

# PENERAPAN METODE *BATCH PROCESS* UNTUK MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI

( Studi Kasus pada UKM “*Cemara Food*”, Blitar )

Oleh :

Elsa Dewi Susanti

**Toto Rahardjo**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Brawijaya

Jl. MT. Haryono 165 Malang

[Dhewy\\_elsa@yahoo.co.id](mailto:Dhewy_elsa@yahoo.co.id)

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara menentukan harga pokok produksi pada kecap menggunakan metode *Batch Process* dan untuk mengetahui biaya-biaya apa saja yang terkait dengan proses produksi pada UKM Kecap “*Cemara Food*”.

Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa UKM Kecap “*Cemara Food*” dalam menghitung biaya produksi masih belum sepenuhnya benar, karena perusahaan masih memasukkan biaya-biaya yang seharusnya tidak dimasukkan ke dalam proses produksi.

Penelitian ini menghasilkan perbedaan pada proses perhitungannya terdapat selisih antara perhitungan perusahaan dengan perhitungan yang menggunakan metode *batch process*. Dalam hal ini perusahaan dapat menekan biaya untuk produksi secara efisien, dimaksudkan agar perusahaan mampu menaikkan laba. .

Kata Kunci : Biaya Produksi, Metode *Batch Process*, Harga Pokok Produksi (HPP)

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Saat ini masih banyak perusahaan yang belum benar dalam penyusunan perhitungan biaya produksi. Padahal pentingnya penyusunan biaya produksi dapat mempengaruhi keuangan perusahaan. Oleh karena itu dengan penyusunan biaya produksi yang tepat memudahkan perusahaan dalam melakukan perencanaan laba dengan baik dan dapat menetapkan biaya jual yang benar pada produk. Dalam hal ini untuk menetapkan harga jual sendiri harus melalui beberapa tahapan yang pertama yaitu menghitung biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung, setelah memperoleh biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan pada saat produksi kemudian menentukan laba yang diinginkan sebelum pada akhirnya dapat menentukan harga jual pada produk tersebut. Sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian dalam menjual produk tersebut.

UKM Kecap “*Cemara Food*” yang berlokasi di Jalan Raya Barat No. 19, Talun, saat ini masih menggunakan cara yang tradisional dalam menghitung harga pokok produksi. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk memberikan

informasi terhadap perusahaan agar dapat menghitung biaya produksi dengan baik agar kedepannya dapat menentukan harga pokok produksi serta menentukan harga pokok penjualan dengan tepat. Adapun untuk menghitung harga pokok produksi kali ini menggunakan pendekatan metode *Batch process*, dengan judul “**PENERAPAN METODE *BATCH PROCESS* UNTUK MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI (STUDI KASUS PADA UKM KECAP “*CEMARA FOOD*”, BLITAR)**”

## II. LANDASAN TEORI

### 2.1 Biaya

Dalam proses produksi biaya sangat dibutuhkan oleh suatu perusahaan ataupun usaha rumahan oleh karena itu biaya adalah salah satu komponen yang sangat sensitif dan perlu adanya perhitungan yang sangat akurat, adapun pengertian biaya menurut Mulyadi (2010:8) yaitu pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

### 2.2 Biaya Produksi

Dalam suatu usaha pasti diperlukan adanya biaya produksi, biaya tersebut dalam

perhitungannya juga harus tepat dan tidak boleh salah memasukkan dalam proses perhitungannya, karena jika salah ataupun kliru memasukkan akan berakibat pada pedapatan di perusahaan tersebut. Menurut Mulyadi, (2010:14) Biaya Produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi dibagi menjadi :Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik”(Mulyadi,2010:14).

### 2.3 Biaya Proses

Perusahaan dalam memproduksi pasti mengeluarkan biaya proses. Biaya proses adalah biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi berlangsung. Perhitungan biaya proses sendiri terbagi menjadi 2 yaitu: *Job Order Costing* dan *Process Costing*. Menurut Bastian Bustami dan Nurlela, (2013:61) *Job Order Costing* adalah suatu sistem akuntansi yang menelusuri biaya pada unit individual atau pekerjaan, kontrak, tumpukan produk atau pesanan pelanggan yang spesifik. Sedangkan *Process Costing* Menurut Bastian Bustami dan Nurlela, (2013:91) sendiri yaitu suatu metode dimana bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik dibebankan ke pusat biaya atau departemen. Selain 2 metode diatas penelitian ini juga menggunakan pendekatan metode *Batch Process*. *Batch Process* yaitu perhitungan dalam satu periode tertentu pada suatu produk. Metode ini dipilih karena perusahaan memproduksi produk secara terus-menerus dan dengan takaran yang sama dalam satu periode tertentu.

### 2.4 Harga Pokok Produksi

Setelah perusahaan selesai memproduksi suatu produk kiranya perusahaan menentukan harga pokok produksi. Menurut Horngren (2008:45) menjelaskan “Harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Adapun unsur-unsurnya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya FOH.

## III. METODE PENELITIAN

### 3.1 Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif pendekatan kualitatif yaitu menyajikan suatu gambaran lengkap mengenai objek dan klarifikasi mengenai suatu fenomena sosial. Menurut Kuncoro (2009:12) Penelitian deskriptif yaitu pengumpulan data untuk diuji atau

menjawab pertanyaan mengenai status dari objek penelitian.

### 3.2 Objek dan Lokasi Penelitian

Dalam penelitian ini obyek yang dipilih yaitu UKM Kecap “Cemara Food” yang berfokus pada biaya produksi berdasarkan proses untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang berlokasi di Jln. Raya Barat No. 19 Talun, Kecamatan Talun, Kabupaten Blitar.

### 3.3 Jenis dan Sumber Data

Dalam penelitian ini jenis data yang peneliti gunakan yaitu ada 2:

1. Penelitian dengan sumber data Kualitatif. Data yang disajikan dalam bentuk kata-kata yang mengandung makna. Dengan melakukan tanya jawab peneliti memperoleh data *real* dari perusahaan.

2. Sumber data kuantitatif yaitu data yang dipaparkan dalam bentuk angka. Dalam hal ini perusahaan mampu memberikan sedikit informasi yang relevan mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan pada saat produksi berlangsung.

Selain data kualitatif dan kuantitatif peneliti juga menggunakan sumber data primer dan sekunder.

1. Data primer adalah data yang dikumpulkan untuk penelitian dari tempat aktual terjadinya peristiwa. Penelitian ini data primer diperoleh pada saat sesi wawancara dimana pemilik bercerita tentang kronologi awal mula berdirinya perusahaan sampai saat ini.

2. Data Sekunder sumber data tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya bulletin statistic, publikasi pemerintah, inforais yang dipublikasikan atau tidak dipublikasikan dari dalam atau luar perusahaan, data yang tersedia dari penelitian sebelumnya, studi kasus dan dokumen perpustakaan, data online, situs web, Internet, literatur dan studi pustaka Peneliti mendapatkan data sekunder dari berbagai artikel serta sumber buku yang relevan.

### 3.4 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Uma Sekaran (2011:77) sumber data dibagi menjadi 2 yaitu :

1. Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara si penanya atau pewawancara dengan si penjawab atau responden dengan menggunakan alat yang dinamakan interview

guide (panduan wawancara).(Uma Sekaran 2006:108) Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data dengan wawancara kepada pemilik UKM Kecap “Cemara Food” untuk memberikan keterangan-keterangan yang berkaitan dengan permasalahan yang ada di dalam penelitian ini.

2. Dokumentasi adalah metode pengumpulan data dengan melakukan pencatatan terhadap data-data mengenai biaya produksi, hasil produksi, proses produksi dan data lainnya yang berkaitan dengan data perusahaan yang dilakukan secara langsung pada UKM Kecap “Cemara Food”.

### 3.5 Metode Analisis Data

Setelah melakukan wawancara dan observasi data yang sudah ada tersebut kemudian diolah kembali menggunakan komputer, lalu akan diketahui hasil berapa besar biaya produksi serta bagaimana menetapkan harga pokok produksi, harga pokok penjualan dan selanjutnya menetapkan harga jual terhadap produk tersebut.

Adapun tahapan-tahapan yang harus dilakukan adalah sebagai berikut :

- a. Datang ke UKM Kecap “Cemara Food” lalu wawancara dengan pemilik.
- b. Data yang sudah diperoleh yaitu berapa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik kemudian diolah ke komputer.
- c. Menganalisis biaya produksi menggunakan metode *batch process*.
- d. Menganalisis penetapan harga pokok produksi.

## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah pengeluaran biaya bahan baku sekali proses yang dikeluarkan oleh perusahaan Kecap “Cemara Food” :

**Tabel 4.1**  
**Perhitungan Perusahaan Per Batch/ Hari**

Keterangan	Jumlah/Hari	Jumlah/Bulan
<b>Biaya Bahan Baku</b>		
- Kedelai 20kg x @ Rp. 8.500,-	Rp. 170.000,-	Rp. 4.080.000,-
- Gula 35kg x @ Rp. 10.000,-	Rp. 350.000,-	Rp. 8.400.000,-
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>		
- TKL @ Rp. 4.375,-/jam	Rp. 210.000,-	Rp. 5.040.000,-
<b>Biaya FOH</b>		
- Biaya bahan baku tidak langsung	Rp. 42.000,-	Rp. 1.008.000,-
- Biaya Bahan Bakar	Rp. 110.000,-	Rp. 2.640.000,-
- Biaya Transport	Rp. 10.000,-	Rp. 240.000,-
- Biaya Makan	Rp. 143.000,-	Rp. 3.432.000,-
<b>Jumlah</b>	<b>Rp. 1.035.000,-</b>	<b>Rp. 24.840.000,-</b>

Sumber Data : Perusahaan kecap “ Cemara Food”, Talun.

Menurut perusahaan perhitungan untuk biaya produksi dalam sehari mencapai Rp. 1.035.000,- sesuai dengan tabel diatas. Dalam perhitungan perusahaan sendiri terdapat salah satu point yang belum dimasukkan dalam sekali proses produksi. Jika dihitung selama satu bulan maka diperoleh biaya sebesar Rp. 24.840.000,-

Setelah mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan selama satu hari/sekali memproduksi, maka peneliti ingin menghitung dengan cara menggunakan pendekatan *Batch Process*. Ddalam satu hari atau 1 *batch process* perusahaan mampu menghasilkan 306 Liter kecap jadi. Kecap yang sudah jadi tersebut terdiri dari beberapa unsur yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya FOH. Adapun rinciannya adalah sebagai berikut :

**Tabel 4.2**  
**Perhitungan dengan Pendekatan *Bacth Process/ Hari***

Keterangan	Jumlah/Hari	Jumlah/Bulan
<b>Biaya Bahan Baku</b>		
- Kedelai 20kg x @Rp. 8.500,-	Rp. 170.000,-	Rp. 4.080.000,-
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>		
- TKL @ Rp. 4.375,-/jam	Rp. 105.000,-	Rp. 2.520.000,-
<b>Biaya FOH</b>		
- Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp. 70.000,-	Rp. 1.680.000,-
- Biaya Bahan bakar	Rp. 110.000,-	Rp. 2.640.000,-
- Biaya Makan	Rp. 37.500,-	Rp. 900.000,-
<b>Jumlah</b>	<b>Rp. 492.500,-</b>	<b>Rp. 11.820.000,-</b>

Sumber : Hasil Data Diolah 2014

Setelah melalui proses kedelai hingga fermentasi atau menjadi tauco maka perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan yaitu sebesar Rp. 492.500,-. Kemudian 2-3 minggu maka barulah perusahaan mampu memproduksi kecap asin atau tauco menjadi kecap manis adapun perhitungannya adalah sebagai berikut :

**Tabel 4.3**  
**Perhitungan dengan Pendekatan *Bacth Process/ Bulan***

Keterangan	Jumlah/Hari	Jumlah/Bulan
<b>Biaya Bahan Baku</b>		
- Kedelai 20kg x @Rp. 8.500,-	Rp. 170.000,-	Rp. 4.080.000,-
- Gula 35 kg x @Rp. 10.000,-	Rp. 350.000,-	Rp. 8.400.000,-
- Bumbu-bumbu	Rp. 105.000,-	Rp. 2.520.000,-
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>		
- TKL @ Rp. 4.375,-/jam	Rp. 105.000,-	Rp. 2.520.000,-
<b>Biaya FOH</b>		
- Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp. 70.000,-	Rp. 1.680.000,-
- Biaya Bahan bakar	Rp. 110.000,-	Rp. 2.640.000,-
- Biaya Makan	Rp. 37.500,-	Rp. 900.000,-
- Biaya Transport	Rp. 83.500,-	Rp. 2.000.000,-
- Biaya Gaji		Rp. 17.400.000,-
- Biaya Listrik+Air		Rp. 460.800,-
- Biaya Telephone		Rp. 539.200,-
- Biaya Perlengkapan		Rp. 661.500,-
- Sewa Bangunan		Rp. 250.000,-
- PBB		Rp. 7.083,-
<b>Jumlah</b>	<b>Rp. 1.031.000,-</b>	<b>Rp. 44.058.583,-</b>

Sumber : Hasil Data Diolah 2014

Setelah pemrosesan menjadi kecap ternyata biaya yang sudah dikeluarkan perusahaan sekali proses produksi yaitu sebesar Rp. 1.031.000,- sudah termasuk gula dan bumbu-bumbu lainnya. Jika ditotal dengan biaya-biaya FOH lainnya pengeluaran selama satu bulan proses produksi yaitu menjadi Rp. 44.058.583,-.

Ternyata dari perhitungan antara perusahaan dengan menggunakan metode *Batch Process* terdapat perbedaan jumlah total produksi, yaitu selisihnya sebesar Rp. 4.000,-. Ada salah satu komponen yang perusahaan masukan selama proses berlangsung, tetapi perusahaan tetap memasukan karena untuk pembebanan terhadap unit produk. Hasil perhitungan menggunakan metode *Batch Process* tersebut dapat menekan biaya produksi, karena terdapat selisih antara perhitungan perusahaan dengan perhitungan menggunakan metode *Batch Process*.

Dengan demikian jika dihitung selama satu bulan maka pengeluaran biayanya yaitu Rp. 44.058.583,-, total tersebut sudah termasuk biaya-biaya yang terdapat di dalam unsur FOH. Dengan rincian biaya bahan baku yang harus dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 4.080.000,-. Perusahaan Kecap “Cemara Food” memperkerjakan tenaga kerjanya selama 8 jam dalam sehari. Dalam perhitungannya tarif per jamnya untuk tenaga kerja Rp. 4.375,- untuk tenaga rumahnya atau yang terjun langsung ke dalam proses pembuatan kecap mulai dari awal sampai dengan akhir menjadi kecap yang siap kemas. Dalam sehari perusahaan tersebut mengeluarkan biaya tenaga kerja sebesar Rp. 175.000,- untuk lima orang karyawannya dan selama satu bulan dengan jumlah jam kerja yaitu 192 jam mengeluarkan biaya sebesar Rp. 4.200.000,-. Kemudian biaya FOH satu bulannya yaitu berkisar Rp. 26.538.538,-. Dalam satu kali proses produksi atau 1 *batch* perusahaan membutuhkan biaya sebesar Rp. 492.500,-. Jumlah tersebut jika ditotal selama 1 tahun menjadi 24 *batch* x 12 bulan = 288 *batch* dalam setahun. Untuk menghitung berapa liter yang dihasilkan selama satu tahun yaitu 12 x 24 x 306 liter = 88.128 liter.

**Tabel 4.4**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi per Bulan**

Keterangan	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp. 15.000.000,-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 2.520.000,-
Biaya FOH	Rp. 26.538.583,-
<b>Jumlah HPP</b>	<b>Rp. 44.058.583,-</b>
<b>Harga Pokok Produksi/botol</b>	<b>Rp. 1.668,89</b>

Sumber : Hasil Data Diolah 2014.

Dalam satu hari perusahaan sekali memproduksi menghabiskan biaya bahan baku sebesar Rp. 625.000,-, yang dapat menghasilkan 306.000ml atau 306 Liter kecap, yang kemudian dapat dikemas menjadi 1100 botol, yaitu 800 botol kecil dan sisanya 300 botol besar dalam sehari. Dan setelah dijumlah selama satu bulan mengeluarkan biaya sebesar Rp.44.058.583,-. Sedangkan jika dihitung selama satu bulan menghasilkan 7.344.000ml atau 7.344 Liter yang jika dikemas ke dalam botol menghasilkan 26.400 botol yaitu 19.200 botol kecil dan sisanya 7.200 botol ukuran besar.

Dari data yang sudah diolah diatas menunjukkan bahwa satu botol produk dibebankan biaya dengan kisaran harga Rp. 1.668,89,- per botolnya, harga tersebut merupakan biaya pokok produksi yang perusahaan tetapkan untuk biaya perbotol. Dengan menggunakan biaya pokok produksi dapat membantu perusahaan untuk menetapkan harga jual terhadap produknya.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dan dijelaskan pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Dapat diketahui bahwa UKM kecap “Cemara Food” dalam menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan belum sepenuhnya benar, karena perusahaan tersebut masih memasukkan biaya-biaya yang seharusnya tidak dimasukkan ke dalam perhitungan biaya produksi.
2. Setelah dihitung menggunakan metode *batch process* dapat diketahui pengeluaran biaya apa saja yang sebenarnya terjadi dalam sekali proses produksi serta dapat mengetahui secara lebih rinci dan dengna begitu perusahaan lebih mudah menaikkan keuntungan dari produksi sebelumnya.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka peneliti dapat memberikan saran perbaikan yang diharapkan dapat bermanfaat bagi UKM kecap “Cemara Food” yaitu sebagai berikut:

Dengan menggunakan metode *batch process* perusahaan mudah menentukan harga jual produk tersebut yang mana perhitungan itu dapat membantu perusahaan dalam menentukan dan mempertimbangkan laba bersih atau bruto. Selain

itu juga dengan metode *batch process* perusahaan mampu memantau biaya-biaya produksi agar dapat tercapainya realisasi biaya produk

## DAFTAR PUSTAKA

- Bastian Bustami dan Nurlela, 2013. *Akuntansi Biaya*, Edisi 4. Mitra Wacana Media. Jakarta
- Horngren, Charles T., dkk 2008, *Cost Accounting, Akuntansi Biaya*, Diterjemahkan oleh: Lestari P.A, 2006 Edisi 12, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- Mulyadi, 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke 5, UPP-STIM-YKPN, Yogyakarta.
- Mudrajad Kuncoro. 2009. *Metode Riset untuk Bisnis dan Ekonomi*. Edisi 3. Erlangga. Jakarta.
- Sekaran, Uma. 2011. *Research Methods for Business, Metode Penelitian Untuk Bisnis*, Diterjemahkan oleh : Kwan Me Yon, 2003, Edisi 4, Jilid 2, Salemba Empat, Jakarta



