

**PERHITUNGAN COST OF GOODS PRODUCT
DENGAN METODE FULL COSTING GUNA
MENGOPTIMALKAN LABA BAGI
UMKM ICE CREAM FIRDA DI SEMARANG JAWA TENGAH**

Rif'atul Atikah

Dosen Pembimbing

Retno Indah Hernawati, SE., M.Si

Program Studi Akuntansi, Universitas Dian Nuswantoro Semarang

ABSTRACT

Cost of goods production is a collection of the costs incurred by the company to process the raw materials into finished goods. Cost of production is all the sacrifices made by the company to produce a product. The purpose of this study to determine the application of the cost of production with a full costing method and evaluate the differences in the pricing of goods manufactured by a full costing method and the use of joint cost. Methods of data collection using interviews and data types using primary data and data sources obtained from UMKM Ice Cream Firda. The research site is in UMKM Ice Cream Firda. Research data analysis using quantitative data in the form of information production costs in November, 2014.

The result of the calculation of the cost of production using the full costing method and generate joint cost different amounts for the costs of any product where the cost of production with lower full costing method that is Rp. 16,952,406, while according to the calculation of Rp. 17.877.300. the difference is because the company has not been identified and calculate all the costs, therefore it is advisable should use production cost calculation using the full costing method because it can identify costs that support the production process more precise and accurate in calculating the cost of production and should use the depreciation costs calculating the cost of production. This is done because the cost of depreciation is an important element in calculating overhead costs, so that the calculation of the cost of production will be more accurate.

Kata kunci : Cost of goods product, full costing, joint cost.

ABSTRAKSI

Harga pokok produksi merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Harga pokok produksi adalah semua pengorbanan yang dilakukan perusahaan untuk memproduksi suatu produk. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan mengevaluasi perbedaan penetapan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* serta penggunaan metode *joint cost*. Metode pengumpulan data menggunakan metode wawancara dan jenis data menggunakan data primer dan sumber data diperoleh dari UMKM Ice Cream Firda. Adapun tempat penelitian ialah di UMKM Ice Cream Firda. Analisis data penelitian menggunakan data kuantitatif berupa informasi biaya produksi bulan November 2014.

Hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan *joint cost* menghasilkan jumlah yang berbeda untuk biaya-biaya setiap produk dimana harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih rendah yaitu Rp. 16.952.406, sedangkan menurut perhitungan perusahaan sebesar Rp. 17.877.300. selisih disebabkan karena perusahaan belum mengidentifikasi dan menghitung seluruh biaya, oleh karena itu disarankan sebaiknya menggunakan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* karena dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi lebih tepat dan akurat dalam menghitung harga pokok produksi dan sebaiknya menggunakan biaya penyusutan dalam penghitungan harga pokok produksinya. Hal ini dilakukan karena biaya penyusutan merupakan elemen yang penting dalam menghitung biaya *overhead* pabrik, sehingga perhitungan harga pokok produksi akan lebih akurat.

Kata kunci : harga pokok produksi, *full costing*, *joint cost*.

PENDAHULUAN

Pada era modern ini, dengan adanya kemajuan teknologi, persaingan pasar dan pertumbuhan ekonomi di dunia bisnis semakin bersaing. Peranan UMKM di Indonesia, semakin penting dalam pembangunan perekonomian nasional. Perkembangan industri yang semakin pesat tentunya akan membawa implikasi pada persaingan antar unit usaha, sehingga sebuah UMKM harus dapat bersaing dengan jenis kegiatan usaha lain agar tidak tersingkir dari persaingan. Menurut badan pusat statistik (BPS), pengertian usaha kecil menengah (UKM) adalah berdasarkan kuantitas tenaga kerja. Usaha kecil adalah perusahaan yang mempunyai tenaga kerja 1-4 karyawan, industri kecil dengan jumlah tenaga kerja 5-19 karyawan, industri

menengah dengan jumlah tenaga kerja 20-99 karyawan, dan industri besar dengan jumlah tenaga kerja lebih dari 100 karyawan (Siswanto, 2012)

Usaha UMKM (Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah) menjadi sangat strategis, karena potensinya yang besar dalam menggerakkan kegiatan ekonomi masyarakat. Pelaku usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan masyarakat dalam suatu wilayah. UMKM dapat berjalan secara berkelanjutan dan bahkan diharapkan dapat meningkat secara bertahap. Salah satu kunci keberhasilan usaha mikro, kecil dan menengah adalah tersedianya pasar yang jelas bagi produk UMKM. Sementara itu kelemahan yang dihadapi UMKM dalam bidang pemasaran adalah orientasi pasar rendah, lemah dalam persaingan dan serta tidak memadainya infrastruktur pemasaran (Andriani, 2014)

Pada perusahaan manufaktur, penghasilan yang diperoleh berasal dari hasil penjualan produk yang diolah sendiri. Perusahaan manufaktur harus mengolah terlebih dahulu bahan baku melalui proses produksi menjadi barang yang siap dijual. Oleh karena itu, untuk memperoleh laba yang maksimal perusahaan manufaktur harus benar-benar memperhatikan biaya produksi, sehingga harga jual dan laba dapat ditentukan dengan tepat.

UMKM Ice Cream Firda bergerak di bidang manufaktur, yang memproses bahan mentah menjadi barang jadi. UMKM ini berdiri sejak tahun 1998 dengan mempunyai ijin usaha produksi (SIUP) dengan nomor 032/11.01/PK/I/2005. UMKM Ice Cream Firda berawal dari usaha penjual susu keliling, karena kelemahan susu yang tidak bisa bertahan lama dan jika tidak terjual semua akan basi serta mengakibatkan kerugian. UMKM Ice Cream Firda mempunyai ide atau gagasan untuk mengembangkan usahanya agar tidak mengalami kerugian secara terus-menerus yaitu dengan cara menggubah susu menjadi Ice Cream. Pemilik UMKM Ice Cream Firda telah mengikuti pelatihan pengembangan usaha Ice Cream di Yogyakarta dan Solo, sehingga pada tahun 2008 pemilik UMKM tersebut telah resmi berganti usaha. UMKM tersebut saat ini dalam produksinya telah memperkerjakan empat karyawan dalam proses produksi. UMKM Ice Cream Firda mendapat binaan dari berbagai dinas dan pernah mendapat bantuan alat produksi. UMKM ini hanya satu-satunya

UMKM di Semarang yang bergerak di bidang produksi Ice Cream.(Dinas Pertanian dan Peternakan Kota Semarang).

UMKM Ice Cream Firda yang bergerak di bidang produksi pengolahan susu menjadi Ice Cream. Ice Cream yang diproduksi terbagi menjadi beberapa varian rasa meliputi coklat, vanilla, strawberry, durian, dan blueberry. Kegiatan produksi UMKM Ice Cream Firda dapat memproduksi seratus liter dalam dua hari satu kali produksi dengan berbagai varian rasa, setelah dilakukan pengolahan bahan baku utama kemudian dipisah menjadi beberapa varian yang diinginkan dengan mencampur penguat rasa kedalam adonan masing-masing. Fakta yang ada di lapangan menunjukkan bahwa UMKM ini masih menggunakan metode sederhana dimana hanya melakukan perhitungan semua beban tanpa mengidentifikasi komponen biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. UMKM Ice Cream Firda belum melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* akibatnya perusahaan dalam mendapatkan informasi laba belum akurat. Hal ini mengakibatkan pemilik tidak akan mengetahui dengan pasti keuntungan yang diperolehnya atau mungkin juga kerugian yang dideritanya serta biaya-biaya apa saja yang di keluarkan selama proses produksi.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Manajemen

Krismiaji (2011) menyatakan bahwa akuntansi manajemen adalah suatu cabang ilmu akuntansi yang menghasilkan informasi untuk manajemen atau pihak internal perusahaan. Pengguna utama informasi akuntansi manajemen adalah para manajer yang bertugas merencanakan kegiatan, menerapkan rencana dan mengarahkan serta mengendalikan kegiatan organisasi tersebut atau berjalan sesuai rencana. Informasi yang dihasilkan oleh akuntansi manajemen akan dimanfaatkan oleh para manajer untuk membantu melaksanakan tugasnya.

Pengertian Akuntansi Biaya

Terdapat beberapa pengertian akuntansi biaya yang dikemukakan oleh para ahli, antara lain :

Mulyadi (2010) menyatakan akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. Horngren, Charles T, srikant M. Datar, dan George foster (2008) menyatakan akuntansi biaya adalah mengukur, menganalisis, dan melaporkan informasi keuangan dan nonkeuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau penggunaan sumber daya dalam suatu organisasi. Berdasarkan Carter (2009) akuntansi biaya melengkapi manajemen dengan alat yang diperlukan untuk aktivitas-aktivitas perencanaan dan pengendalian, perbaikan kualitas dan efisiensi, serta pengambilan keputusan baik yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategis.

Pengertian Biaya

Daljono (2011) menyatakan biaya adalah suatu pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, untuk menetapkan uang atau jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan atau manfaat pada saat ini atau masa yang akan datang.

Harga Pokok Produksi

Informasi harga pokok produksi sangat bermanfaat bagi manajemen perusahaan sebagai pedoman untuk menentukan harga jual yang akan ditawarkan kepada pembeli, agar mampu bersaing di pasar. Supriyono, (2002) menyatakan Harga pokok produksi adalah aktiva atau jasa yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik dan termasuk biaya produksi. Hansen dan Mowen (2007) menyatakan Harga pokok produksi adalah mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tertentu.

Dari definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan suatu pengorbanan dari sumber ekonomi yang diukur dengan satuan uang untuk memperoleh penghasilan sehingga digunakan sebagai dasar penentuan harga jual untuk menentukan kebijakan-kebijakan perusahaan.

Metode *Joint Cost* (biaya gabungan)

Carter (2009) menyatakan bahwa biaya yang muncul dari produksi yang simultan atas berbagai produk dalam proses yang sama. Biaya gabungan terjadi dalam bentuk jumlah total biaya yang tidak dapat dibagi untuk semua produk yang dihasilkan dan bukan berasal dari penjumlahan biaya individual masing-masing produk. Total biaya produksi dari beragam produk melibatkan biaya gabungan maupun biaya produksi produk individual yang terpisah. Berbeda dengan pendapat Mulyadi (2010) yang menyatakan bahwa biaya bersama dapat diartikan sebagai biaya *overhead* bersama (*joint overhead cost*) yang harus dialokasikan ke berbagai departemen, baik dalam perusahaan yang kegiatan produksinya berdasarkan pesanan maupun yang kegiatan produksinya dilakukan secara massal. Selanjutnya dua produk atau lebih yang dihasilkan oleh perusahaan dalam satu proses produksi bersamaan maka produk tersebut dinamakan produk bersama. Carter (2009) menyatakan didalam produk bersama mengandung unsur biaya bersama sehingga harus dialokasikan dengan metode sebagai berikut :

1. Metode harga pasar

Metode harga pasar sering kali berpendapat bahwa harga pasar dari produk apa pun sampai batas tertentu merupakan manifestasi dari biaya yang dikeluarkan untuk memproduksinya. Anggapannya adalah bahwa jika suatu produk harganya lebih mahal daripada produk lain, jika bukan karna biaya maka harga jual tidak akan ada tetapi berdasarkan defisinya, usaha yang diperlukan untuk menghasilkan setiap produk gabungan tidak dapat ditentukan. Jika dapat ditentukan, maka alokasi dapat dihitung berdasarkan jumlah relatif dari usaha yang diperlukan untuk setiap produk gabungan.

2. Metode biaya rata-rata per unit

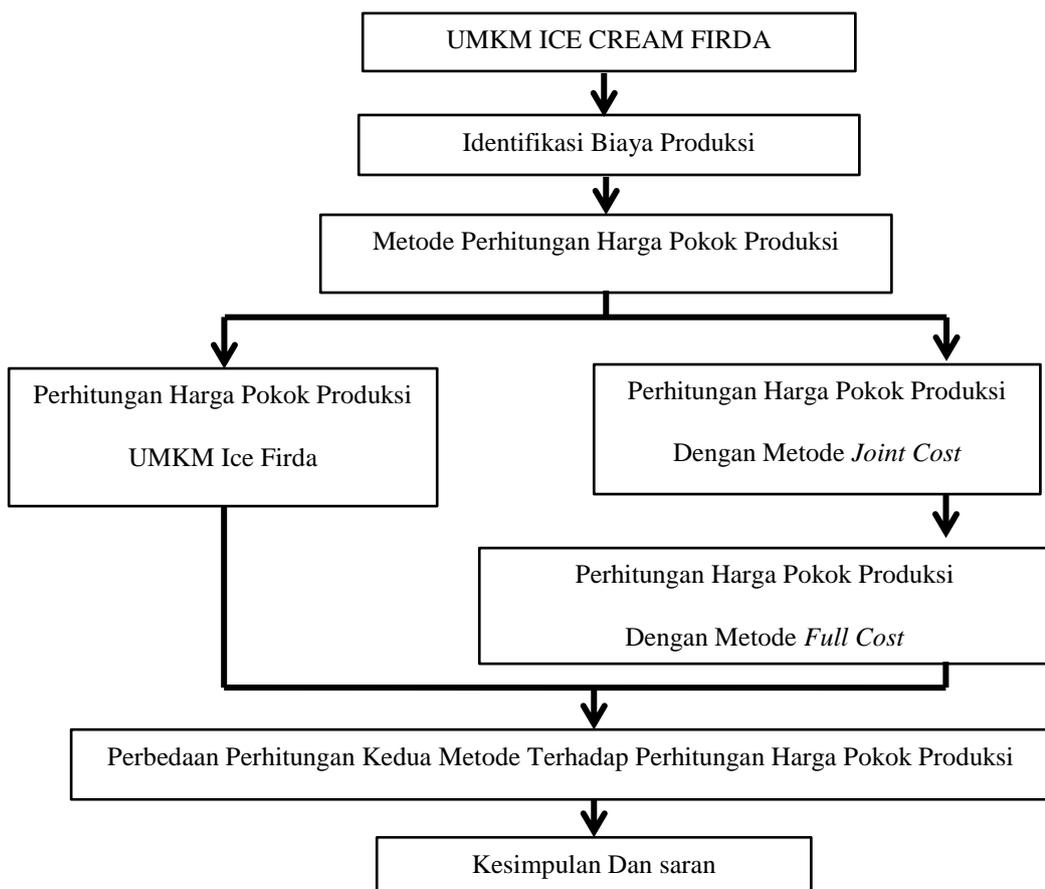
Metode biaya rata-rata per unit mengalokasikan biaya gabungan ke produk gabungan sedemikian rupa sehingga setiap produk menerima alokasi biaya gabungan per unit dalam jumlah yang sama, yang disebut sebagai biaya rata-rata per unit. Biaya rata-rata per unit diperoleh dengan cara membagi total biaya gabungan dengan total jumlah unit yang diproduksi.

3. Metode rata-rata tertimbang

Dalam metode rata-rata tertimbang, dalam beberapa kasus metode biaya rata-rata per unit tidak memberikan jawaban yang memuaskan atas masalah alokasi biaya gabungan, karena unit-unit individual dari berbagai produk gabungan berbeda secara signifikan. Faktor pembobotan yang telah ditentukan sebelumnya dapat diberikan ke setiap unit, seperti ukuran unit, tingkat kesulitannya, waktu yang diperlukan untuk memproduksi, perbedaan dalam jenis tenaga kerja yang digunakan dan perbedaan jumlah bahan baku yang digunakan dalam produksi.

4. Metode unit kuantitatif

Metode unit kuantitatif mengalokasikan biaya gabungan berdasarkan satuan pengukuran yang sama, misalnya pon, galon, ton atau meter persegi. Jika produk gabungan tidak biasanya diukur dalam satuan ukuran yang sama, maka ukuran tersebut harus dikonversikan ke satuan yang sama.



Gambar 2.1 : Bagan Kerangka Konseptual

METODE PENELITIAN

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan mendatangi UMKM dan mengambil data serta informasi yang terkait dengan judul penelitian yaitu dengan cara :

1. Melakukan wawancara secara langsung, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan mengenai sejarah UMKM Ice Cream Firda dan biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan selama proses produksi dari bahan baku menjadi barang jadi.
2. Observasi atau pengamatan langsung proses produksi Ice Cream, peralatan-peralatan yang digunakan selama proses produksi dan aktivitas yang dilakukan para pekerja dalam menghasilkan produk.

Metode Analisis

Metode analisis data yang digunakan dalam penulisan laporan ini adalah analisis data deskriptif. Metode deskriptif merupakan suatu cara penelitian yang menggambarkan atau menguraikan keadaan dari objek penelitian (perusahaan) berdasarkan faktor-faktor yang nyata di situasi yang akan diteliti dan membandingkan dengan teori harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *joint cost*.

Tahap-tahap penelitian :

1. Mengumpulkan data biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead untuk menghitung harga pokok produksi.
2. Memasukkan biaya-biaya yang terdapat dalam biaya harga pokok produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*.

Rumus harga pokok produksi

Biaya Bahan Baku	Rp.xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	<u>Rp.xxx</u>
Harga Pokok Produksi	Rp.xxx

- Menghitung biaya tersebut kedalam biaya gabungan atau *joint cost* dengan metode harga pasar atau *market value*.

Tabel 2.2 : Ilustrasi produk gabungan yang tidak dapat dijual pada titik pisah batas.

produk	Harga pasar final per unit	Unit produksi	harga pasar final	biaya pemrosesan setelah titik pisah batas	harga pasar hipotesis	pembagian biaya produksi gabungan	total biaya produksi	prosentase total biaya produksi
A	xxx	xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
B	xxx	xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
C	xxx	xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
D	xxx	xxx	Rp. xxx	<u>Rp. xxx</u>	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
			<u>Rp. xxx</u>	<u>Rp. xxx</u>	<u>Rp. xxx</u>	<u>Rp. xxx</u>	<u>Rp. xxx</u>	<u>xx %</u>

- Kemudian dari metode *joint cost* dialokasikan kedalam metode *full costing*.
- Mengevaluasi atau menganalisis perbedaan dari harga pokok produksi perusahaan.
- Memberi informasi berupa saran dan kesimpulan kepada pemilik perusahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah UMKM Ice Cream Firda

UMKM Ice Cream Firda bergerak di bidang manufaktur, yang memproses bahan mentah menjadi barang jadi. Perusahaan ini bertempat di jalan Kuncen RT/RW 03/04, Bubakan, Mijen Semarang. Pendiri UMKM ini adalah bapak Sahadi selaku pemilik UMKM. UMKM ini berdiri sejak tahun 1998 berawal dari usaha penjual susu keliling, karena kelemahan susu yang tidak bisa bertahan lama dan jika tidak terjual semua akan basi serta mengakibatkan kerugian. Pada tahun 2008 UMKM Ice Cream Firda mempunyai ide atau gagasan untuk mengembangkan usahanya agar tidak mengalami kerugian secara terus-menerus yaitu dengan cara mengubah susu menjadi Ice Cream. UMKM Ice Cream Firda yang bergerak di bidang produksi pengolahan susu menjadi Ice Cream. Ice Cream yang diproduksi terbagi menjadi beberapa varian rasa meliputi coklat, vanilla, strawberry, durian,

dan blueberry. Keunggulan Ice Cream Firda adalah harganya lebih murah, berkualitas, dan terbuat dari susu segar. UMKM Ice Cream Firda hingga saat ini memperkerjakan 4 orang karyawan. Bahan baku didapatkan langsung dari distributor dengan harga yang lebih terjangkau.

Tabel 4.2 : Perhitungan Harga Pokok Produksi Ice Cream Firda dengan Metode Perusahaan

NO	KETERANGAN	KUANTITAS PER RESEP	HARGA PER RESEP (Rp)	TOTAL PER BULAN (Rp)* 15
1.	Susu segar	90 liter	360.000	5.400.000
2.	Susu full cream	4 kg	112.000	1.680.000
3.	Garam	20 gr	200	3.000
4.	Emulsin fiet	80 gr	18.400	276.000
5.	Stabilizer	500 gr	45.000	675.000
6.	Wipping cream	1 kg	90.000	1.350.000
7.	Pengeras	1 kg	20.000	300.000
8.	Gula	16 kg	144.000	2.160.000
9.	Essen coklat	150 ml	19.500	292.500
10.	Essen vanilla	5 ml	900	13.500
11.	Essen strawberry	50 ml	7000	105.000
12.	Buah durian	1 kg	35.000	525.000
13.	Biaya gaji supir	20.000 x 9 (perbulan)		180.000
14.	Biaya angkut	perbulan		260.000
15.	Biaya tenaga kerja	30.000 x 3 = 90.000 x 15 (perbulan)		1.350.000
16.	Boks plastik	3.000 x 20 = 60.000 x 15 (perbulan)		900.000
17.	Gas	10.000 x 15 (perbulan)		150.000
18.	Biaya listrik	1.505.000 x 86% (perbulan)		1.294.300
19.	Biaya air	100.000 x 30% (perbulan)		30.000
20.	Biaya bahan bakar mobil	estimasi		450.000
21.	Biaya nota	perbulan		8.000
22.	Biaya perawatan mesin	perbulan		25.000
23.	Biaya perawatan kendaraan	perbulan		450.000
HARGA POKOK PRODUKSI PER BULAN				17.877.300

*Total per bulan = harga per resep x 15

Sumber : UMKM Ice Cream Firda

Tabel 4.8 : Biaya Bahan Baku Ice Cream Firda

NO	KETERANGAN	KUANTITAS PER RESEP	HARGA PER RESEP (Rp)	TOTAL PER BULAN (Rp) x 15
1.	Susu segar	90 liter	360.000	5.400.000
2.	Susu full cream	4 kg	112.000	1.680.000
3.	Garam	20 gr	200	3.000
4.	Emulsin fiet	80 gr	18.400	276.000
5.	Stabilizer	500 gr	45.000	675.000
6.	Wipping cream	1 kg	90.000	1.350.000
7.	Pengeras	1 kg	20.000	300.000
8.	Gula	16 kg	144.000	2.160.000
9.	Biaya angkut	-	-	260.000
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU				12.104.000

Sumber : UMKM Ice Cream Firda

Tabel 4.9 : Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM Ice Cream Firda

NO	JENIS PEKERJAAN	JUMLAH PEKERJA	UPAH PER HARI	TOTAL UPAH * 15
1.	Bagian produksi	3	30.000	1.350.000
TOTAL				1.350.000

Sumber : UMKM Ice Cream Firda

Tabel 4.10 : Bahan Penolong UMKM Ice Cream Firda

NO	KETERANGAN	SATUAN	KUANTITAS PER RESEP	HARGA PER RESEP	TOTAL PER BULAN * 15
1.	Boks plastik	biji	20	60.000	900.000
TOTAL					900.000

Sumber : UMKM Ice Cream Firda

Rp. 3.000,00 x 20 = Rp. 60.000 harga per resep

* Rp. 60.000 x 15 = Rp. 900.000

Tabel 4.11 : Penyusutan Peralatan dan Mesin UMKM Ice Cream Firda

NO	KETERANGAN	JUMLAH UNIT	HARGA BELI	NILAI SISA (Rp)	UMUR EKONOMIS	BEBAN PENYUSUTAN (Rp/TAHUN)	BEBAN PENYUSUTAN (Rp/BULAN)
1.	Mixer	1	400.000	0	8	50.000	4.167
2.	Mesin ice crem	2	15.000.000	*9.400.000	8	700.000	58.333
3.	Mesin freezer	4	15.000.000	**8.000.000	8	875.000	72.917
4.	Seterofoam	15	600.000	0	4	150.000	12.500
5.	Panci	2	270.000	0	4	67.500	5.625
6.	Kompor	1	120.000	0	4	30.000	2.500
7.	Timbangan	1	440.000	200.000	4	60.000	5.000
8.	Gayung	1	9.000	0	4	2.250	188
9.	Pisau	1	15.000	0	4	3.750	313
10	Selang gas	1	75.000	0	4	18.750	1.563
TOTAL						1.957.250	163.106

*Rp. 4.700.000 per buah x 2 buah

** Rp. 2.000.000 per buah x 4 buah

Sumber : Data diolah

Tabel 4.12 : penyusutan kendaraan UMKM Ice Cream Firda

NO	KETERANGAN	HARGA BELI	NILAI SISA (Rp)	UMUR EKONOMIS	BEBAN PENYUSUTAN (Rp/TAHUN)	BEBAN PENYUSUTAN (Rp/BULAN)
1.	Mobil isuzu panther pick up	55.000.000	38.000.000	8	2.125.000	177.083
TOTAL						177.083

Sumber Data : Data diolah

Tabel 4.14 : Perhitungan Biaya Overhead Pabrik UMKM Ice Cream Firda

NO	KETERANGAN	PRODUKSI	TOTAL (Rp)
1.	Biaya Overhead Pabrik Variabel		
	Biaya Listrik	1.294.300	
	Biaya Gas	150.000	
	Biaya Air	30.000	
	Biaya Bahan Penolong	900.000	
JUMLAH BIAYA OVERHEAD PABRIK VARIABEL			2.374.300
2.	Biaya Overhead Pabrik Tetap		

Vanilla	95.000	75	7.125.000	292.500	6.832.500	3.970.109	4.262.609	56.835
Coklat	95.000	75	7.125.000	13.500	7.111.500	4.132.226	4.145.726	55.276
Strawberry	95.000	75	7.125.000	105.000	7.020.000	4.079.059	4.184.059	55.787
Durian	95.000	75	7.125.000	525.000	6.600.000	3.835.012	4.360.012	58.133
JUMLAH			28.500.000	936.000	27.564.000	16.016.406	16.952.406	

Sumber Data : Data diolah

Tabel 4.18 : Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Perusahaan dan Metode *Full Costing*

NO	HARGA POKOK PRODUKSI		SELISIH HARGA POKOK PRODUKSI (Rp)
	METODE PERUSAHAAN (Rp)	METODE <i>FULL COSTING</i> (Rp)	
Ice Cream Firda	*17.877.300	16.952.406	924.894

* (tabel 4.2) Metode perusahaan diolah sendiri

Sumber Data : Data diolah

Perhitungan Laba Bersih

Dengan cara sebagai berikut :

Total penjualan	= Rp. 28.500.000
Harga pokok penjualan*	= Rp. 16.952.406 <u> </u> -
Laba kotor	= Rp. 11.547.594
Biaya non produksi	
Biaya bahan bakar mobil	= Rp. 450.000
(50.000 x 9)	
Biaya gaji sopir	= Rp. 180.000
(20.000 x 9)	
Biaya perawatan kendaraan	= Rp. 450.000
Biaya penyusutan kendaraan	= Rp. 177.083
Biaya nota	= Rp. 8.000
Total biaya non produksi	= Rp. 1.265.083 <u> </u> -
Laba bersih	= Rp 10.282.511

*dikarenakan semua produk jadi laku dijual maka harga pokok produksi sama dengan harga pokok penjualan.

Menghitung kontribusi laba yang ideal adalah sebagai berikut :

Tabel 4.19 : Analisis Kontribusi Laba

NO		METODE PERUSAHAAN	METODE <i>FULL</i> <i>COSTING</i>	KETERANGAN
1.	Total penjualan (Rp.95.000 x 4 rasa x 75 boks)	28.500.000	28.500.000	perusahaan belum mampu mengidentifikasi harga pokok penjualan
2.	Harga pokok penjualan	17.877.300	16.952.406	
	Laba kotor	10.622.700	11.547.594	

Sumber Data : Data diolah

Pembahasan Hasil Penelitian

Pada dasarnya tujuan harga pokok produksi adalah menentukan secara tepat jumlah biaya perunit produk jadi, sehingga dapat diketahui laba atau rugi suatu perusahaan. Dengan mengetahui informasi harga pokok produksi maka perusahaan dapat menentukan harga jual produk sesuai dengan hasil perhitungan semua komponen-komponen biaya yang ada dalam metode *full costing*. Dampak dari perhitungan selisih yang terjadi adalah pada laba produk, perbedaan pada harga pokok produksi akan berpengaruh pada laba yang diterima UMKM. Pada hasil perhitungan menunjukkan bahwa laba yang diterima UMKM jika menggunakan perhitungan UMKM lebih rendah dibandingkan dengan laba pada perhitungan metode *full costing*. Dampak lain pada laporan laba, perbedaan harga pokok produksi dan harga jual produk akan berpengaruh pada pengembalian keputusan manajemen dan laba UMKM.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis maka terdapat kesimpulan yang berguna bagi UMKM Ice Cream Firda. Adapun kesimpulannya adalah :

1. UMKM Ice Cream Firda dalam perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan perhitungan yang sederhana dimana hanya melakukan perhitungan semua beban tanpa mengidentifikasi komponen biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Ice Cream Firda adalah Rp 17.877.300,00.
2. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 16.952.406,00. Harga pokok produksi yang didapat lebih rendah dibanding dengan perhitungan perusahaan yaitu sebesar Rp. 17.877.300,00 selisihnya sebesar Rp. 924.894,00.
3. Hasil perhitungan laba yang dihasilkan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dari pada yang dihasilkan oleh perhitungan perusahaan. Laba sebesar Rp. 10.622.700,00 dengan menggunakan perhitungan perusahaan dan laba sebesar Rp. 11.547.594,00 diperoleh dengan metode *full costing*.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang diberikan kepada UMKM Ice Cream Firda adalah :

1. UMKM Ice Cream Firda sebaiknya menggunakan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* karena dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi lebih tepat dan akurat dalam menghitung harga pokok produksi.
2. UMKM Ice Cream Firda sebaiknya menggunakan biaya penyusutan dalam penghitungan harga pokok produksinya. Hal ini dilakukan karena biaya penyusutan merupakan elemen yang penting dalam menghitung biaya *overhead* pabrik, sehingga perhitungan harga pokok produksi akan lebih akurat.

3. UMKM Ice Cream Firda sebaiknya menggunakan metode *full costing* perhitungan biaya lebih akurat sehingga informasi biaya yang digunakan untuk menetapkan harga jual atau menghitung laba mendekati realita. Manajemen akan lebih terbantu dalam mengelola usaha dikarenakan adanya ketetapan informasi biaya.

Daftar Pustaka

- Andriani. Lilya, Anantawikrama Tungga Atmadja, Ni Kadek Sinarwati. 2014. "Analisis Penerapan Pencatatan Keuangan Berbasis SAK ETAP Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) (Sebuah Studi Intrepetatif Pada Peggy Salon)". e-Journal S1 Ak Universitas Pendidikan Ganesha Vol: 2 No: 1.
- Batubara, Helmina. 2013. "Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium di UD.Istana Alumunium Manado". Jurnal EMBA Vol 1 No 3 Hal 217-224.
- Carter, William K. 2009. **Cost Accounting**, Edisi Empat Belas. Salemba Empat : Jakarta
- Daljono, 2011, **Akuntansi Biaya**, Edisi Tiga, Badan Penerbit Universitas Diponegoro: Semarang.
- Ediraras, Dharma T. 2010. "Akuntansi dan Kinerja UKM.Program Studi Akuntansi". Jurnal Ekonomi Bisnis No. 2, Volume 15.
- Hansen. Don R., Maryanne M. Mowen. 2007. **Akuntansi Manajerial**. Edisi 8. Salemba Empat : Jakarta.
- Harinaldi.. 2005. **Prinsip-Prinsip Statistik Untuk Teknik Dan Sains**. Jakarta : Erlangga
- Horngren, Charles T. Srikant M. Datar, George Foster. 2008. **Akuntansi Biaya**. Erlangga :Jakarta.

- Ilham, Sudarno. 2013. Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakan Sablon “Otak Kanan Production” di Yogyakarta. *Diponegoro Journal Of Accounting* Vol 2 No 2 Hal 1-14.
- Krismiaji, Ariyani A. Y. 2011. **Akuntansi Manajemen**. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.Yogyakarta.
- Lasena, Sitty Rahmi. 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT.Dimembe Nyiur Agripro.Jurnal EMBA Vol 1 No 3 hal 585-592.
- Mulyadi. 2010. **Akuntansi Biaya**, Edisi Ke Lima. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN : Yogyakarta.
- Setiadi, Pradana, David P.E, Treesje Runtu. 2014. “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV.Minahasa Mantap Perkasa”. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* Vol 14 No 2.
- Siswanto. 2012. “Alternatif Pemodelan Sistem Akuntansi Penjualan Tunai Terkomputerisasi Bagi Usaha Kecil dan Menengah”. *Jurnal Economia* Volume 8 No 2.
- Slat, Andre Henri. 2013. “Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual”. *Jurnal EMBA* Vol 1 No 3 Hal 110-117.
- Supriyono. 2002. **Akuntansi Biaya dan Akuntansi Manajemen Untuk Teknologi Maju dan Globalisasi** .Yogyakarta : BPFE.
- Undang -Undang Nomor 36 Tahun 2008 Tentang Pajak Penghasilan yang mencantumkan Objek Pajak pasal 11.
- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah.
- Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1995 Tentang kriteria Usaha Kecil dan Menengah.