

# **PENGGUNAAN *PROCESS COSTING METHOD* SEBAGAI DASAR DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI YANG BERFUNGSI UNTUK MENINGKATKAN AKURASI ALOKASI BIAYA PADA UMKM ANANDA JAYA INDUSTRI**

**Rezky Rashinda**

Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Dian Nuswantoro  
Jl. Nakula 1 No. 5 – 11 Semarang  
Telp. (024) - 3517261 / 3520165, Fax (024) – 3569684

## **ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi perhitungan harga pokok produksi menurut metode perusahaan dengan metode *process costing* pada UMKM Ananda Jaya Industri berdasarkan data biaya produksi pada Desember 2014. UMKM Ananda Jaya Industri merupakan perusahaan manufaktur dalam bidang makanan khas Semarang yang melakukan proses produksi secara terus menerus / berkelanjutan dan secara massal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat kesalahan pada perhitungan biaya bahan baku, tenaga kerja dan pembebanan biaya overhead. Selanjutnya dilakukan perhitungan harga pokok produksi metode *Process Costing*. Hasil penelitian menemukan bukti bahwa dalam perhitungan harga pokok produksi yang dibebankan setiap kg menurut perusahaan untuk produk udang *crispy iwak nyuzz* untuk bumbu original adalah sebesar Rp. 68.000,- sedangkan perhitungan harga pokok produksi yang dibebankan setiap kg dengan metode *process costing* adalah Rp 64.000,- sehingga menyebabkan perbedaan tingkat keuntungan. Menurut perusahaan tingkat keuntungan sebesar 47,06 % sedangkan menurut metode *process costing* tingkat keuntungannya 56,25 %. Untuk perhitungan harga pokok produksi yang dibebankan setiap kg pada produk udang *crispy iwak nyuzz* bumbu balado menurut perusahaan adalah sebesar Rp. 70.800,- sedangkan perhitungan harga pokok produksi setiap kg dengan metode *process costing* adalah Rp 67.200,- sehingga menyebabkan perbedaan tingkat keuntungan. Menurut perusahaan tingkat keuntungan sebesar 55,37 % sedangkan menurut metode *process costing* tingkat keuntungannya 63,69 %.

Kata kunci: harga pokok produksi, *process costing* dan *full costing*.

## **ABSTRACT**

*This study was conducted to evaluate the calculation of the cost of production according to the method of the company by the method of process costing in UMKM Ananda Jaya Industri production cost data based on December 2014. UMKM Ananda*

*Jaya Industri is a manufacturing company in the field of food typical of Semarang who perform continuous production process / continuous and mass. The results showed that there is an error in the calculation of the cost of materials, labor and the imposition of overhead. Furthermore, the calculation of the cost of production method of Process Costing. The study found evidence that in the calculation of cost of production is charged per kg according to the company's product udang crispy iwak nyuzz for original seasoning is Rp. 68.000,- while the calculation of cost of production is charged per kg by the method of process costing is Rp. 64.000,- so causing differences in the rate of profit. According to the company profit rate of 47,06%, while according to the method of process costing profit level of 56,25%. For the calculation of cost of production is charged per kg in products udang crispy iwak nyuzz for Balado seasoning according to the company is Rp. 70.800,- while calculating the cost of production per kg by the method of process costing is Rp. 67.200,- so causing differences in the rate of profit. According to the company profit rate of 55,37%, while according to the method of process costing profit level of 63,69%.*

*Keywords: cost of production, process costing and full costing.*

## **PENDAHULUAN**

Ananda Jaya Industri merupakan UMKM yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan khas Semarang diantaranya kue kering dan kue basah, aneka sambal bubuk, aneka olahan bandeng, abon ikan, aneka ikan & udang crispy (iwak nyuzz). UMKM ini bertempat di Jalan Tawang Sari Utara nomor 70, Kelurahan Tanjung Mas, Kecamatan Semarang Utara. Ananda Jaya Industri yang sudah memiliki surat izin usaha (SIUP) dengan nomor 517 / 2649 / 11.01 / MIKRO / VIII / 2013 ini didirikan oleh Ibu Siti Rochanah bersama 2 saudaranya yang membantunya dalam proses produksi.

Dalam setiap produk yang dihasilkan telah bersertifikasi Haki dan Halal (PIRT). Ananda Jaya Industri merupakan binaan Dinas Koperasi dan UMKM Kota & Propinsi serta Disperindak/Dinas Ketahanan Pangan.

Untuk produk yang dipilih sebagai objek penelitian adalah udang *crispy* (iwak nyuzz). Pemilihan produk tersebut karena harga udang sebagai bahan pokok relatif stabil dipasaran. Selain itu produk udang *crispy* merupakan produk unggulan yang memberikan laba paling besar diantara produk lain yang diproduksi sehingga usaha ini dapat terus bertahan. Produk ini memiliki 2 variasi rasa yaitu udang *crispy* original dan udang *crispy* balado. Komposisi bahan yang diperlukan untuk memproduksi udang *crispy* original adalah udang segar, bawang putih, garam, daun jeruk, minyak goreng, tepung beras dan tepung terigu dengan perbandingan 1 : 2. Sedangkan untuk udang *crispy* balado terdapat tambahan komposisi bawang merah, cabai merah dan bumbu dapur (daun salam dan serai).

Ananda Jaya Industri pada saat ini dalam menghitung harga pokok produksinya masih belum menerapkan *Process Costing Method* walaupun dinas terkait di atas sudah pernah melakukan pembinaan dalam menentukan harga pokok

produksi. Namun karena dirasa rumit akhirnya pemilik kembali menghitung harga pokok produksinya secara manual. UMKM ini menghitung harga pokok dengan cara membagi biaya pada biaya bahan baku, bahan penolong, biaya *overhead* dan biaya tenaga kerja langsung dengan jumlah produk yang dihasilkan. Namun biaya transportasi untuk memperoleh bahan baku belum diperhitungkan, biaya *overhead* (seperti biaya penyusutan & pemeliharaan mesin / alat produksi) juga belum diperhitungkan karena ketidapahaman cara perhitungan dan biaya bahan penolong (seperti daun jeruk) belum dimasukkan dalam perhitungan menentukan harga pokok produksinya. Tidak adanya pembebanan pengalokasian biaya dari departemen yang satu ke departemen yang lain juga merupakan masalah yang menimbulkan UMKM ini sulit melakukan pengendalian biaya dan penilaian kinerja tiap departemen. Kesalahan dalam pengakuan biaya semivariabel (seperti listrik dan air) sebagai biaya variabel juga ditemukan dalam UMKM ini. Selain itu UMKM ini juga belum melakukan pembukuan dalam mencatat laba rugi setiap produknya, hanya mempunyai nota-nota pembelian bahan baku dan penjualan produknya. Akibatnya biaya-biaya aktual yang dikeluarkan oleh UMKM ini tidak terhitung dan tidak menjadi komponen harga pokok produksi yang ditetapkan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penelitian ini mengambil tema bahasan dengan judul : **“PENGUNAAN *PROCESS COSTING METHOD* SEBAGAI DASAR DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI YANG BERFUNGSI UNTUK MENINGKATKAN AKURASI ALOKASI BIAYA PADA UMKM ANANDA JAYA INDUSTRI”**. Penulisan skripsi ini dimaksudkan untuk membandingkan atau menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang dihitung oleh perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan *Process Costing Method*.

### **Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam pelaksanaan penelitian ini yaitu :

- 1) Untuk mengetahui dasar perhitungan yang diterapkan oleh UMKM Ananda Jaya Industri dalam menentukan harga pokok produksi pada produk udang *crispy* (iwak nyuzz).
- 2) Untuk menganalisis perbedaan alokasi biaya dalam perhitungan harga pokok produksi di UMKM Ananda Jaya Industri dengan perhitungan menggunakan *Process Costing Method* pada produk udang *crispy* (iwak nyuzz).

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **Pengertian Akuntansi Biaya**

Daljono (2011 : 3) memandang akuntansi biaya sebagai dasar pembuatan keputusan, manajer memerlukan informasi yang bermanfaat, baik informasi mengenai aktifitas perusahaannya maupun informasi dari luar perusahaan. Agar tugas tersebut dapat dilaksanakan secara baik, informasi yang lengkap mengenai produksi dan biaya haruslah dapat diperoleh secara sistematis dan tepat waktu. Informasi yang dibutuhkan ini didapat dari akuntansi (lebih tepatnya adalah akuntansi biaya).

### **Pengertian Biaya**

Daljono (2011 : 13) mendefinisikan biaya sebagai pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan/manfaat pada saat ini atau masa yang akan datang. Dalam akuntansi istilah biaya dipertegas dengan membedakan antara pengertian biaya (*cost*) dengan biaya sebagai beban (*expense*).

### **Penggolongan Biaya**

Menurut Carter (2009 : 40) klasifikasi biaya sangat penting untuk membuat ikhtisar yang berarti atas data biaya. Klasifikasi biaya yang paling umum digunakan didasarkan pada hubungan antara biaya dengan berikut ini :

- 1) Produk (satu lot, batch, atau unit dari suatu barang jadi atau jasa)
- 2) Volume produksi
- 3) Departemen, proses, pusat biaya (*cost center*), atau subdivisi lain dari manufaktur
- 4) Periode akuntansi
- 5) Suatu keputusan, tindakan, atau evaluasi

### **Pengertian Harga Pokok Produksi**

Horngren et. al (2008 : 45) mengemukakan pengertian harga pokok produksi sebagai berikut:

“Harga Pokok Produksi (*cost of goods manufactured*) adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan.”

### **Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi**

Menurut Daljono (2011 : 35) dengan mengetahui harga pokok produk, manajer dapat dipermudah dalam membuat berbagai keputusan antara lain:

- 1) Menentukan harga jual
- 2) Mempertimbangkan menolak atau menerima suatu pesanan
- 3) Memantau realisasi biaya
- 4) Menghitung Laba / Rugi tiap produk
- 5) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan di neraca.

### **Komponen Harga Pokok Produksi**

Menurut Carter (2009 : 40) harga pokok produksi terdiri dari tiga elemen biaya produk yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi diperhitungkan dari biaya produksi yang terkait dengan produk yang telah selesai selama periode tertentu. Barang dalam proses awal harus ditambahkan dalam biaya produksi periode tersebut dan barang dalam persediaan akhir barang dalam proses harus dikurangkan untuk memperoleh harga pokok produksi.

### **Sistem Perhitungan Biaya Berdasarkan Proses (*Process Costing*)**

Perhitungan biaya berdasarkan proses menurut Carter (2009 : 124) mengakumulasikan biaya berdasarkan proses produksi atau berdasarkan departemen. Semua biaya operasi dari suatu proses selama periode waktu tertentu dan kemudian

membagi biaya tersebut dengan jumlah unit produk yang telah melewati proses tersebut selama periode itu, hasilnya adalah biaya per unit.

### **Karakteristik Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan *Process Costing Methode***

Menurut Daljono (2011 : 81), metode perhitungan harga pokok proses memiliki karakteristik sebagai berikut:

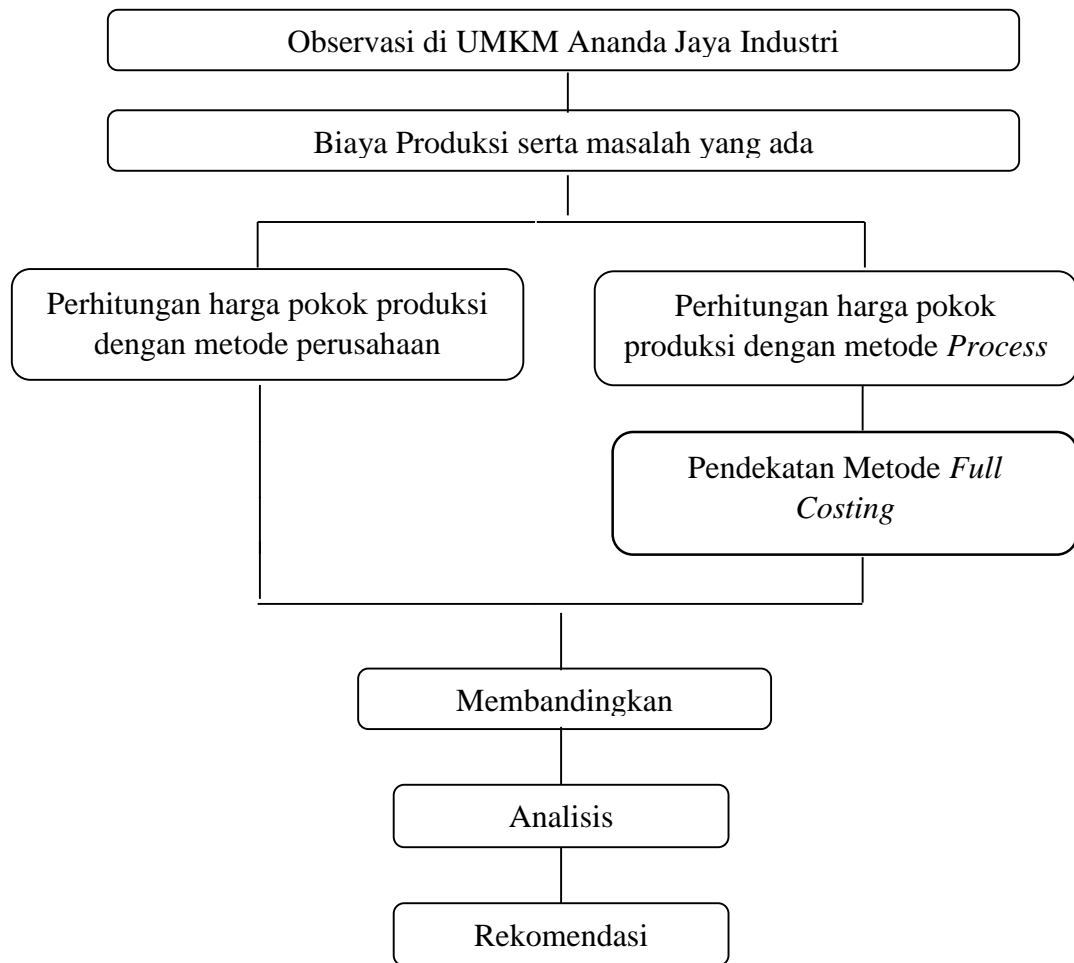
- 1) Biaya diakumulasikan menurut departemen atau pusat biaya (*cost center*).
- 2) Setiap departemen memiliki rekening persediaan barang dalam proses. Rekening ini didebit dengan biaya pemrosesan yang terjadi di departemen yang bersangkutan, dan dikreditkan dengan harga pokok produk jadi yang ditransfer ke departemen lain atau ditransfer ke Gudang Barang Jadi.
- 3) Unit Equivalent digunakan untuk menyatakan kembali persediaan barang dalam proses pada akhir periode.
- 4) Biaya per unit ditentukan atau dihitung menurut departemen untuk setiap periode.
- 5) Unit barang yang telah selesai diproses di salah satu departemen dan biaya (harga pokok) yang berhubungan dengannya, ditransfer ke departemen berikutnya atau ke persediaan barang jadi.
- 6) Biaya total dan biaya per unit untuk setiap departemen secara periodik dijumlah, dianalisa dan dihitung dengan menggunakan Laporan Biaya Produksi Departemen.

### **Akuntansi untuk Komponen Harga Pokok Produksi Berdasarkan *Process Costing Methode***

Menurut Carter (2009 : 178) dalam perhitungan biaya berdasarkan proses, biaya dibebankan ke departemen (atau pusat biaya). Jika ada lebih dari satu departemen yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk itu, biaya ditransfer dari suatu departemen ke departemen berikutnya dan akhirnya ke barang jadi.

### **Kerangka Konseptual**

Maka berdasarkan observasi lapangan di UMKM Ananda Jaya Industri, penelitian dilakukan dengan kerangka penelitian seperti pada gambar 1 sebagai berikut:



**GAMBAR :KERANGKA PENELITIAN**

## **METODOLOGI PENELITIAN.**

### **Jenis Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif.

- 1) Data kualitatif dalam hal ini adalah hasil wawancara mengenai gambaran umum UMKM Ananda Jaya Industri, dan proses produksi pada usaha tersebut.
- 2) Data kuantitatif adalah data biaya dalam proses produksi, harga, serta kuantitas yang diproduksi.

### **Sumber Data**

Sugiyono (2014 : 62) menjelaskan sumber data dibagi menjadi dua yaitu data primer dan data sekunder :

- 1) Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Diperoleh melalui keterangan – keterangan, penjelasan – penjelasan dari perusahaan secara langsung yang berhubungan dengan penelitian di dalam skripsi ini. Data primer yang digunakan untuk penelitian ini yaitu :
  - (1) Wawancara yang dilakukan kepada pemilik perusahaan.

- (2) Dengan cara mengadakan pengamatan langsung terhadap aktivitas produksi yang dilakukan para pekerja dalam menghasilkan produk.
- 2) Data sekunder adalah sumber data tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data sekunder yang digunakan untuk penelitian ini yaitu:
  - (1) Literatur yang sesuai untuk perhitungan harga pokok produksi.
  - (2) Studi pustaka berupa penelitian terdahulu yang memiliki judul dan metode perhitungan yang sama.

### **Metode Pengumpulan Data**

#### **Wawancara**

Wawancara dalam penelitian ini adalah wawancara untuk mendapatkan data mengenai prosedur produksi udang *crispy* (iwak nyuzz) pada UMKM Ananda Jaya Industri, yaitu aktifitas-aktifitas apa saja yang dilakukan dalam proses produksi hingga output dihasilkan. Selain itu wawancara juga difokuskan pada biaya – biaya apa saja yang dikeluarkan untuk memproduksi udang *crispy* (iwak nyuzz).

#### **Dokumentasi**

Dalam penelitian ini metode dokumentasi dilakukan melalui catatan peristiwa yang sudah berlalu yang digunakan untuk mengumpulkan data tentang biaya-biaya yang ada kaitannya dengan penentuan harga pokok produksi pada UMKM Ananda Jaya Industri.

#### **Metode Analisis Data**

Tahapan analisis data dalam kegiatan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Analisis harga pokok produksi dengan metode perusahaan.
- 2) Pengumpulan dan pengelompokkan biaya.
- 3) Analisis harga pokok produksi dengan Metode *Process Costing*.
- 4) Penyajian data dan penarikan kesimpulan.

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Ananda Jaya Industri**

Adapun perhitungan harga pokok produksi pada produk udang *crispy* iwak nyuzz dengan bumbu original menurut metode UMKM Ananda Jaya Industri pada periode bulan Desember 2014 yang disajikan pada Tabel 4.9.

**Tabel 4.9. : Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Ananda Jaya Industri untuk Produk Udang *Crispy* Bumbu Original Iwak Nyuzz**

No.	Keterangan	Kebutuhan per Bulan	Biaya per Satuan	Total Biaya
1	Udang	100 kg	Rp. 30.000,-	Rp. 3.000.000,-
2	Tepung Beras	5.72 kg	Rp. 12.000,-	Rp. 68.640,-
3	Tepung Terigu	11.42 kg	Rp. 7.400,-	Rp. 84.508,-
4	Bawang Putih	2.14 kg	Rp. 18.000,-	Rp. 38.520,-
5	Garam	17,14 balok	Rp. 500,-	Rp. 8.570,-
6	Daun Jeruk	0.125 kg	Rp. 24.000,-	Rp. 3.000,-
7	Minyak Goreng	43 liter	Rp. 11.700,-	Rp. 503.100,-
8	Biaya Tenaga Kerja	Estimasi Perusahaan		Rp. 896.000,-
9	Listrik			Rp. 250.000,-
10	Air			Rp. 75.000,-
11	Gas Elpiji	2 tabung @3 kg	Rp. 17.000,-	Rp. 34.000,-
Total Biaya				Rp. 4.961.338,-
Jumlah Produksi Sebulan				73 kg
Harga Pokok Produksi per kg				Rp. 67.963,53,-
Pembulatan				Rp. 68.000,-
Tingkat Keuntungan yang Diinginkan				47,06 %
Harga Jual				Rp. 100.000,-

*Sumber : UMKM Ananda Jaya Industri Bulan Desember Tahun 2014*

Sedangkan perhitungan harga pokok produksi pada udang *crispy* iwak nyuzz bumbu balado dapat dilihat pada tabel 4.10. dibawah ini.



**Tabel 4.10. : Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Ananda Jaya Industri untuk Produk Udang *Crispy* Bumbu Balado Iwak Nyuzz**

No.	Keterangan	Kebutuhan per Bulan	Biaya per Satuan	Total Biaya
1	Udang	100 kg	Rp. 30.000,-	Rp.3.000.000,-
2	Tepung Beras	5.72 kg	Rp. 12.000,-	Rp. 68.640,-
3	Tepung Terigu	11.42 kg	Rp. 7.400,-	Rp. 84.508,-
4	Cabai Merah	5 kg	Rp. 30.000,-	Rp. 150.000,-
5	Bawang Merah	2.5 kg	Rp. 18.000,-	Rp. 45.000,-
6	Bawang Putih	2.14 kg	Rp. 18.000,-	Rp. 38.520,-
7	Bumbu Dapur	10 bungkus	Rp. 1.000,-	Rp. 10.000,-
8	Garam	17,14 balok	Rp. 500,-	Rp. 8.570,-
9	Daun Jeruk	0.125 kg	Rp. 24.000,-	Rp. 3.000,-
10	Minyak Goreng	43 liter	Rp. 11.700,-	Rp. 503.100,-
11	Biaya Tenaga Kerja	Estimasi Perusahaan		Rp. 896.000,-
12	Listrik			Rp. 250.000,-
13	Air			Rp. 75.000,-
14	Gas Elpiji	2 tabung @3kg	Rp. 17.000,-	Rp. 34.000,-
Total Biaya				Rp.5.166.338,-
Jumlah Produksi Sebulan				73 kg
Harga Pokok Produksi per kg				Rp.70.771,75,-
Pembulatan				Rp. 70.800,-
Tingkat Keuntungan yang Diinginkan				55,37 %
Harga Jual				Rp. 110.000,-

Sumber : *UMKM Ananda Jaya Industri Bulan Desember Tahun 2014*

#### **Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Process Costing***

Proses perhitungan harga pokok produksi pada produk udang *crispy* iwak nyuzz bumbu original dengan metode *process costing* dilihat pada tabel 4.22. berikut ini :

**Tabel 4.22. : Perhitungan Harga Pokok Produksi Udang *Crispy* Iwak Nyuzz Bumbu Original dengan Menggunakan Perhitungan Metode *Process Costing***

Unsur Biaya	Metode <i>Process Costing</i>
Biaya bahan baku	Rp. 3.222.563,-
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 571.915,-
Biaya <i>overhead</i> pabrik	
Biaya bahan baku penolong	Rp. 797.500,-
Biaya plastik es batu	Rp. 872,-
Biaya listrik dan air	Rp. 42.567,-
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp. 9.094,-
Biaya sewa bangunan	Rp. 19.646,-
Biaya gas elpiji	Rp. 7.234,-
Harga pokok produksi	Rp. 4.671.391,-
Jumlah produk jadi	73
HPP dibebankan per kg	Rp. 63.991,65,-
HPP Pembulatan per kg	Rp. 64.000,-
Tingkat keuntungan	56,25 %
Harga jual	Rp. 100.000,-

*Sumber : Data Diolah, bulan Desember tahun 2014*

Sedangkan proses perhitungan harga pokok produksi pada produk udang *crispy* iwak nyuzz bumbu balado dengan metode *process costing* dilihat pada tabel 4.23 berikut ini :

**Tabel 4.23. : Perhitungan Harga Pokok Produksi Udang *Crispy Iwak Nyuzz* Bumbu Balado dengan Menggunakan Perhitungan Metode *Process Costing***

<b>Unsur Biaya</b>	<b>Metode <i>Process Costing</i></b>
Biaya bahan baku	Rp. 3. 449.808,-
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 571.915,-
Biaya <i>overhead</i> pabrik	
Biaya bahan baku penolong	Rp. 797.500,-
Biaya plastic es batu	Rp. 872,-
Biaya listrik dan air	Rp. 46.824,-
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp. 10.003,-
Biaya sewa bangunan	Rp. 21.611,-
Biaya gas elpiji	Rp. 7.234,-
Harga pokok produksi	Rp. 4.905.767,-
Jumlah produk jadi	73
HPP dibebankan per kg	Rp. 67.202,28,-
HPP pembulatan per kg	Rp. 67.200,-
Tingkat keuntungan	63,69 %
Harga jual	Rp . 110.000,-

*Sumber : Data diolah, bulan Desember tahun 2014*

**Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Perusahaan Dengan Metode *Process Costing***

Hasil perbandingan dari kedua metode perhitungan tersebut disajikan pada Tabel 4.24.

**Tabel 4.24. : Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Udang *Crispy* Iwak Nyuzz untuk Bumbu Original**

Unsur Biaya	Metode <i>Process Costing</i>	Metode Perusahaan
Biaya bahan baku	Rp. 3.222.563,-	Rp. 3.203.238,-
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 571.915,-	Rp. 896.000,-
Biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp. 862.100,-
Biaya bahan baku penolong	Rp. 797.500,-	
Biaya plastik es batu	Rp. 872,-	
Biaya listrik dan air	Rp. 42.567,-	
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp. 9.094,-	
Biaya sewa bangunan	Rp. 19.646,-	
Biaya gas elpiji	Rp. 7.234,-	
Harga pokok produksi	Rp. 4.671.391,-	Rp. 4.961.338,-
Jumlah unit siap jual	73	73
HPP dibebankan per kg	Rp. 63.991,65,-	Rp. 67.963,-
HPP pembulatan per kg	Rp. 64.000,-	Rp. 68.000,-
Tingkat keuntungan	56,25 %	47,06%
Harga jual	Rp. 100.000,-	Rp. 100.000,-

*Sumber : Data Diolah, bulan Desember tahun 2014*

Sedangkan perbandingan untuk proses perhitungan harga pokok produksi pada produk udang *crispy* iwak nyuzz bumbu balado dengan metode *process costing* dapat dilihat pada tabel 4.25. berikut ini :

**Tabel 4.25. : Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Udang *Crispy* Iwak Nyuzz untuk Bumbu Balado**

Unsur Biaya	Metode <i>Process Costing</i>	Metode Perusahaan
Biaya bahan baku	Rp. 3.449.808,-	Rp. 3.408.238,-
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 571.915,-	Rp. 896.000,-
Biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp. 862.100,-
Biaya bahan baku penolong	Rp. 797.500,-	
Biaya plastik es batu	Rp. 872,-	
Biaya listrik dan air	Rp. 46.823,-	
Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp. 10.003,-	
Biaya sewa bangunan	Rp. 21.611,-	
Biaya gas elpiji	Rp. 7.234,-	
Harga pokok produksi	Rp. 4.905.767,-	Rp. 5.166.338,-
Jumlah unit siap jual	73	73
HPP dibebankan per kg	Rp. 67.202,28-	Rp. 70.772,-
HPP pembulatan per kg	Rp. 67.200,-	Rp. 70.800,-
Tingkat keuntungan	63,69 %	55,37 %
Harga jual	Rp. 110.000,-	Rp. 110.000,-

*Sumber : Data Diolah, bulan Desember tahun 2014*

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada UMKM Ananda Jaya Industri terhadap perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Process Costing*, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan harga pokok produksi untuk UMKM Ananda Jaya Industri guna meningkatkan akurasi penentuan harga jual. Adapun kesimpulan yang dapat di ambil adalah sebagai berikut:

1. UMKM Ananda Jaya Industri dalam menghitung harga pokok produksi masih sangat sederhana yaitu dengan membagi total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik dengan total unit produk jadi. Perhitungan harga pokok produksi per kg yang dibebankan untuk produk udang *crispy* iwak nyuzz bumbu original sebesar Rp. 4.961.338,- dan bumbu balado sebesar Rp. 5.166.338,-.
2. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *process costing* harga pokok produksi per kg yang dibebankan untuk produk udang *crispy* bumbu original iwak nyuzz sebanyak 100 kg adalah sebesar Rp. 4.671.391,- dengan harga

pokok yang dibebankan per kg sebesar Rp. 64.000,- sehingga tingkat keuntungannya 56,25 % dengan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan sebesar Rp. 100.000,- sedangkan menurut perusahaan harga pokok produksi untuk produk udang *crispy* bumbu original iwak nyuzz sebanyak 100 kg sebesar Rp. 4.961.338,- dengan harga pokok yang dibebankan per kg sebesar Rp.68.000,- sehingga tingkat keuntungannya 47,06 % dengan harga jual Rp. 100.000,-. Untuk perhitungan harga pokok produksi dengan metode *process costing* harga pokok produksi per kg yang dibebankan untuk produk udang *crispy* bumbu balado iwak nyuzz sebanyak 100 kg adalah sebesar Rp. 4.905.767,- dengan harga pokok yang dibebankan per kg sebesar Rp.67.200,- sehingga tingkat keuntungannya 63,69 % dengan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan sebesar Rp. 110.000,-, sedangkan menurut perusahaan harga pokok produksi untuk produk udang *crispy* bumbu balado iwak nyuzz sebanyak 100 kg sebesar Rp. 5.166.338,- dengan harga pokok yang dibebankan per kg sebesar Rp.70.800 tingkat keuntungan 55,37 % dengan harga jual Rp. 110.000,- perbedaan ini dapat menyimpulkan adanya biaya yang belum diperhitungkan pada perusahaan dan biaya yang timbul belum dihitung berdasarkan serapan pada masing-masing produk/bumbu sehingga dalam menentukan harga jual dan laba perusahaan kurang akurat.

3. Perbedaan utama antara perhitungan menurut perusahaan dengan metode *process costing* adalah terletak pada biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Perbedaan nilai yang dihasilkan disebabkan oleh perusahaan menghitung biaya bahan baku belum memasukkan biaya angkut pembelian bahan baku. Pada perhitungan biaya tenaga kerja langsung belum memasukkan pemilik sebagai tenaga kerja langsung karena pemilik ikut serta dalam penanganan bahan baku menjadi barang jadi sehingga pemilik dikategorikan sebagai tenaga kerja langsung dan membebankan semua biaya tenaga kerja selama produksi produk iwak nyuzz secara keseluruhan tidak membebankannya ke masing-masing produk (udang *crispy* dan ikan wader *crispy*) per variasi bumbu serta tidak membebankan biaya *overhead* pabrik secara tepat karena ada beberapa unsur biaya *overhead* pabrik yang belum masuk dalam perhitungan seperti bahan penolong (label produk, kardus, lakban bening, plastik hitam sedang dan plastik bening untuk membuat es batu), biaya penyusutan mesin dan peralatan serta biaya sewa bangunan dan biaya gas elpiji yang dikeluarkan belum di proporsikan untuk masing-masing produk udang *crispy* iwak nyuzz berdasarkan total produksi untuk tiap variasi bumbu. Sehingga dapat disimpulkan perusahaan belum mengetahui unsur harga pokok produksi sesuai prinsip ilmu akuntansi biaya secara benar, sehingga dalam menentukan harga pokok produksi yang dihitung oleh perusahaan dalam menentukan harga jual menjadi belum tepat dan belum akurat.

### **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, sehingga diperoleh perbandingan antara metode perhitungan perusahaan dengan metode perhitungan *process costing*. Sehingga penulis dapat memberikan saran yang dapat menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi sebagai berikut :

- 1) Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan perhitungan metode *process costing* harus menjadi perhatian khusus Ibu Siti selaku pemilik UMKM dalam menentukan harga pokok produksi dan penentuan tingkat keuntungan yang diharapkan perusahaan. Tindakan yang dapat diambil adalah dengan melakukan koreksi perhitungan harga pokok produksi perusahaan sesuai dengan prinsip ilmu akuntansi biaya yang benar yaitu dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *process costing* seperti pada perhitungan di Bab 4, karena dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *process costing* dapat menghitung dan mengidentifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik secara lebih tepat dan akurat.
- 2) Berdasarkan hasil analisis apabila perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing*, di dapat adanya kemungkinan perusahaan untuk menurunkan harga jual produknya. Walaupun pada perhitungan harga pokok produksi yang dibebankan per kg menurut perusahaan terdapat biaya yang belum dimasukkan dalam perhitungan, namun setelah dihitung menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *process costing* yang mencakup biaya sebenarnya pada masing-masing produk / bumbu yang lebih rendah dari perhitungan menurut perusahaan. Guna untuk meningkatkan daya beli masyarakat / konsumen, perusahaan disarankan dapat menurunkan nilai jual produk agar mudah dijangkau oleh semua kalangan sehingga peluang terjualnya produk lebih besar dan mengurangi resiko kerugian yang disebabkan dari tidak terjualnya produk tersebut.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Batubara, Helmina. 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing pada Pembuatan Etalase Kaca dan Aluminium di UD. Istana Aluminium Manado*. Jurnal EMBA. ISSN 2303-1174. Volume 1. Nomor 3.
- Carter, William K. 2009. *Cost Accounting*. Buku 1. Edisi Ke 14. Jakarta : Salemba Empat.
- Daljono. 2011. *Akuntansi Biaya – Penentuan Harga Pokok & Pengendalian*. Edisi ke 3. Cetakan ke 2. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Djumali, Indro, Jullie J. Sondakh, dan Lidia Mawikere. 2014. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Proses Penentuan Harga Jual Pada PT. Sari Malalugis Bitung*. Jurnal Berkala Efisiensi. Volume 14. Nomor 2.
- Handojo, Andreas, Robby Adrian Joesoef, dan Yulia. 2009. *Sistem Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Farmasi PT. Balatif Dengan Metode Process Costing*. Jurnal Informatika. Volume 10. Nomor 2.
- Horngern, Charles T., Srikant Datar, dan George Foster. 2008. *Akuntansi Biaya; Penekanan Manajerial*. Jilid 1. Edisi 11. Jakarta : PT. Indeks.
- Mulyadi. 2000. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke 5. Yogyakarta : Aditya Media.

- Mursyidi. 2010. *Akuntansi Biaya*. Cetakan ke 2. Bandung : Refika Aditama.
- Setiadi, Pradana, David P.E. Saerang, dan Treesje Runtu. 2014. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa*. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi. Volume 14. Nomor 2.
- Sugiono. 2014. *Memahami Penelitian Kuantitatif*. Bandung : Alfabeth.
- Undang- Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)
- Wijaya, Riani Sukma, 2012, *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Bangun Tenera Riau Pekanbaru*, Jurnal Ekonomi. Volume 12. Nomor 2.

[http://www.depkop.go.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=129](http://www.depkop.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=129)