

**PENTINGNYA BIAYA KUALITAS DALAM
MEMINIMALISASI PRODUK RUSAK**

(STUDI KASUS PADA CV. ANITA FAMILY BAKERY)

ARTIKEL



Oleh :

ACHMAD RIYADI

NPM :715.2.2.0953

Program Studi Akuntansi

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS WIRARAJA

2019

**PENTINGNYA BIAYA KUALITAS DALAM
MEMINIMALISASI PRODUK RUSAK
(STUDI KASUS PADA CV. ANITA FAMILY BAKERY)**

Artikel Skripsi
Program Studi : Akuntansi

Diajukan Oleh :
ACHMAD RIYADI
NPM : 715.2.2.0953

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS WIRARAJA
2019**

Telah Disetujui
Dosen Pembimbing
Pada Tanggal 28 Agustus 2019


HAFIDHAH SE, M.AK

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Wiraraja, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Achmad Riyadi
NPM : 715220953
Fakultas : Ekonomi
Program Studi : Akuntansi
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Hak **Bebas Royalti Noneklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

PENTINGNYA BIAYA KUALITAS DALAM MEMINIMALISASI PRODUK RUSAK (STUDI KASUS PADA CV. ANITA FAMILY BAKERY) beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Fakultas Ekonomi dan Bisnis berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Universitas Wiraraja
Pada tanggal : 20 Agustus 2019

Yang menyatakan



(Achmad Riyadi)

**PENTINGNYA BIAYA KUALITAS DALAM
MEMINIMALISASI PRODUK RUSAK
(STUDI KASUS PADA CV. ANITA FAMILY BAKERY)**

Achmad Riyadi ¹

Hafidhah ²

Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Wiraraja,
Sumenep

achmadriyadi00@gmail.com

hafidhah@wiraraja.ac.id

Abstrak

Dalam proses produksinya, CV. Anita Family Bakery masih terdapat sejumlah produk roti yang rusak atau tidak sesuai dengan standar produksi, jika produk rusak tersebut jumlahnya terus meningkat maka dapat berdampak pada peningkatan harga pokok produksi per unit barang. Hal ini akan berdampak buruk pada tingkat persaingan di dunia usaha, sehingga untuk mengatasi masalah tersebut, perusahaan harus dapat menekan jumlah produk rusak seminimal mungkin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pentingnya Biaya Kualitas dalam meminimalisasi Produk Rusak pada CV. Anita Family Bakery.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah reduksi data yang berarti merangkum, penyajian data (dalam bentuk tabel dan uraian singkat), verifikasi atau penyimpulan data

“Hasil analisis dari penelitian ini menunjukkan bahwa biaya kualitas yang diterapkan di CV. Anita Family Bakery sudah baik atau sesuai berdasarkan dengan teori Blocher, dkk. Hal tersebut dapat dilihat dari 4 komponen biaya kualitas yang terdiri dari biaya pencegahan, biaya penilaian, biaya kegagalan internal, biaya kegagalan eksternal.

KATA KUNCI: biaya pencegahan, biaya penilaian, biaya kegagalan internal, biaya kegagalan eksternal

The importance of quality costs in minimizing damaged products (case study on CV. Anita Family Bakery)

Abstract

In the production process, CV. Anita Family Bakery still provides broken or non-conforming bread products, if this damaged product continues to increase, it can increase the price of the product per unit. This will adversely affect the level of competition in the business world, so to overcome these problems, companies must be able to overcome the number of defective products to a minimum. This study discusses the importance of Quality Costs to minimize Damaged Products in the CV. Anita Family Bakery.

Data collection techniques used were interviews, observation, and documentation. The data analysis technique used in this study is data reduction which means summarizing, data presentation (in the form of tables and brief descriptions), verification or inference data.

The results of the analysis of this study indicate the costs applied in the CV. Anita Family Bakery is good or in accordance with the theory of Blocher, et al. This can be seen from the 4 components of quality costs consisting of renewal costs, renewal costs, internal solving costs, external failure costs.



PENDAHULUAN

Kualitas produk merupakan segala sesuatu yang ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, digunakan atau dikonsumsi yang dapat memuaskan keinginan konsumen (Sundalangi et al., 2014) . Menurut Eliyana (2008),Era industrialisasi yang semakin komporatif sekarang ini, setiap perusahaan dituntut untuk dapat ikut serta dalam persaingan. Usaha yang dilakukan perusahaan agar dapat bersaing adalah dengan meningkatkan kualitas hasil produksinya. Kualitas yang meningkat akan mengurangi terjadinya produk rusak sehingga akan meningkatkan laba. Menurut (Mulyadi 2005:302) produk rusak adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan yang secara ekonomis tidak dapat diperbaharui menjadi produk yang baik.

Hal tersebut akan menghindarkan adanya pemborosan dan efisiensi sehingga biaya produksi perunit dapat ditekan dan harga produk dapat menjadi kompetitif. Produk yang mempunyai kualitas tinggi dengan harga yang lebih kompetitif akan menjadi incaran konsumen, sehingga dengan demikian perusahaan yang memiliki produk berkualitas akan mudah mendapatkan

keuntungan karena produknya terjual. Sementara itu biaya kualitas terdiri dari biaya pencegahan (*prevention cost*), biaya penilaian (*appraisal cost*), biaya kegagalan internal (*internal failure cost*), dan biaya kegagalan eksternal (*external failure cost*).

CV. Anita Family Bakery merupakan salah satu unit usaha yang bergerak di bidang manufaktur. CV. Anita Family Bakery memiliki penyebaran produk yang cukup luas hampir seluruh pulau Madura. Dengan demikian, perusahaan harus mampu menghasilkan produk berupa makanan berkualitas. Hal ini dapat dilihat dari keberadaan bagian quality control yang bertugas melakukan pengawasan terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Produk-produk yang berhasil diperjualbelikan antara lain aneka macam roti, kue kering, cake, kue ulang tahun, dll.

Dalam proses produksinya, CV. Anita Family Bakery masih terdapat sejumlah produk roti yang rusak atau tidak sesuai dengan standar produksi, jika produk rusak tersebut jumlahnya terus meningkat maka dapat berdampak pada peningkatan harga pokok produksi per unit barang. Hal ini akan berdampak buruk pada tingkat persaingan di dunia usaha, sehingga untuk mengatasi masalah tersebut, perusahaan harus dapat menekan jumlah produk rusak seminimal mungkin.

Pada setiap proses kegiatan produksi roti, perusahaan ini selalu mengalami kerusakan produk diluar batas toleransi yang telah ditentukan perusahaan. Rusak terlihat pada produk setelah proses terakhir, oleh karena itu ada kemungkinan produk yang defect itu harus dibuang (baik itu sebagian maupun keseluruhan). Sehingga dari permasalahan di atas, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam untuk mencegah terjadinya kegagalan pada produk roti, maka diperlukan evaluasi untuk menekan terjadinya kegagalan yaitu dengan cara menganalisa kegagalan proses. Analisa ini dilakukan melalui identifikasi moda kegagalan, efek dari kegagalan proses, dan memberikan rekomendasi atau suatu usulan perbaikan. Dengan demikian diharapkan kualitas produk dari CV. Anita Family Bakery akan meningkat.

Berdasarkan penjelasan di atas maka penulis termotivasi untuk melakukan penelitian ini yang berjudul: ***“Pentingnya Biaya Kualitas dalam Meminimalisasikan Produk Rusak : Study kasus pada CV. Anita Family Bakery Sumenep”***.

Penelitian ini akan menganalisis pengendalian internal prosedur penerimaan kas dengan metode kualitatif. Dengan menggunakan metode kualitatif ini diharapkan dapat menafsirkan fenomena, kejadian serta temuan-temuan pada perusahaan yang akan diteliti. Penelitian ini memiliki manfaat untuk perusahaan yang diteliti ataupun perusahaan lain sebagai bahan pertimbangan dan bahan perbaikan dalam pengendalian internal prosedur penerimaan kasnya dan untuk mahasiswa sebagai bahan referensi dan kajian ilmu dalam dunia ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan pengendalian internal.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Biaya kualitas

Biaya kualitas berkaitan dengan dua sub kategori dari aktivitas yang berkaitan dengan kualitas, yaitu aktivitas kontrol dan aktivitas gagal. Aktivitas kontrol adalah aktivitas yang dilakukan oleh sebuah organisasi untuk menghindari atau mendeteksi kualitas buruk (Prawirosentono 2007: 25). Biaya kualitas adalah biaya-biaya yang diperlukan untuk mencapai suatu kualitas (Adnan dalam Prihartanto, 2007 dalam Marpaung, 2016). Berdasarkan beberapa definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya kualitas adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperbaiki kualitas produk.

B. Komponen Pengendalian Internal

Menurut Hansen and Mowen (2005:7) menjelaskan bahwa biaya kualitas adalah biaya-biaya yang timbul karena mungkin atau telah terdapat produk yang buruk kualitasnya. Biaya kualitas terdiri dari 4 komponen biaya, diantaranya:

1. Biaya pencegahan

Biaya pencegahan adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mencegah terjadinya kerusakan produk yang dihasilkan perusahaan

sehingga meminimumkan biaya kegagalan internal dan eksternal. Penentuan Risiko (*Risk Assesment*) Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya pencegahan diantaranya biaya-biaya yang dikeluarkan untuk :

- a) Perencanaan Kualitas (*Quality Planning*)
 - b) Penelaahan Produk Baru (*New Products Review*)
 - c) Pelatihan (*Training*)
 - d) Pengendalian Proses (*Process Control*)
 - e) Pengumpulan dan Analisis Data Kualitas (*Quality Data Acquisition and Analysis*)
 - f) Pelaporan Mutu (*Quality Reporting*)
2. Biaya Penilaian

Biaya penilaian (deteksi) dikeluarkan dalam rangka pengukuran dan analisis data untuk menentukan apakah produk atau jasa sesuai dengan spesifikasinya . Biaya-biaya ini terjadi setelah produksi tetapi sebelum penjualan. Menurut (Vincent Gasperz, 2006) biaya-biaya yang termasuk dalam biaya penilaian adalah :

- a) Inspeksi Bahan-bahan
- b) Inspeksi dan Pengujian
- c) Pemeliharaan Ketetapan Alat Pengujian Kualitas
- d) Bahan dan Jasa yang Digunakan
- e) Evaluasi Persediaan

3. Biaya kegagalan internal

Biaya kegagalan internal merupakan biaya yang terjadi dalam rangka meralat cacat kualitas sebelum produk sampai pada pelanggan.

- a) *Scrap* : biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja, material dan overhead pada produk cacat yang secara ekonomis tidak dapat diperbaiki kembali.
- b) Pekerjaan ulang (*rework*): biaya yang dikeluarkan untuk memperbaiki kesalahan (mengerjakan ulang) produk guna menentukan penyebab-penyebab kegagalan.
- c) Analisis kegagalan (*Failure Analysis*): biaya yang dikeluarkan untuk inspeksi ulang dan pengujian ulang produk yang telah mengalami pengerjaan ulang atau perbaikan kembali.

4. Biaya kegagalan eksternal

Biaya kegagalan eksternal merupakan biaya yang terjadi dalam rangka meralat cacat kualitas setelah produk sampai pada pelanggan dan laba yang gagal diperoleh karena hilangnya peluang sebagai akibat adanya produk atau jasa yang tidak dapat diterima oleh pelanggan (Blocher dkk, 2007).

- a) Jaminan (*Warranty*): Biaya yang dikeluarkan untuk penggantian atau perbaikan kembali produk yang masih berada dalam masa jaminan.
- b) Penyelesaian keluhan (*complaint adjustment*) : biaya-biaya yang dikeluarkan untuk penyelidikan dan penyelesaian keluhan yang berkaitan dengan produk cacat.
- c) Produk dikembalikan (*Returned Product*) : biaya-biaya yang berkaitan dengan penerimaan dan penempatan produk cacat yang dikembalikan oleh pelanggan.

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian dengan menggunakan metode kualitatif. Penelitian ini menggunakan analisis kualitatif dikarenakan untuk mendapatkan data yang akurat mengenai prosedur dan struktur, cara mengimplementasikan yang dilakukan oleh CV. Anita Family Bakery Sumenep peran pentingnya biaya kualitas dalam meminimalkan produk rusak untuk diteliti secara kualitatif.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di CV. Anita Family Bakery Sumenep yang beralamat di jalan Setia Budi No. 05 Kolor - Sumenep, penelitian ini dilakukan pada bulan Januari s/d Desember 2018 . Pemilihan objek di CV. Anita Family Bakery Sumenep ini dikarenakan penulis ingin mengetahui dan mendeskripsikan biaya kualitas menekan terjadinya produk rusak roti.

C. Jenis dan Sumber Data

1. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan dua jenis data diantaranya sebagai berikut :

- a. Data subjek : data dimana berupa berupa suatu opini, pengalaman, sikap, atau kekhususan dari sekelompok maupunseseorang orang yang menjadi subjek penelitian dan dikasifikasi dalam bentuk tanggapan yang diberikan secara lisan dan ekspresi.
- b. Data Dokumenter : dimana jenis data melihat atau menganalisis dokumen-dokumen yang dibuat oleh subjek itu sendiri, baik dokumen gambar, tertulis maupun elektronik.

2. Sumber Data

Sumber data penelitian ini menggunakan data primer. Dimana data primer diperoleh langsung oleh peneliti yang berasal dari informan dengan mewawancarai sumber-sumber yang berkaitan dengan mengisi angket dengan pertanyaan terbuka diantaranya

Quality control dan informan pendukungnya adalah Admin produksi pada CV. Anita Family Bakery Sumenep.

D. Informan

Informan merupakan kunci sukses dalam membuka atau memecahkan permasalahan yang akan diungkapkan dalam proses penelitian ini. Dalam penelitian ini informan kuncinya adalah *Quality control* dan informan pendukungnya adalah Admin produksi.

E. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dapat dilakukan dalam berbagai *setting*, berbagai sumber dan berbagai cara (Sugiyono 2013: 137). Proses pengumpulan data terbagi dalam beberapa tahapan, diantaranya:

a. Observasi

Merupakan teknik pengumpulan data dimana peneliti terjun langsung ke lapangan untuk mengadakan pengamatan terhadap objek yang diteliti. Observasi dilakukan untuk mengamati dan mengetahui penyebab terjadinya produk rusak di CV. Anita Family Bakery Sumenep.

b. Wawancara

Merupakan teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab yang dilakukan terhadap pihak-pihak terkait yang berhubungan proses produksi berlangsung di CV. Anita Family Bakery Sumenep. Wawancara dilakukan untuk mengetahui bagaimana prosedur yang baik dalam mendapatkan produk yang berkualitas. Tak hanya itu untuk memperkuat bukti diberikan beberapa angket yang berisi pertanyaan terbuka.

c. Dokumentasi

Merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melihat dan menggunakan laporan-laporan dan catatan yang ada di CV. Anita Family Bakery Sumenep. Dokumentasi dilakukan sebagai pendukung dari argumen-argumen dan keterangan sebagai

penjelasan dari penelitian ini. Data yang dilakukan meliputi metode pembuatan roti dan apa saja penyebab terjadinya produk roti yang tidak sesuai standar jual.

F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dimulai dengan mendalami seluruh data yang tersedia dari berbagai sumber, baik data dari wawancara, pengamatan pada lokasi penelitian, dokumen resmi, gambar dan sebagainya (Fauzan and Ghony 2012). Untuk menganalisis data yang telah diperoleh sebelumnya peneliti menggunakan komponen-komponen sebagai berikut :

1. Reduksi data

Dalam mereduksi peneliti memfokuskan pada prosedur penerimaan kasnya, dimana data hasil wawancara dicatat secara teliti dan terperinci..

2. Penyajian data

Dalam penyajian data dalam penelitian ini dilakukan dalam bentuk tabel dan uraian singkat dimana menguraikan jawaban-jawaban yang diberikan oleh pihak CV. Anita Family Bakery.

3. Verifikasi atau penyimpulan data

Setelah mengumpulkan data, maka ditariklah suatu kesimpulan dari hasil yang telah ditemukan di CV. Anita Family Bakery, maka kesimpulan yang dikemukakan ialah suatu kesimpulan yang bersifat objektif .

G. Uji Keabsahan data

Dalam penelitian ini, data diperoleh melalui observasi,wawancara dan dokumentasi diperiksa keabsahan datanya dengan menggunakan teknik triangulasi.

a. Triangulasi sumber

Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data untuk keperluan suatu pembandingan akan data yang diperoleh dari sumber yang berbeda di CV. Anita Family Bakery.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

HASIL PENELITIAN

A. Sistem Persediaan Bahan Baku Perusahaan

Untuk memenuhi kebutuhan perusahaan dalam proses produksi, Dalam memenuhi permintaan barang di perusahaan CV. Anita Family Bakery memerlukan bahan baku utama seperti: Tepung terigu, ragi, telur, gula, susu bubuk, dan keju.

CV. Anita Family Bakery dalam memperoleh bahan baku di atas melakukan pembelian ke supplier-supplier yang berada diluar Kota Sumenep. Pengadaan bahan baku ini dilakukan dua minggu sekali., dimana untuk Tepung terigu, ragi, gula, mentega dan susu bubuk didatangkan dari supplier yang berada di Surabaya, dalam hal ini CV. Anita Family Bakery dengan menggunakan kendaraan mobil *box* milik perusahaan sendiri. Sedangkan untuk Telur didatangkan dari supplier yang berada di Sumenep.

Pada saat barang datang dari pihak *crew* CV. Anita Family Bakery langsung melakukan pengecekan mengenai kondisi barang. Dan penerapan metode di gudang bahan menggunakan metode FIFO (*First In First Out*) atau dengan arti lain barang masuk pertama dan dikeluarkan pertama. Dengan hal ini CV. Anita Family Bakery dalam memproduksi barang melakukan kegiatan produksi sesuai dengan estmasi harian persediaan barang yang dibuat oleh Admin produksi yang disetujui oleh Manager Produksi.

B. Jam Kerja Karyawan Pabrik di CV. Anita Family Bakery

CV. Anita Family Bakery mempunyai enam (6) hari kerja dalam seminggu yaitu setiap karyawan mempunyai jatah hari libur yang berbeda guna untuk menstabilkan persediaan produk dan kegiatan produksi roti setiap hari. Perincian waktu kerjanya adalah sebagai berikut:

1. Shift 1 Karyawan bagian Pencampuran (*Mixer*)

Jam masuk : 07:00 – 14:00 WIB

2. Shift 2 Karyawan bagian Pencetakan, Pembentukan dan Pemanggangan (*oven*) adonan

Jam masuk : 08:00 – 15:00 WIB

3. Shift 3 Karyawan bagian Pengemasan (*packaging*)

Jam masuk : 09:00 – 16:00 WIB

C. Penggunaan biaya kualitas terhadap produk rusak di CV. Anita Family Bakery

Dalam menghadapi persaingan industri dunia usaha yang semakin ketat, maka perusahaan dituntut untuk mampu menghasilkan produk yang berkualitas tinggi, sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan dan permintaan konsumen. Oleh karena itu, maka perusahaan harus melaksanakan kegiatan pengendalian kualitas secara terus-menerus terhadap produk yang dihasilkannya.”

Penggunaan biaya kualitas di CV. Anita Family Bakery mencakup biaya pencegahan, biaya penilaian, biaya kegagalan internal.

a. Biaya Pencegahan

Dalam hal ini peneliti menyimpulkan bahwa biaya pencegahan yang diterapkan oleh perusahaan berupa perawatan mesin seperti seperti perawatan mesin mixer, perawatan mesin oven, dan perawatan-perawatan mesin lainnya demi menunjang kegiatan produksi sehari-hari. Dalam perencanaan dan pelaporan kualitas dalam pelaporan produksi setiap hari dilakukan oleh *quality control* yang nantinya akan disetor ke manager produksi. Selama ini CV. Anita Family Bakery belum menerapkan adanya biaya pelatihan atau mengundang tim trainer dari luar perusahaan. Untuk meminimalisir kerusakan produk selama ini biasanya ditangani oleh Manager produksi atau sama Owner nya langsung.

b. Biaya Penilaian

Biaya penilaian yang dilakukan di sini berupa biaya tenaga kerja pengawas produksi (*quality control*) yaitu biaya upah untuk pengawas selama proses produksi berlangsung. Biaya ini merupakan bagian dari biaya gaji karyawan. Dalam pemilihan jenis/produk bahan baku roti yang

digunakan ditetapkan oleh Manager produksi atau Ownernya langsung. Dan jika ada kerusakan produk karena bahan, proses produksi, atau mesin-mesinyang dipakai ditanggung oleh perusahaan dan setengahnya ditanggung karyawan jika memang benar-benar kesalahan dari human eror.

c. Biaya Kegagalan Internal

Berdasarkan penelitian yang telah di lakukan, peneliti menemukan bahwa penerapan biaya kegagalan internal di CV. Anita Family Bakery berupa pelatihan langsung yang dikomandokan oleh Owner dan managaer produksi berupa memberi evaluasi (breafing) kepada karyawan pabrik guna meminisir kesalahan pada saat aktivitas produksinya. Apabila masih sering terjadi kesalahan atas tindakan yang dilakukan oleh karyawan maka perusahaan akan memberikan teguran lisan atau paling tidak memberikan panishment berupa surat tugeran kepada karyawan yang melakukan kesalahan tersebut.

Selain itu perusahaan juga melakukan *re-work* atau pengerjaan ulang apabila ada keslahan adonan, tim manager produksi akan melakukan strategi-strategi dengan cara menciptakan produk baru atas kesalahan adonan tersebut yang memiliki nilai jual dan kualitas baik.

d. Biaya Kegagalan Eksternal

Penerapan biaya kegagalan eksternal dengan cara penggantian biaya produk roti yang tidak sesuai yang merupakan complain pelanggan atas produk perusahaan. Complain tersebut sering berupa makanan yang tidak bisa di konsumsi (salah adonan), bentuk roti tidak SOP (kekecilan), menanggapi complain tersebut biasanya perusahaan melakukan tindakan ganti rugi berupa uang atau mengganti dengan produk roti baru yang sesuai dengan standart jual.

PEMBAHASAN

a. Biaya Pencegahan

1) Perencanaan Kualitas (*Quality Planning*)

Dalam perencanaan kualitas di CV. Anita Family Bakery dilakukan oleh owner dan tim manager produksi. Setiap perencanaan kualitas di sini berupa pemilihan bahan baku, pemilihan mesin/peralatan, dan penerapan sistem yang dilakukan dalam mengolah roti.

Dalam perencanaan kualitas produk di CV. Anita Family Bakery dilakukan oleh tim manajer produksi dan tim *Quality Control* guna menghasilkan suatu produk yang dapat memiliki daya jual di pasaran.

2) Penelaahan Produk Baru (*New Products Review*)

Tim manager produksi biasanya melakukan *review* produk baru sebelum produk baru tersebut dipasarkan/diperkenalkan ke masyarakat. Penelaahan produk baru di sini biasanya dilakukan berupa percobaan aroma, rasa, dan citarasa yang dihasilkan oleh produk tersebut, dan apabila nantinya produk tersebut memiliki aroma, rasa, dan citarasa yang baik maka pihak owner dan manager akan memperkenalkan produk tersebut ke konsumen.

3) Pelatihan (*Training*)

Namun disisi lain yang menjadi nilai minusnya diantara 7 komponen di atas untuk biaya pencegahan di CV. Anita Family Bakery masih belum menerapkan biaya pelatihan untuk karyawan.

4) Pengendalian Proses (*Process Control*)

Penerapan biaya pencegahan di CV. Anita Family Bakery juga berupa biaya gaji karyawan *Quality control* (biaya ini termasuk pengendalian proses), dengan hal ini dapat dikatakan juga dalam pengendalian proses. Pihak QC di sini memiliki tanggung jawab atas pengecekan bahan baku sebelum bahan tersebut diolah agar nantinya menghasilkan produk roti dengan standart kualitas yang

baik. Selain itu QC juga memiliki tanggung atas pengecekan produk setelah produksi dan pengawasan berlangsungnya aktivitas produksi terhadap karyawan, dan juga membuat laporan atas produk kualitas yang diproduksi setiap hari yang nantinya akan disetor ke tim manager setiap harinya.

5) Pengumpulan dan Analisis Data Kualitas (*Quality Data Acquisition and Analysis*)

Setiap produk roti setelah dilakukan tahap produksi maka kami akan mengambil sample roti untuk dilakukan analisis berupa pengecekan berdasarkan kesesuaian kategori produk masing-masing. Setelah pengecekan telah dilakukan apabila ada salah satu produk tidak sesuai, maka kami di sini melakukan penyempurnaan mutu dengan cara mereview kembali bahan yang digunakan dan memperbaiki sistem pengolahan agar nantinya menghasilkan suatu produk yang diinginkan.

6) Pelaporan Mutu (*Quality Reporting*)

Setelah proses produksi tim *Quality Control* akan melaporkan hasil produksi berupa hasil produk dan laporan ceklist untuk diserahkan/dilaporkan ke tim manager.

b. Biaya Penilaian

1) Inspeksi Bahan-bahan

Dalam inspeksi bahan-bahan yang digunakan untuk membuat roti di CV. Anita Family Bakery biasanya dilakukan oleh tim QC. Setiap pengujian bahan yang digunakan berupa kesesuaian bentuk, warna, ukuran, dan aroma roti yang diproduksi setiap hari.

2) Inspeksi dan Pengujian

Setiap produk roti yang dihasilkan tim manager dan jajarannya biasanya melakukan prosedur pengujian produk roti berupa pengujian teknis, pengujian bahan baku, dan pengujian pasar minat daya beli konsumen.

3) Pemeliharaan Ketetapan Alat Pengujian Kualitas

Dalam CV. Anita Family Bakery biaya penilaian dilakukan dalam bentuk perbaikan sarana yang meliputi perbaikan oven dan peralatan lainnya untuk membuat roti. Oleh karena itu proses produksi harus didukung oleh peralatan yang siap bekerja setiap saat dan handal. Untuk mencapai hal itu maka peralatan-peralatan penunjang proses produksi ini harus selalu dilakukan perawatan secara teratur dan terencana.

4) Bahan dan Jasa yang Digunakan

Jasa-jasa yang digunakan berupa tenaga kerja karyawan yang meliputi karyawan pabrik, karyawan maintenance dalam merawat peralatan, dan karyawan lainnya demi kelancaran usaha dalam memproduksi roti.

5) Evaluasi Persediaan

Demi kelancaran berproduksi di sini tim QC, logistik dan gudang terus mengevaluasi persediaan bahan baku agar bahan-bahan yang digunakan dalam membuat roti tidak sampai kehabisan, salah satu upaya tersebut biasanya kami melakukan cek rutin ketersediaan bahan.

c. Biaya Kegagalan Internal

1) *Scrap*

Penerapan biaya scrap perusahaan melakukan biaya upah lembur kepada karyawan yang nantinya akan dibayar bersamaan dengan upah pada akhir periode setiap bulannya.

2) Pekerjaan ulang (*rework*)

Apabila masih sering terjadi kesalahan atas tindakan yang dilakukan oleh karyawan maka perusahaan akan memberikan teguran lisan atau paling tidak memberikan panishment berupa surat tuguran kepada karyawan yang melakukan kesalahan tersebut. Selain itu perusahaan juga melakukan *re-work* atau pengerjaan ulang apabila ada kesalahan adonan, tim manager produksi akan melakukan strategi-strategi dengan cara

menciptakan produk baru atas kesalahan adonan tersebut yang memiliki nilai jual dan kualitas baik.

3) Analisis kegagalan (*Failure Analysis*)

Dalam menganalisis kegagalan internal, perusahaan memiliki strategi berupa pelatihan langsung yang dikomandokan oleh Owner dan managaer produksi berupa memberi evaluasi (*breafing*) kepada karyawan pabrik guna meminilsir kesalahan pada saat aktivitas produksinya.

d. Biaya kegagalan Eksternal

1) Jaminan (*Warranty*)

CV. Anita Family Bakery memberi jaminan (*warranty*) kepadakonsumen mengenai produk yang rusak, jaminan tersebut berupa produk yang sama atau paling tidak mengembalikan uangnya secara utuh kepada pelanggan.

2) Penyelesaian keluhan (*complaint adjustment*)

Dalam penyelesaian keluhan yang disebabkan ketidaksesuaian barang yang diterima oleh pelanggan, biasanya perwakilan dari perusahaan di sini meminta maaf dan sebagai ganti rugi memberikan produk sama yang dibeli dan atau mengembelikan uangnya secara utuh.

3) Produk dikembalikan (*Returned Product*)

Setelah produk dikembalikan oleh pelanggan atas produk yang gagal, maka tim manager perusahaan akan melakukan program pengerjaan re-work agar nantinya menghasilkan produk yang sesuai atas minat konsumen.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian di CV. Anita Family Bakery peneliti menyimpulkan bahwa biaya kualitas dapat meminimalisasikan produk rusak pada CV. Anita Family Bakery, dengan hal ini penerapan biaya kualitas di CV. anita Family Bakery berupa:

a. Biaya Pencegahan

Penerapan biaya pencegahan yang dilakukan oleh CV. Anita Family Bakery berupa biaya tenaga kerja pengawas produksi yaitu biaya upah untuk pengawas QC (*Quality control*) selama proses produksi berlangsung. Biaya ini merupakan bagian dari biaya gaji karyawan. *Quality control (QC)* disini bertanggung jawab atas pengecekan ulang kondisi bahan baku roti, pengecekan atas produk roti yang sudah selesai diproduksi, dan pengawasan *job desc* karyawan pabrik pada saat produksi berlangsung.

b. Biaya Penilaian

Biaya penilaian dilakukan dalam bentuk perbaikan sarana yang meliputi perbaikan oven dan peralatan lainnya untuk membuat roti. Oleh karena itu proses produksi harus didukung oleh peralatan yang siap bekerja setiap saat dan handal.

c. Biaya kegagalan internal

Penerapan biaya kegagalan internal perusahaan berupa pelatihan langsung yang dikomandokan oleh Owner dan managaer produksi berupa memberi evaluasi (*breafing*) kepada karyawan pabrik guna meminisir kesalahan pada saat aktivitas produksinya. Apabila masih sering terjadi kesalahan atas tindakan yang dilakukan oleh karyawan maka perusahaan akan memberikan teguran lisan atau paling tidak memberikan panishment berupa surat teguran kepada karyawan yang melakukan kesalahan tersebut. Selain itu perusahaan juga melakukan *re-work* atau pengerjaan ulang apabila ada keslahan adonan, tim manager produksi akan melakukan strategi-strategi dengan cara menciptakan produk baru atas kesalahan adonan tersebut yang memiliki nilai jual dan kualitas baik.

d. Biaya kegagalan eksternal

Dalam hal ini CV. Anita Family Bakery menerapkan biaya kegagalan eksternal berupa tindakan ganti rugi berupa uang atau

mengganti dengan produk roti baru yang sesuai dengan standart jual. Kejadian tersebut biasanya disebabkan oleh makanan yang tidak bisa di konsumsi (salah adonan), bentuk roti tidak sesuai SOP (kekecilan).

Dari semua ulasan-ulasan di atas peneliti menyimpulkan bahwa dari semua kategori biaya kualitas yang diterapkan di CV. Anita Family Bakery mampu meminimalisi produk rusak disetiap kegiatan produksinya sehari-hari.

SARAN

- a. Bagi perusahaan
CV. Anita Family Bakery perlu meningkatkan kualitas SDM melalui cara penyuluhan dan pelatihan dari pihak luar agarkaryawan dalam mengola produksi dapat menstabilkan kondisi keuangan perusahaan dan dapat memberikan pemahaman yang baik kepada karyawan. Cara-cara ini berguna untuk meminimalisir kerusakan produk dan perlu dilakukan tindakan pengawasan dan pengendalian yang lebih intensif terutama pada pemilihan bahan baku, proses produksi, dan peningkata mutu kualitas SDM.
- b. Bagi peneliti selanjutnya
Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat menambah variabel lain selain biaya kualitas produk.

DAFTAR PUSTAKA

- "Anindita, Aldila. 2014. "EVALUASI PENGENDALIAN INTERNAL PROSEDUR PENERIMAAN KAS DAN PENGELUARAN KAS DENGAN MENGGUNAKAN LIMA KOMPONEN COSO (Studi Kasus Pada PT Aviaterra Dinamika)."
- "Atmawati, Dewi. 2013. "Analisis Sistem Pengendalian Internal Terhadap Peerimaan Kas Pada 'Cv Decorus' Ngipik-Pringsurat.Pdf." 16.
- "Ely Suhayati and Siti Kurnia Rahayu. 2010. *AUDITING, Konsep Dasar Dan Pedoman Pemriksaan Akuntan Publik*. Yogyakarta : Graha Ilmu".
- "Fauzan, Almanshur and Ghony Djunaidi. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, JogJakarta: Ar-Ruzz Media".
- " Fauzia, Kartika Sari. 2013. "Evaluasi Penerapan Pengendalian Internal Terhadap Penerimaan Kas Pada Rumah Sakit Umum Daerah Abepura." *Emba* 1(4):657–66".
- "Krismiaji. 2015. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jogjakarta : Uup Stim Ykpn".
- "Ningsih, irmalia ayu, Nengah Sudjana, and Topowijono. 2013. "SISTEM DAN PROSEDUR PENERIMAAN DAN PENGELUARAN KAS (Studi Pada Perusahaan Daerah , BPR Bank Daerah Kota Madiun)." 1(1):68–74".
- "Pilat, Christiandimar Firste Putrajana. 2016. "Evaluasi Penerapan Sistem Pengendalian Intern Penerimaan Kas Pada Perusahaan Kontraktor Pt . Lumbung Berkat Indonesia." *Pilat, Christiandimar Firste Putrajana* 4(2):681–91".
- "Reeve, J. M, Carl S. W, Jonathan E. D, Ersa T. W, Gatot S, Amir A. J, dan Chaerul D. D. 2013. *Pengantar Akuntansi Adaptasi Indonesia*. Jakarta : Salemba Empat".
- "Rudianto. 2009. *Pengantar Akuntansi Penerbit Erlangga, Jakarta*. Sugiono.
- "Safitri, Ammia and Universitas Dian Nuswantoro. 2011. "INTERN TERHADAP KINERJA PERKREDITAN PADA BANK."
- "Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Da R&D*. Bandung: Alfabeta".
- "Voets, Fransiscus Octavianus, Anneke Wangkar and Julie J. Sondakh. 2016. "ANALISIS SISTEM INFORMASI AKUNTANSI PENERIMAAN KAS DAN SIKLUS PENJUALAN UNTUK MENINGKATKAN PENGENDALIAN INTERN PADA PT. SUMBER ALFARIA TRIJAYA, Tbk (ALFAMART) CABANG MANADO." *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* 16(04):191–202".

