dengan yang telah dianggarkan oleh perusahaan, sehingga tidak akan terjadi kesalahan dalam penggunaan anggaran produksi. Penyusunan anggaran biaya produksi dimulai dengan menyusun anggaran penjualan. Oleh sebab itu, perusahaan harus membuat ramalan penjualan produknya sebab peramalan tersebut juga akan digunakan untuk membuat anggaran produksi. Anggaran produksi menunjukkan jumlah produksi barang jadi yang digunakan untuk memenuhi

kebutuhan sesuai dengan yang ada di dalam anggaran penjualan. Setelah menyusun anggaran produksi, perusahaan dapat menyusun anggaran biaya bahan baku, anggaran biaya tenaga kerja langsung, dan anggaran biaya overhead pabrik. "Tempe Malang" ini adalah Tempe Kedelai yang dimana bahan utamanya itu Kedelai yang banyak mengandung Protein Nabati yang baik untuk Kesehatan tubuh. Tempe Malang ini berbahan dasar dari kedelai yang dimana kemudian kita rebus di rendam, dikuliti dan kemudian beri Laru (Ragi).

**2. METODE**

Lokasi yang diambil penulis untuk melakukan penelitian ini berada di Homemade Tempe Malang Anugrah yang beralamat di Desa Tebel, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo. Mulai dari bulan Oktober 2023 sampai dengan selesai. Jenis penelitian yang digunakan penulis yaitu jenis kuantitatif. Metode kuantitatif yang digunakan tersusun secara sistematis, terperinci, dan terstruktur. Metode kuantitatif ini digunakan untuk mengetahui penulis penyusunan anggaran produksi yang dilakukan oleh Homemade Tempe Malang Anugrah. Sumber data merupakan subjek dari mana data diperoleh dan dijadikan sumber penelitian. Sumber data dapat dikatakan sebagai awal dalam penelitian ini, darimana datangnya data dan termasuk faktor penting yang menjadi pertimbangan pada setiap penentuan metode pengumpulan data. Sumber data dalam penelitian ini yaitu data sekunder yang diperoleh melalui dokumen. Dokumen yang diperoleh oleh penulis yaitu berupa anggaran produksi dan realisasi biaya produksi di Homemade Tempe Malang Anugrah.

**3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Untuk perhitungan rencana keuangan produksi adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Tetap Dalam Satu Bulan

No	Jenis Pengeluaran	Satuan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
<b>1</b>	<b>Peralatan (Fix Cost)</b>				
	Kompor	Unit	1	250.000	250.000
	Panci	Unit	2	200.000	200.000
	Ember	Pcs	2	50.000	50.000
	Tampah	Pcs	2	40.000	40.000
	Tenggok	Pcs	2	64.000	64.000
	Karung Goni	Pcs	5	30.000	30.000
	Dandang	Unit	2	125.000	125.000
				<b>Total</b>	<b>759.000</b>
<b>2</b>	<b>Pendukung operasional</b>				
	Gas LPG 3 Kg	Unit	7	150.000	150.000
				<b>Total</b>	<b>150.000</b>
<b>3</b>	<b>Pemasaran</b>				
	Cetak Plastik	Lembar	1.000	100.000	100.000
				<b>Total</b>	<b>100.000</b>
	<b>Total Keseluruhan</b>				<b>1.009,000</b>

Tabel 2. Biaya Variable dalam 1 bulan

No	Jenis Pengeluaran	Satuan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
	<b>Tempe Kedelai Malang</b>				
<b>1</b>	<b>Bahan</b>				
	Kedelai	Kg	50	16.000	1.200.000
	Laru (Ragi Tempe)	Bungkus	3,75	15.000	56.250
	Air	Liter	50	1.000	50.000
	<b>Total Keseluruhan</b>				<b>1.306.250</b>

Tabel 3. Total Penjualan dalam 1 bulan

Produk	Jumlah terjual	Harga per bungkus	Total
<b>Tempe "Tempe Malang"</b>	590	3.000	1.770.000

a.  $HPP = \frac{\text{By Tetap} + \text{By variabel}}{\text{Total Produksi}} = \frac{Rp. 28.028,- + Rp1.306.250,-}{590}$   
 $= Rp. 2.261,- (Rp 2.300,-)$   
 Harga Jual =  $HPP + \text{Margin } 31\%$   
 $= Rp. 3.013,-$   
 Pembulatan =  $Rp. 3.013,-$   
 Note : (Biaya tetap disusutkan selama 3 tahun (Rp. 1,009,000/3, dibulatkan per bulan Rp. 28.028,-)

b. Penghitungan omset

$= (\text{harga per unit} \times \text{jumlah produk dijual})$   
 $= Rp 3.000,- \times 590 \text{ buah}$   
 $= Rp.1.770.000$

c. Penghitungan Laba

Labanya bersih =  $\text{Total Pendapatan} - \text{Total Pengeluaran}$   
 $= Rp. 1,770.000,- - Rp.1.224.278,-$   
 $= Rp. 435.722,-$

**4. KESIMPULAN**

Dari analisis dan pembahasan yang telah dilakukan di Homemade Tempe Malang Anugrah, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Dalam perencanaan penataan anggaran biaya produksi Homemade Tempe Malang Anugrah sudah mempraktikkan metode bottom up, yaitu perusahaan mengikut sertakan semua bagian-bagian mulai dari bagian terendah sampai bagian tertinggi untuk memberikan usulan, ide, dan saran tentang anggaran periode selanjutnya. Tetapi dalam penyusunannya Homemade Tempe Malang

Anugrah membuat perencanaan anggaran produksi menjadi 2 bagian yaitu biaya tetap dan biaya variabel dalam satu bulan. Hal ini belum sesuai dengan pencatatan akuntansi yang baik dan benar, dimana anggaran biaya produksi dibagi menjadi 3 bagian, diantaranya: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

- 2) Anggaran biaya produksi pada Homemade Tempe Malang Anugrah belum sepenuhnya berperan sebagai alat perencanaan dan pengendalian anggaran biaya produksi karena masih terdapat penyimpangan-penyimpangan yang melebihi standar yang telah ditetapkan, baik itu penyimpangan yang menguntungkan (favorable) maupun penyimpangan merugikan (Unfavorable).

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Alvina, A. (2019). PROSES PEMBUATAN TEMPE TRADISIONAL. *Jurnal Pangan Halal Volume 1 Nomor 1, April 2019*, 1-3.
- Amung, D. (2021). ANALISIS ANGGARAN BIAYA PRODUKSI SEBAGAI ALAT PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN PADA RUMAH PRODUKSI TEMPE ASLI H.B PALANGKA RAYA. 9-49.
- Suknia, S. L. (2020). PROSES PEMBUATAN TEMPE HOME INDUSTRY BERBAHAN DASAR KEDELAI DAN KACANG MERAH DI CANDIWESI, SALATIGA . *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 59-74.
- Sumari, D. L. (2022). Penyusunan anggaran biaya produksi sebagai alat perencanaan dan pengendalian biaya produksi pada Perusahaan Kripik Tempe Hikmah Malang. *University of Merdeka Malang Repository*, 1-3.