

**PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI USAHA KERUPUK IKAN
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
(Studi Kasus Pada Usaha Kerupuk Ikan UD. Sumber Rasa, Banyuwangi)**

**Oleh:
Fira Maulidya**

**Dosen Pembimbing:
ATIM DJAZULI**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara menentukan harga pokok produksi pada usaha kerupuk ikan UD. Sumber Rasa menggunakan metode *full costing* dan untuk mengetahui biaya-biaya apa saja yang terkait dalam proses produksi. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif studi kasus. Sumber datanya menggunakan data sekunder. Jenis datanya kuantitatif. Teknik pengumpulan data dengan menggunakan triangulasi yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian ini diketahui bahwa UD. Sumber Rasa dalam memperhitungkan biaya produksinya seperti biaya *overhead* pabrik yang terdiri dari biaya kayu bakar, biaya plastik, biaya makan, biaya solar, listrik dan air tersebut masih menggunakan estimasi. Penelitian ini menghasilkan perbedaan dari hasil perhitungan harga pokok produksi menurut UD. Sumber Rasa dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang diperhitungkan sesuai dengan biaya yang telah terpakai dalam proses produksi.

Kata Kunci : Biaya Produksi, *Full Costing*, Harga Pokok Produksi

PENDAHULUAN

Kemajuan dunia usaha di Jawa Timur saat ini berkembang dengan pesat baik dalam skala besar maupun kecil. Semakin banyaknya industri yang terus bermunculan, maka mengakibatkan terjadinya persaingan di antara industri-industri yang sejenis. Berbagai cara dilakukan oleh perusahaan untuk dapat meningkatkan kelayakan profitabilitas usahanya dari waktu ke waktu. Dikarenakan, dengan keuntungan tersebut maka perusahaan dimungkinkan akan dapat mempertahankan usahanya, dan juga dapat mengembangkan usahanya agar lebih maju.

Semua jenis perusahaan baik dibidang jasa, dagang maupun manufaktur memerlukan ilmu akuntansi sebagai alat untuk mengetahui informasi akuntansi yang bermanfaat bagi pihak intern perusahaan. Dengan adanya informasi akuntansi tersebut maka, kondisi dan posisi keuangan perusahaan dapat diketahui khususnya bagi perusahaan dibidang manufaktur, dapat mengetahui tentang informasi mengenai harga pokok produksi suatu produk yang dihasilkan perusahaan yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Menurut Mulyadi (2007:41) manfaat informasi dari harga pokok

produksi tersebut adalah dapat menentukan harga jual, menentukan realisasi biaya produksi, menghitung laba rugi periodik, dan menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat sangat penting bagi setiap perusahaan dalam melakukan perencanaan, pengendalian biaya dan pengambilan keputusan.

Terdapat 2 metode penentuan harga pokok produksi yang dapat digunakan menurut Mulyadi (2005:19) yaitu dengan menggunakan Metode *Full Costing* dan Metode *Variable Costing*. Dalam Metode *Full Costing* perhitungan harga pokok dibebankan kepada produk dengan memperhitungkan seluruh biaya produksinya baik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap. Sedangkan Metode *Variable Costing* adalah perhitungan harga pokok dengan memperhitungkan biaya-biaya produksi yang bersifat variabel saja.

UD. Sumber Rasa adalah salah satu produsen pembuat kerupuk ikan di Banyuwangi yang tidak lepas dari beberapa masalah dalam memproduksi produknya. Pada UD. Sumber Rasa dalam menentukan harga pokok produksinya masih dikerjakan dengan cara sederhana dan menggunakan alat yang sangat manual yaitu pencatatannya dilakukan di suatu buku besar, dengan mengestimasi biaya-biaya produksi yang dikeluarkan dan dihitung menggunakan kalkulator sehingga sering terjadi kesalahan dalam perhitungan penetapan harga pokok produksi. Perusahaan sering kali mengabaikan proses perhitungan menurut sistem akuntansi, terutama masih banyak didalam biaya *overhead* pabrik yang bukan termasuk biaya produksi diperhitungkan ke dalam penentuan harga pokok produksi dan

perusahaan juga belum memasukkan biaya-biaya *overhead* lain dalam perhitungan harga pokok produksi seperti, biaya penyusutan peralatan, mesin dan bangunan, sehingga membuat laporan mengenai harga pokok produksi yang dibuat terkadang menghasilkan laporan yang tidak tepat.

Untuk menghindari terjadi kesalahan dalam perhitungan biaya produksi tersebut UD. Sumber Rasa dapat menggunakan perhitungan penentuan harga pokok produksinya dengan metode *full costing*, yaitu dengan menyediakan informasi-informasi perhitungan biaya produksi yang lebih baik sehingga dapat membantu mengelola pengeluaran biaya perusahaan agar lebih efisien, serta memperoleh pengetahuan dan pemahaman atas kekuatan, keunggulan kompetitif, dan kelemahan dari perusahaan tersebut. Selain itu, metode *full costing* dapat menyajikan informasi dari harga pokok produksi dengan tepat dan akurat bagi kepentingan perusahaan dalam menentukan harga jual dan mendapatkan laba yang optimal.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penulisan skripsi ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Menurut Moh. Nazir (2011:71) penelitian deskriptif merupakan analisis yang bertujuan untuk menyelidiki secara terperinci aktivitas dan pekerjaan manusia dan hasil penelitian tersebut dapat memberikan rekomendasi-rekomendasi untuk keperluan masa yang akan datang. Sedangkan definisi untuk penelitian studi kasus, menurut Creswell dalam Lilik Sugiharti dan Unggul Heriqbaldi (2012:21) menyatakan bahwa studi kasus merupakan pendekatan kualitatif, dimana peneliti mengeksplorasi sebuah

studi kasus atau lebih dari waktu ke waktu.

Objek yang diteliti yang diambil pada penelitian ini adalah UD. Sumber Rasa Banyuwangi yang bergerak dalam bidang produksi usaha kerupuk ikan yang berlokasi di Jalan MH. Thamrin no. 245, Giri, Banyuwangi, Jawa Timur dengan pemilik usaha bernama Feris Yulias Sardi.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis data Sekunder. menurut Nur Indriantoro dan Bambang Supomo (2009:147) bahwa data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara, umumnya berupa bukti, catatan atau laporan historis yang telah tersusun dalam arsip yang dipublikasikan atau yang tidak dipublikasikan..

Sumber data dalam penelitian ini adalah sumber data yang berasal dari UD. Sumber Rasa Sendiri yaitu dengan melihat catatan keuangan UD. Sumber Rasa untuk mengetahui biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi

Metode Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan tiga teknik yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi.

HASIL PENELITIAN

UD. Sumber Rasa merupakan usaha keluarga yang bergerak di bidang pembuatan kerupuk ikan. Maka dari itu, pemilik perusahaan ini dilakukan secara turun temurun. Perusahaan ini berawal dari *home industry* yang didirikan oleh Ibu Tri Asih pada tahun 1971, kemudian dipimpin oleh anaknya yaitu Ibu Sulaikana kurang lebih pada tahun 1980-an, kemudian yang terakhir dipimpin oleh Bapak Feris Yulias Sardi anak dari Ibu Sulaikana pada tahun 2006 hingga sekarang. Lokasi pertama didirikannya usaha kerupuk ikan ini di Jalan Lobak No. 40 Banyuwangi.

Pada awal berdirinya UD. Sumber Rasa memproduksi sebesar 10 kg tepung tapioka, kemudian mengalami peningkatan menjadi 50 kg tepung tapioka hingga 2 kwintal tepung tapioka yang diproduksi menjadi kerupuk ikan matang pada tahun 2000-an. Tetapi pada tahun 2006 usaha kerupuk ikan UD. Sumber Rasa hanya memproduksi kerupuk mentah, jadi tidak lagi memproduksi kerupuk matang, karena keterbatasannya dari teknologi yang dimiliki. Hingga saat ini produksi kerupuk ikan UD. Sumber Rasa mengalami peningkatan yaitu sebesar 1,5 ton tepung tapioka per harinya, dengan 6 hari kerja setiap minggunya sehingga sebulan dengan 26 hari kerja membutuhkan 39 ton tepung tapioka dalam produksinya. Adapun jumlah tenaga kerja 76 orang pekerja dari proses pembuatan adonan hingga proses penjemuran dan pengemasan yang terdiri dari 60 orang tenaga kerja borongan dan 16 orang tenaga kerja harian.

UD. Sumber Rasa memproduksi 3 macam jenis kerupuk, yaitu kerupuk serok, kerupuk sanggul putih, dan kerupuk sanggul kuning. Skala produksi dari ketiga jenis kerupuk tersebut masing-masing berbeda, kerupuk serok diproduksi setiap hari senin hingga sabtu dengan jumlah produksinya 750 kg per hari, sedangkan kerupuk sanggul putih dan kuning diproduksi hanya per 3 hari saja. Jadi dalam 6 hari produksi, 3 hari memproduksi kerupuk sanggul putih, 3 hari kemudian memproduksi kerupuk sanggul kuning yaitu dengan jumlah produksi masing-masing 750 kg per harinya.

Setelah beberapa tahun berjalan usaha kerupuk ikan ini menghasilkan keuntungan, hingga saat ini merupakan usaha kerupuk ikan yang maju di Kabupaten Banyuwangi. Selain itu, UD. Sumber Rasa juga menjadi induk dari

beberapa *home industry* kerupuk di Kabupaten Banyuwangi. Hasil produksi kerupuk ikan UD. Sumber Rasa dipasarkan hingga ke Malang, dan Bali. Produk yang dipasarkan ke Malang dan Bali dipasarkan dengan merek yang berbeda-beda seperti, cap kelinci mas, cap ikan tengiri, cap gajah tetapi tetap mencantumkan nama UD. Sumber Rasa pada kemasan kerupuk tersebut.

Sesuai berjalannya waktu usaha kerupuk ikan UD. Sumber Rasa mengalami peningkatan dengan bertambahnya skala usahanya yang dapat dilihat dari dilakukannya renovasi pada tahun 2007 dimana pada tahun 2006 melakukan perpindahan lokasi produksi yaitu di Jalan MH. Thamrin No. 245 Banyuwangi dengan biaya renovasi penuh kurang lebih sebesar 200 juta rupiah.

UD. Sumber Rasa memiliki 3 jenis produk kerupuk ikan, ketiga jenis kerupuk tersebut diproduksi dengan volume tepung tapioka yang berbeda-beda setiap bulannya. Berikut perbedaan jumlah produksi kerupuk ikan UD. Sumber Rasa yang dilihat dari volume tepung tapioka per bulan:

Jenis Kerupuk Ikan UD. Sumber Rasa yang Diproduksi Per bulan

Jenis Kerupuk Ikan	Persentase Produksi Per Bulan	Jumlah Produksi Per Bulan (Kg)
Kerupuk Serok	50%	19.500
Kerupuk Sanggul Kuning	25%	9.750
Kerupuk Sanggul Putih	25%	9.750
Total	100%	39.000

Sumber: UD. Sumber Rasa, 2015

Berdasarkan tabel di atas bahwa UD. Sumber Rasa memproduksi 3 jenis kerupuk dalam sebulan yaitu kerupuk serok, kerupuk jenis sanggul kuning dan kerupuk jenis sanggul putih, tetapi dalam sehari kerupuk yang diproduksi oleh UD. Sumber Rasa hanya 2 jenis saja. Dalam 3 hari UD. Sumber Rasa memproduksi Kerupuk Jenis Sanggul, baik sanggul kuning maupun kerupuk sanggul putih. Sedangkan jenis kerupuk

serok diproduksi setiap hari karena jenis kerupuk ini yang paling banyak diminati oleh pelanggan. Produksi setiap harinya adalah sebanyak 1.500 kg tepung tapioka.

UD. Sumber Rasa memproduksi setiap harinya sebanyak 1.500 kg tepung tapioka dan 39.000 kg tepung tapioka setiap bulannya. Setiap 3 hari berturut-turut UD. Sumber Rasa memproduksi 50% kerupuk jenis sanggul kuning dari total produksi sehari, demikian pula dengan jenis kerupuk sanggul putih diproduksi setiap 3 hari secara bergantian selama 6 hari kerja. Maka total produksi UD. Sumber Rasa perbulan adalah 19.500 kg tepung tapioka untuk jenis kerupuk serok, dan 9.750 kg untuk masing-masing jenis kerupuk sanggul kuning dan putih. Hasil produksi kerupuk jenis serok sebanyak 750 kg tepung tapioka, mampu menghasilkan kurang lebih 825 kg kerupuk mentah siap jual dalam sehari. Maka dalam 1 bulan menghasilkan 21.450 kg kerupuk mentah siap jual.

Dari ketiga jenis kerupuk UD. Sumber Rasa tersebut, telah dipertimbangkan bahwa fokus terhadap produksi kerupuk serok saja. Dikarenakan kerupuk serok diproduksi setiap hari setiap bulan (26 hari kerja) dengan memproduksi 750 kg tepung tapioka setiap harinya dan 19.500 kg tepung tapioka setiap bulan.

UD. Sumber Rasa dalam menentukan harga pokok produksinya masih menggunakan estimasi dalam biaya *overhead* pabrik. Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi menurut UD. Sumber Rasa:

Biaya Bahan Baku Kerupuk Jenis Serok UD. Sumber Rasa Pada Bulan Desember 2015

Biaya	Kebutuhan Produksi	Harga Bahan Baku per kg (Rp)	Jumlah (Rp)
Tepung Tapioka	100 kg	8.000	800.000
Total Biaya Bahan Baku Per Hari (750 kg)			6.000.000
Total Biaya Bahan Baku Bulan Desember 2015 (26 hari kerja)			156.000.000

Sumber: UD. Sumber Rasa, 2015

Dari tabel di atas terlihat bahwa bahan baku utama dari pembuatan kerupuk ikan jenis serok adalah tepung tapioka sebesar 100 kg setiap produksinya dengan harga Rp 8.000,- per kg sehingga sekali produksi mengeluarkan biaya bahan baku sebesar Rp 800.000,- jadi, jika per hari UD. Sumber Rasa memproduksi kerupuk jenis serok dengan tepung tapioka sebanyak 750 kg per hari maka biaya yang dikeluarkan untuk biaya bahan baku tepung per hari adalah sebesar Rp 6.000.000,- sedangkan untuk produksi selama Bulan Desember 2015 (26 hari kerja) adalah sebesar Rp 156.000.000,-.

Biaya Tenaga Kerja Langsung Kerupuk Jenis Serok UD. Sumber Rasa Pada Bulan Desember 2015

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Tenaga Kerja Harian	12.090.000
Tenaga Kerja Borongan	26.520.000
Total Biaya TKL	38.610.000

Sumber: Data Diolah, 2015

Dapat dilihat dari tabel di atas bahwa biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh UD. Sumber Rasa sebesar Rp 38.610.000,- untuk produksi kerupuk jenis serok.

Biaya Overhead Pabrik Kerupuk Serok UD. Sumber Rasa Pada Bulan Desember 2015

Keterangan	Jumlah Biaya Per 100 kg Produksi (Rp)	Jumlah Biaya Per Hari 750 kg produksi (Rp)
Biaya Bahan Penolong	79.300	594.750
Kayu Bakar	10.000	75.000
Plastik	5.000	37.500
Biaya Makan	5.000	37.500
Solar, Listrik, Air	5.000	37.500
Total		782.250
Total Biaya Overhead Pabrik Kerupuk Serok Bulan Desember (26 hari kerja)		20.338.500

Sumber: UD. Sumber Rasa, 2015

Dapat dilihat dari tabel perhitungan biaya *overhead* pabrik di atas, bahwa UD. Sumber Rasa tidak memperhitungkan penyusutan dari peralatan, mesin, dan bangunan yang digunakan dalam proses produksi. Biaya lain-lain yang diperhitungkan oleh UD. Sumber Rasa yaitu bahan penolong dan kayu bakar, plastik, biaya makan, biaya solar, air, listrik dengan biaya yang dikeluarkan UD. Sumber Rasa sesuai dengan estimasi.

Estimasi biaya kayu bakar sebesar Rp 10.000,- per kwintal produksi, plastik Rp 5.000,- per kwintal produksi, biaya makan TKL hari, Rp 5.000,- per kwintal produksi, dan biaya solar, listrik, air Rp 5.000,- per kwintal produksi. Jadi, jika UD. Sumber Rasa memproduksi 750 kg tepung tapioka perhari untuk produksi kerupuk jenis serok maka, biaya kayu bakar Rp 75.000,- perhari, biaya plastik Rp 37.500,- per hari, biaya makan TKL harian (2 kali makan) sebesar Rp 37.500,- per hari, dan biaya solar, listrik, air Rp 37.500,- perhari. Sehingga total seluruh biaya *overhead* pabrik UD. Sumber Rasa dalam memproduksi kerupuk ikan jenis serok adalah sebesar Rp 782.250,- per hari, sehingga biaya yang dikeluarkan UD. Sumber Rasa untuk biaya *overhead* pabrik dalam 1 bulan (26 hari kerja) adalah sebesar Rp 20.338.500,-.

Harga Pokok Produksi Kerupuk Serok Menurut UD. Sumber Rasa Pada Bulan Desember 2015

Keterangan	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 156.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 38.610.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 20.338.500
Total	Rp 214.948.500
Jumlah Produksi Kerupuk Serok Bulan Desember 2015	21.450 kg
HPP Kerupuk Serok (Rp/Kg)	Rp 10.020,90

Sumber: Data Diolah, 2015

Dapat dilihat dari perhitungan harga pokok produksi menurut UD. Sumber Rasa, didapatkan total seluruh biaya produksi selama 1 bulan yaitu sebesar Rp 214.948.500,-. Harga pokok produksi kerupuk serok UD. Sumber Rasa adalah Rp 10.020,90,- per kg yang didapat dari pembagian antara total biaya produksi dengan jumlah hasil produksi kerupuk serok selama 1 bulan.

Setelah mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan selama satu bulan yaitu pada bulan Desember 2015. Maka peneliti memiliki inisiatif untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi kerupuk serok UD. Sumber Rasa dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan Desember 2015:

Biaya Bahan Baku Kerupuk Jenis serok UD. Sumber Rasa Pada Bulan Desember 2015

Biaya	Kebutuhan Produksi	Harga Bahan Baku per kg (Rp)	Jumlah (Rp)
Tepung Tapioka	100 kg	8.000	800.000
Total Biaya Bahan Baku Per Hari (750 kg)			6.000.000
Total Biaya Bahan Baku Bulan Desember 2015 (26 hari kerja)			156.000.000

Sumber: UD. Sumber Rasa, 2015

Dapat dilihat dari tabel di atas bahwa pemakaian bahan baku yang digunakan untuk memproduksi kerupuk serok hanya tepung tapioka, dalam sekali produksi dibutuhkan 100 kg tepung tapioka dengan harga Rp 400.000,- per kg, jadi biaya bahan

baku untuk produksi kerupuk serok adalah sebesar Rp 6.000.000,- per hari yaitu untuk produksi kerupuk serok sebanyak 750 kg tepung tapioka, sehingga dalam 1 bulan (26 hari kerja) biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh UD. Sumber Rasa adalah sebesar Rp 156.000.000,-.

Biaya Tenaga Kerja Langsung Kerupuk Jenis Serok UD. Sumber Rasa Pada Bulan Desember 2015

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Tenaga Kerja Harian	12.090.000
Tenaga Kerja Borongan	26.520.000
Total Biaya TKL	38.610.000

Sumber: Data Diolah, 2015

Dapat dilihat dari tabel di atas bahwa biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh UD. Sumber Rasa sebesar Rp 38.610.000,- untuk produksi kerupuk jenis serok.

Biaya Bahan Baku Penolong Kerupuk Jenis Serok UD. Sumber Rasa Pada Bulan Desember 2015

Keterangan	Kebutuhan Produksi Per 100 kg	Harga Per Kg (Rp)	Jumlah (Rp)
Garam	3 kg	1.000	3.000
Bawang Putih	2 ons	23.000	4.600
Penyedap Rasa	1,2 kg	31.000	37.200
Terasi	0,5 kg	9.000	4.500
Ikan Langsar	2,5 kg	12.000	30.000
Total Biaya Bahan Penolong (Rp)			79.300
Total Biaya Bahan Penolong Kerupuk Serok Per Hari (750 kg)			594.750
Total Biaya Bahan Penolong Kerupuk Serok Bulan Desember (26 hari kerja)			15.463.500

Sumber: UD. Sumber Rasa, 2015

Dari tabel di atas terlihat bahwa perusahaan menghitung biaya bahan baku per 100 kg tepung tapioka dengan takaran bumbu (bahan penolong) yang terdiri dari 3 kg garam, 2 ons bawang putih, 1,2 kg penyedap rasa, 0,5 kg terasi, dan ikan langsar sebanyak 2,5 kg setiap sekali produksi. Sehingga dapat diketahui bahwa total biaya bahan penolong untuk kebutuhan 100 kg tepung tapioka adalah sebesar Rp 79.300,-. Sehingga untuk keperluan produksi selama sehari yaitu sebanyak 750 kg tepung tapioka biaya bahan

penolong yang dikeluarkan oleh UD. Sumber Rasa sebesar Rp 594.740,-. Dan total biaya untuk keperluan produksi selama 1 bulan (26 hari kerja) yaitu sebesar Rp 15.463.500,-.

Selain biaya bahan penolong, menurut pengamatan dan penelitian terdapat biaya yang tidak diperhitungkan oleh UD. Sumber Rasa dalam memperhitungkan harga pokok produksi kerupuk serok, yaitu biaya dari tenaga kerja tidak langsung dan penyusutan peralatan, mesin, dan bangunan. Tenaga kerja tidak langsung UD. Sumber Rasa adalah gaji dari pemilik usaha, dimana pemilik usaha ini merangkap tugasnya menjadi mandor atau pengawas pabrik dan mengelola seluruh kegiatan usaha pabrik maupun mengatur seluruh pengeluaran dan pendapatan UD. Sumber Rasa. Berikut adalah perhitungan biaya tenaga kerja tidak langsung UD. Sumber Rasa:

Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung UD. Sumber Rasa Pada Bulan Desember 2015

Biaya TKTL	Jumlah (Orang)	Biaya Per Bulan (Rp)
Gaji Pemimpin (Mandor)	1	10.000.000
Total Biaya (Produksi Kerupuk Serok 50%)		5.000.000

Sumber: UD. Sumber Rasa, 2015

Dapat dilihat bahwa UD. Sumber Rasa hanya memiliki 1 orang tenaga kerja tidak langsung sebagai pemimpin dan sekaligus sebagai pemilik usaha untuk seluruh produksi baik produksi kerupuk jenis serok maupun sanggul. Gaji pemimpin yaitu sebesar Rp 10.000.000,- per bulan untuk seluruh produksi kerupuk ikan sebanyak 39 ton sedangkan proses produksi untuk kerupuk serok yang hanya diproduksi 50% selama 1 bulan (26 hr kerja) dari seluruh total produksi UD. Sumber Rasa. Jadi total biaya tenaga kerja tidak langsung untuk produksi kerupuk serok bulan Desember 2015 adalah sebesar Rp 5.000.000,- perbulan.

Berdasarkan pengamatan dan penelitian, UD. Sumber Rasa memiliki

beberapa peralatan, mesin, dan bangunan dalam produksi kerupuk serok. Dalam perhitungan penetapan harga pokok produksi terdapat biaya penyusutan di dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik. Oleh karena itu, biaya penyusutan juga harus diperhitungkan dalam penetapan harga pokok produksi. Berikut biaya penyusutan peralatan, mesin, dan bangunan UD. Sumber Rasa:

Biaya Penyusutan Peralatan, mesin, dan Bangunan UD. Sumber Rasa Produksi Kerupuk Serok Per Bulan

Keterangan	Jumlah (Unit)	Harga (Rp/Unit)	Total Nilai Aset (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Th)	Beban Penyusutan (Rp)
Mewan Madan	2	6.000.000	12.000.000	3.000.000	15	466.666,66
Alat Pengukut	1	3.000.000	3.000.000	1.000.000	20	200.000
Besler	1	75.000.000	75.000.000	15.000.000	25	3.000.000
Keranjang	2.000	13.000	26.000.000	0	2	13.000.000
Stramin (Jaring)	100 m	14.000	1.400.000	0	2	700.000
Greblak	3	500.000	1.500.000	300.000	10	120.000
Blender	1	5.000.000	5.000.000	100.000	10	490.000
Kipas Angin	1	500.000	500.000	30.000	10	47.000
Bangunan Pakrak	440 m ²	700.000.000	700.000.000	0	35	20.000.000
Bangunan Gudang	500 m ²	400.000.000	400.000.000	0	15	11.428.571,43
Mobil	2	150.000.000	300.000.000	100.000.000	10	20.000.000
Total Biaya Penyusutan Per Tahun (Rp)						49.450.236,09
Total Biaya Penyusutan Per Tahun Produksi 750 kg Kerupuk Serok (Rp)						34.793.119,05
Alat Cetak (Kerupuk Serok)	34	10.000	340.000	0	5	68.000
Total Biaya Penyusutan Per Tahun Kerupuk Serok						34.793.119,05
Total Biaya Penyusutan Per Bulan Kerupuk Serok						1.338.196,88

Sumber: Data Diolah, 2015

Berdasarkan tabel di atas bahwa beban penyusutan peralatan, mesin dan bangunan selama 1 tahun untuk kerupuk jenis serok adalah sebesar Rp 34.793.119,05,-. Jadi, biaya penyusutan peralatan, mesin, dan bangunan setiap bulan kerupuk jenis serok adalah sebesar Rp 1.338.196,88,-.

Biaya *overhead* pabrik UD. Sumber Rasa dalam memproduksi kerupuk serok selama bulan Desember 2015 adalah jumlah dari seluruh biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya-biaya *overhead* lainnya. Berikut rincian penjumlahan biaya *overhead* pabrik pada produksi kerupuk serok UD. Sumber Rasa bulan Desember 2015:

**Biaya Overhead Pabrik Kerupuk
Jenis Serok UD. Sumber Rasa Pada
Bulan Desember 2015**

Jenis	Biaya Per Bulan
Biaya Bahan Penolong	15.463.500
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	5.000.000
Biaya Penyusutan	1.338.196,88
Biaya Makan	2.080.000
Biaya Kayu Bakar	2.600.000
Biaya Listrik dan Air	285.524,20
Biaya Telepon	100.000
Biaya Solar	1.300.000
Biaya Pemeliharaan Bangunan	1.000.000
Total Biaya Overhead Pabrik Kerupuk Serok Bulan Desember 2015	29.167.221,08

Sumber: Data Diolah, 2015

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa UD. Sumber Rasa memiliki biaya-biaya yang tergolong dalam biaya *overhead* pabrik dalam proses produksi kerupuk jenis serok. Total biaya-biaya yang tergolong ke dalam biaya *overhead* pabrik UD. Sumber Rasa untuk memproduksi kerupuk jenis serok adalah sebesar Rp 29.167.221,08,- selama 1 bulan (26 hari kerja) pada bulan Desember 2015.

Setelah diketahui seluruh biaya-biaya produksi kerupuk serok selama bulan Desember 2015 maka dapat dilakukan perhitungan harga pokok produksi per kg. Berikut ini adalah perhitungan penetapan harga pokok produksi kerupuk serok UD. Sumber Rasa dengan metode *full costing*:

**Harga Pokok Produksi Kerupuk
Jenis Serok UD. Sumber Rasa
Dengan Metode Full Costing Pada
Bulan Desember 2015**

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	156.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	38.810.000
Biaya Overhead Pabrik	29.167.221,08
Jumlah	223.977.221,08
Jumlah Produksi Kerupuk Serok Bulan Desember 2015	21.450 kg
HPP Kerupuk Serok (Rp/Kg)	10.432,50

Sumber: Data Diolah, 2015

Dapat dilihat dari tabel di atas bahwa harga pokok produksi kerupuk serok UD. Sumber Rasa adalah Rp 10.432,50,- yang diperoleh dari total seluruh biaya produksi dibagi dengan

jumlah hasil produksi kerupuk serok selama bulan Desember 2015.

PEMBAHASAN

Perhitungan penetapan harga pokok produksi kerupuk serok UD. Sumber Rasa terdapat perbedaan, dimana perhitungan penetapan harga pokok produksi kerupuk serok yang dilakukan UD. Sumber Rasa masih belum melakukan perhitungan harga pokok produksinya dengan benar sesuai dengan standar akuntansi. UD. Sumber Rasa dalam memperhitungkan harga pokok produksinya dengan menggunakan estimasi untuk memperhitungkan biaya *overhead* pabriknya yang terdiri dari biaya akayu bakar, biaya plastic kemasan, biaya makan tenaga kerja, biaya solar, listrik dan air. UD. Sumber rasa belum memperhitungkan beberapa biaya yang digunakan dalam proses produksi seperti biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya penyusutan peralatan, mesin, dan bangunan.

Melihat perhitungan penetapan harga pokok produksi yang dilakukan menurut UD. Sumber Rasa masih belum dilakukan dengan benar, oleh karena itu di dalam penelitian ini peneliti ingin memperbaiki dan menunjukkan kebenaran dari perhitungan penetapan harga pokok produksi dengan memperhitungkan seluruh biaya produksi yang terpakai menggunakan metode *full costing*. Metode *Full Costing* menurut Mulyadi (2005:19) adalah metode penentuan harga pokok produksi dengan membebaskan seluruh elemen biaya produksi kepada produk yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Dalam memperhitungkan harga pokok produksi memerlukan perhitungan biaya produksi, biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga

kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Sesuai dengan teori Armanto Witjaksono (2013:16) didalam harga pokok produksi terdapat unsur-unsur biaya yang terdiri dari, bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Dari perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD. Sumber Rasa bahwa hasil perhitungan penetapan harga pokok produksi kerupuk serok bulan Desember 2015 adalah Rp 10.020,90,- per kg. Sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi sesuai penelitian dengan menggunakan metode *full costing* adalah Rp 10.432,50,- per kg. Dari hasil kedua perhitungan penetapan harga pokok produksi tersebut dihasilkan selisih dari keduanya adalah Rp 411,60,-. Selisih dari perhitungan kedua penetapan harga pokok produksi tersebut dikarenakan perbedaan perhitungan terhadap *overhead* pabriknya. UD Sumber Rasa menghitung dengan estimasi biaya, sedangkan menurut penelitian dengan menggunakan metode *full costing* menghitung biaya *overhead*-nya sesuai dengan biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

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

1. Dapat diketahui bahwa UD. Sumber Rasa dalam memperhitungkan harga pokok produksinya belum sepenuhnya benar, karena UD. Sumber Rasa masih menggunakan estimasi dalam perhitungan biaya produksinya terutama untuk biaya *overhead* pabrik yang meliputi, biaya kayu bakar,

biaya plastic, biaya makan, biaya solar, listrik, dan air.

2. Setelah dihitung dengan menggunakan metode *full costing*, terdapat perbedaan hasil perhitungan, karena dengan menggunakan metode *full costing* seluruh biaya produksi diperhitungkan dengan lebih akurat sesuai dengan biaya yang terpakai dalam proses produksi.

Saran

Dari kesimpulan hasil penelitian di atas, saran-saran yang dapat diajukan antara lain adalah:

1. Biaya *overhead* UD. Sumber Rasa tidak hanya memperhitungkan biaya bahan penolong dan biaya *overhead* lain yang meliputi, kayu bakar, biaya makan tenaga kerja, biaya plastic, biaya solar, listrik, dan air yang dihitung dengan dengan estimasi atau perkiraan. Seharusnya UD. Sumber Rasa dapat memperhitungkan biaya *overhead* lain seperti biaya dan tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan.
2. Biaya *overhead* UD. Sumber Rasa seharusnya dihitung sesuai dengan realita biaya yang sesungguhnya digunakan, tidak hanya memperkirakan biaya yang dikeluarkan. Sehingga dapat meminimalisir kelebihan biaya yang dikeluarkan dan menghindari pembengkakan biaya produksi.
3. Disarankan bahwa UD. Sumber Rasa menggunakan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi, dikarenakan metode ini mencakup seluruh biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*

pabrik) dalam perhitungan harga pokok produksinya dan dapat menegefisiensikan biaya-biaya yang keluar dalam biaya *overhead* pabrik.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunti, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Rineka Cipta: Jakarta.
- BaliPost. *Pengrajin Kerupung Terancam Gulung Tikar*. <http://issuu.com/epaper-kmb/docs/bpo17052010a> diakses pada tanggal 19 November 2015
- Basu Swastha dan Irawan. 2007. *Manajemen Pemasaran Modern*. FE UI: Jakarta.
- Bustami Bastian dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Blocher I. Edward, et all. 2007. *Cost Management: Manajemen biaya penekanan strategis*. Diterjemahkan oleh: A. Susty Ambriani. Salemba Empat: Jakarta.
- Carter, William K. 2009. *Cost Accounting: Akuntansi Biaya*. Edisi 13. Diterjemahkan oleh Krista. Salemba Empat: Jakarta.
- Dinas Koperasi dan UMKM. *Overview Prestasi Dinas Koperasi Dan UMKM Kabupaten Banyuwangi Tahun 2015*. <http://diskopumkm.banyuwangi.kab.go.id/page/news/overview-prestasi-dinas-koperasi-dan-umkm-kabupaten-banyuwangi-tahun-2015> diakses tanggal 9 Desember 2015.
- Elsa Dewi Susanti. 2015. *Penerapan Metode Batch Process Untuk Menentukan Harga pokok Produksi (Studi Kasus Pada UKM Kecap "Cemara Food", Blitar)*. Skripsi. Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya, Malang.
- Firdaus Ahmad Dunia dan Wasilah. 2009. *Akuntansi Biaya*, Salemba Empat: Jakarta.
- Garrison, Ray H., Eric W. Noreen, dan Peter C. Brewer. 2006. *Manajerial Accounting. Buku 1. Edisi 11*. Diterjemahkan oleh: Nuri Hinduan. Penerbit Salemba Empat: Jakarta.
- Hasen, Don R., dan Mowen, Maryanne M. 2009. *Manajerial Accounting*. Edisi 8. Diterjemahkan oleh Deny Arnos Kwary. Salemba Empat: Jakarta.
- H.B. Sutopo, 2006, *Penelitian Kualitatif : Dasar Teori dan Terapannya Dalam Penelitian*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Horngren, Charles T., dkk 2008, *Cost Accounting, Akuntansi Biaya*, Diterjemahkan oleh: Lestari P.A, 2006 Edisi 12, Jilid 1. Erlangga: Jakarta.
- Indah Fitri Rusmala. 2012. *Pentingnya Penerapan Metode Full Costing dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Peternak Ayam UD. Family Poultry Shop di Kabupaten Blitar*. Skripsi. Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Brawijaya, Malang.
- Indriantoro Nur dan Bambang Supomo. 2009. *Metode Penelitian Bisnis*, Edisi I. BPFE UGM: Yogyakarta.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*, Edisi 5 cetakan ke 7. Akademi Manajemen Perusahaan YKPN: Yogyakarta.
- Mulyadi. 2007. *Sistem Akuntansi*. Salemba Empat: Jakarta.
- Nazir, Moh. 2011. *Metode Penelitian*. PT. Ghalia Indonesia: Jakarta.

- Purwanti, Ari dan Prawironegoro, Darsono. 2013. *Akuntansi Manajemen*, Edisi 3 Revisi. Mitra Wacana Media: Jakarta.
- Rudianto. 2013. *Akuntansi Manajemen*. Erlangga: Jakarta.
- Sangadji, Etta Mamang, Sopiah. 2010. *Metodelogi Penelitian Pendekatan Praktis dalam Penelitian*. Penerbit Andi: Yogyakarta.
- Shanti Eva Yulaeka. 2012. *Perhitungan Biaya Produksi Dengan Metode Variabel Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada UD Garment Arjuna Print-Malang)*. Skripsi. Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Brawijaya, Malang.
- Silvania Eprilianta. 2011. *Analisis Perhitungan Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Pada Industri Kecil (studi Kasus CV Laksa Mandiri)*, Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor (Online). (<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/51972> diakses tanggal 17 November 2015).
- Surya Online. *Jumlah UMKM di Jatim Mencapai 6,8 Juta*. <http://surabaya.tribunnews.com/2013/05/31/jumlah-umkm-di-jatim-mencapai-68-juta> diakses tanggal 28 November 2015.
- Witjaksono, Armanto. 2013. *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu: Yogyakarta.