PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI GUNA MENINGKATKAN KEAKURATAN LABA DENGAN METODE JOINT COST PADA UMKM PADEPOKAN SUKET SEGORO

Tofan Dwi Mawardhi

Dosen Pembimbing

Retno Indah Hernawati, SE., M.Si

Program Studi Akuntansi, Universitas Dian Nuswantoro Semarang

ABSTRACT

In the business world, competition between companies is a natural thing. Every company is trying to offer their products with the advantages of each. In addition to competing in terms of quality, they also compete in price, because only the highest quality products and the most inexpensive price, the most desirable and sought after by consumers. This study aims to determine the application of the Cost of Production seaweed jelly drink with a full costing method in accordance with the rules of cost accounting in UMKM Padepokan Suket Segoro and to evaluate differences in the determination of the cost of production of seaweed jelly drinks based full costing the way the application by the company. This study can be used as input or even applied to companies in calculating the cost of production haraga seaweed jelly drink to get information right selling price calculation, so that the owner is able to improve and develop its products and is expected to have a broader market prospects.

The method used in data collection of this research is to conduct a review of direct business to obtain the required information. For more detailed information engineering methods interview was conducted by direct eye contact with the owners and employees of SME Padepokan Suket Segoro, which can provide the necessary data and information.

The results showed that, UMKM Padepokan Suket Segoro do not apply in determining the method of accounting for the cost of production. By using the company acquired cost of production is lower than the full costing method that is Rp. 5,305,882 and using full costing Rp. 5,419,545, because the company has not counting methods overhead costs while already using a full costing method factory overhead costs. In determining the selling price UMKM Padepokan Suket Segoro using the calculation of the company. Comparison in determining the selling price of the company with joint cost method showed higher gains on firm method than the method of joint costs, with details of the method the company Rp. 2,194,118 and methods of joint cost Rp. 2,074,455, this happens because the method already counting the joint cost of factory overhead costs.

keywords: cost of production costing, full costing, joint costing

ABSTRAKSI

Dalam dunia bisnis, persaingan antar perusahaan merupakan hal yang wajar. Setiap perusahaan berusaha menawarkan produk mereka dengan keunggulan masing-masing. Selain bersaing dalam hal kualitas, mereka juga bersaing dalam masalah harga, karena hanya produk dengan kualitas terbaik dan harga paling murah, yang paling diminati dan dicari oleh konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan Harga Pokok Produksi minuman jelly rumput laut dengan metode *full costing* sesuai dengan kaidah akuntansi biaya pada UMKM Padepokan Suket Segoro dan untuk mengevaluasi perbedaan penetapan harga pokok produksi minuman jelly rumput laut berdasarkan *full costing* dengan cara penerapan yang dilakukan perusahaan. Penelitian ini bisa dijadikan masukan atau bahkan diterapkan pada perusahaan dalam menghitung haraga pokok produksi minuman jelly rumput laut untuk mendapatkan informasi perhitungan harga jual yang tepat, sehingga pemilik mampu meningkatkan dan mengembangkan produknya dan diharapkan mempunyai prospek pasar yang lebih luas.

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yang dilakukan penelitian ini adalah dengan melakukan peninjauan langsung yaitu pelaku usaha untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Untuk mendapatkan informasi lebih jelas metode tenhik wawancara dilakukan dengan melakukan tatap mata langsung dengan pemilik dan karyawan usaha UMKM Padepokan Suket Segoro, yang dapat memberikan data dan informasi yang diperlukan.

Hasil penelitian menunjukan bahwa, UMKM Padepokan Suket Segoro belum menerapkan metode akuntansi dalam menentukan harga pokok produksi. Dengan menggunakan metode perusahaan diperoleh harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* yaitu Rp. 5.305.882 dan menggunakan *full costing* sebesar Rp. 5.419.545, dikarenakan metode perusahaan belum menghitung biaya *overhead* pabrik sedangkan metode *full costing* sudah menggunakan biaya *overhead* pabrik. Dalam menentukan harga jual UMKM Padepokan Suket Segoro)menggunakan perhitungan perusahaan. Perbandingan dalam menentukan harga jual antara metode perusahaan dengan *joint cost* didapatkan hasil keuntungan lebih tinggi pada metode perusahaan dibanding metode *joint cost*, dengan rincian metode perusahaan Rp. 2.194.118 dan metode *joint cost* sebesar Rp. 2.074.455, hal ini terjadi karena metode *joint cost* sudah menghitung biaya *overhead* pabrik.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Full Costing, Joint Cost

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Dalam dunia bisnis, persaingan antar perusahaan merupakan hal yang wajar. Setiap perusahaan berusaha menawarkan produk mereka dengan keunggulan masing-masing. Selain bersaing dalam hal kualitas, mereka juga bersaing dalam masalah harga, karena hanya produk dengan kualitas terbaik dan harga paling murah, yang paling diminati dan dicari oleh konsumen.

para produsen makanan cepat siap saji harus berpikir secara jeli dan kreatif dalam melihat persaingan yang ada pada pangsa pasar diluar dan kebutuhan yang dicari oleh pasar.

Tingkat pendidikan, pelatihan usaha dan pengalaman manajerial sebelumnya juga dapat mempengaruhi informasi akuntansi yang tercermin dalam catatan-catatan akuntansi. Oleh karena itu, jika para pelaku UMKM merasa dirinya kurang mampu dalam mengelola keuangan usahanya, mereka dapat menyewa jasa akuntan atau manajer supaya dapat mengamalkan fungsi akuntansi tersebut. Untuk itu, kurangnya tingkat pendidikan atau kurangnya pelatihan pengelolaan usaha dapat mengakibatkan pelaku usaha sulit untuk memajukan usahanya dikarenakan tidak dapat mengetahui informasi keuangan secara tepat sehingga dalam pengambilan keputusan menjadi tidak efektif dan terkendali (Ediraras, 2010).

Sebagai kelompok usaha yang cenderung dengan segala keterbatasan informasi maupun pemahaman yang lemah dalam pengembangan usahanya, para pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM), idealnya memang membutuhkan peran bahkan dalam kadar tertentu, campur tangan pemerintah dalam pengupayaan peningkatan kemampuan bersaingnya. Pada bulan Maret tahun 2002 pemerintah mengeluarkan paket kebijakan untuk memfokuskan pada empat hal yaitu, memberikan pelayanan dan kemudahan bagi UMKM, melakukan restrukturisasi UMKM, membuka akses pelayanan perbankan khusus bagi UMKM dan melakukan pembinaan sumber daya manusia. pemerintah perlu memperhatikan tentang kemampuan dari sisi apa yang harus dikembangkan dari para pelaku usaha kecil itu, sehingga pemerintah dapat mengoptimalkan segala bentuk kekuatannya dalam membantu kemajuan UMKM yang dinilai mampu menjadi bagian dari pembangunan ekonomi bangsa dan negara (Ediraras, 2010).

Didalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan oleh manajemen adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead perusahaan. Ketiga jenis biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongan. informasi harga pokok produksi yang dihasilkan dapat menjadi penentuan harga jual produk. (Sihite, 2012)

Apabila perusahaan mengolah suatu bahan baku dalam satu proses produksi yang sama untuk menghasilkan beberapa jenis produk, maka perusahaan harus mengalokasikan biaya secara tepat yaitu dengan mengunakan metode biaya bersama atau *Joint Cost*. Biaya bersama adalah

biaya proses produksi yang menghasilkan produk secara bersama sampai pada titik *split-off*. (Pomalingo, 2014)

Kota Semarang menurut BPS pada tahun 2013 tercatat 462 pelaku UMKM yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan yang salah-satunya adalah UMKM Padepokan Suket Segoro. UMKM Padepokan Suket Segoro berdiri pada tahun 2011 dengan surat akta notaris Sari Nitiyudo, S.H no: 02/2010/IV SK Menteri Hukum dan HAM 29 Januari 2010 dan NPWP no: 02.773.856.517.000. UMKM Padepokan Suket Segoro bergerak dibidang manufaktur, yang memproses bahan mentah utama tepung rumput laut dengan mencampur bahan tambahan seperti gula pasir dan air. Pada tahap *split off* kemudian adonan tersebut dibagi menjadi tiga dimana membutuhkan pengolahan lebih lanjut. Proses pengolahan lebih lanjut dibutuhkan bahan tambahan yaitu tiga rasa essen atau penguat rasa, sehingga harga jual ketiga produk tersebut dijual dengan harga yang sama. Keunggulan dari sudut pemprosesan ini yang menimbulkan pertanyaan apakah harga kotor produk ketiga produk tersebut sama sehingga dijual dengan harga yang sama. Usaha Mikro Kecil dan Menengah Padepokan Suket Segoro adalah harga lebih murah, kualitas makanan lebih terjamin, kebersihan terjamin dan yang pasti tanpa bahan pengawet sehingga aman apabila dikonsumsi.

UMKM Padepokan Suket Segoro ini dalam menghitung harga pokok produksinya belum menggunakan biaya bersama hal ini disebabkan karena produksinya bermacam-macam varian rasa, akan tetapi UMKM belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Oleh karena itu penelitian ini akan melakukan perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual pada UMKM Padepokan Suket Segoro dengan menggunakan pendekatan *joint cost* agar diperoleh informasi biaya yang lebih akurat

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Akuntansi Biaya

Dalam perkembangan ilmu banyak ahli yang mengungkapkan bahwa, Penjelasan dari Horngren, et al (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. Carter (2009) akuntansi biaya adalah

melengkapi manajemen dengan alat yang diperlukan untuk aktivitas-aktivitas perencanaan dan pengendalian, perbaikan kualitas dan efisiensi, serta pengambilan keputusan baik yang bersifat rutin maupu yang bersifat strategis. Penjelasan menurut Mulyadi (2010) Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

Harga Pokok Produksi

Menurut Horngren, et al (2008) mendefiniskan Harga Pokok Produksi (cost of goods manufactured) adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Mursyidi (2010) mengemukakan bahwa harga pokok adalah biaya yang telah terjadi (expired cost) yang dibebankan / dikurangkan dari penghasilan. Penentuan harga pokok produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Untuk menentukan harga pokok produksi yang mutlak diperlukan dasar penilaian dan penentuan rugi-laba periodik, biaya produksi perlu diklasifikasikan menurut jenis atau objek pengeluarannya. Hal ini penting pengumpulan data biaya dan alokasinya yang seringkali menuntut adanya ketelitian yang tinggi, seperti misalnya penentuan tingkat penyelesaian produk dalam proses pada produksi secara massal dapt dilakukan dengan mudah. Terdapat tiga unsur-unsur harga pokok produksi menurut Hamanto (1992), yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya produksi yak langsung atau biaya overhead pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya ini meliputi harga pokok dari semua bahan yang secara praktis dapat diidentifikasi sebagai bagian dari produk selesai. Misalnya, papan atau kayu pada perusahaan produsen mebel, pasir dan semen pada perusahaan produsen tegel. Tidak semua bahan yang dipakai dalam pembuatan suatu produk, memang diklasifikasikan sebagai bahan baku. Paku dan lem pada perusahaan produsen mebel, umpamanya barangkali tidak diklasifikasi sebagai bahan baku. Ini disebabkan oleh karena biaya yang didapat dari ketelitian harga pokok produknya. Bahan-bahan yang relatif kecil nilainya seperti itu disebut bahan penolong dan diklasifikasikan sebagai bagian dari biaya produksi tak langsung.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Meliputi gaji dan upah dari seluruh tenaga kerja yang secara praktis dapat diidentifikasi dengan kegiatan pengolahan bahan menjadi produk selesai. Gaji dan upah operator mesin umpamanya merupakan contoh biaya tenaga kerja langsung. Seperti halnya biaya bahan baku, kenyataan adanya gaji dan upah tenaga kerja yang ikut membantu terlaksananya kegiatan produksi mungkin saja tidak digolongkan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Karena itu, terhadap gaji dan upah tenaga kerja dibedakan menjadi biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tak langsung. Biaya tenaga kerja tak langsung meliputi semua biaya tenaga kerja selain yang dikelompokkan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Gaji dan upah mandor adalah salah satu contoh dari biaya tenaga kerja tidak langsung tersebut. Adalah tidak praktis untuk mengidentifikasikan biaya, seperti halnya gaji dan upah mandor itu kepada produk tertentu, sementara itu perusahaan memproduksi lebih dari satu macam produk.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya ini meliputi semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Oleh karena itu, biaya overhead pabrik meliputi juga biaya bahan penolong, gaji dan upah tenaga kerja tidak langsung dan biaya produksi tak langsung lainnya. Biaya depresiasi atau biaya sewa mesin-mesin produksi pada perusahaan yang memproduksi lebih dari satu macam produk, merupakan contoh dari biaya overhead pabrik.

Biaya Bersama (Joint Cost)

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 menifestasi 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.

Tabel 2.2: Ilustrasi Produk Gabungan Yang Tidak Dapat Dijual Pada Titik Pisah

produk	Harga	Unit	harga	biaya	harga	pembagian	total	prosentase
	pasar	produksi	pasar	pemprosesan	pasar	biaya	biaya	total biaya
	final per		final	setelah titik	hipotesis	produksi	produksi	produksi
	unit			pisah batas		gabungan		•
A	XXX	XXX	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
В	XXX	XXX	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
С	XXX	XXX	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
D	XXX	XXX	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
			Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	Rp. xxx	xx %
1	ĺ	ĺ				t		

Sumber : Akuntansi Biaya Carter (2009)

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 gabugan dengan total jumlah unit yang diproduksi.

Rumus =
$$\frac{\text{Total biaya produksi gabungan}}{\text{Total jumlah unit yang diproduksi}} = \frac{\text{Rp. xxx}}{\text{Rp. xxx}} = \text{Rp. xxx /unit}$$

Tabel 2.3: Ilustrasi Metode Biaya Rata-rata Per Unit

Produk	Unit Produksi	Pembagian Biaya Produksi Gabungan
A	XXX	Rp.xxx
В	XXX	Rp.xxx
С	XXX	Rp.xxx
D	XXX	Rp.xxx
	XXX	<u>Rp.xxx</u>

Sumber: Akuntansi Biaya Carter (2009)

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.

Rumus =
$$\frac{\text{Total biaya produksi gabungan}}{\text{Total rata-rata tertimbang}} = \frac{\text{Rp. xxx}}{\text{Rp. xxx}} = \text{Rp. xxx /unit}$$

Tabel 2.4 : Ilustrasi Metode Biaya Rata-rata Tertimbang.

Produk	Unit	X	Poin	=	Rata-rata	X	Biaya	=	Pembagian
	Produksi				Tertimbang		Per Unit		Biaya
									Produksi
									Gabungan
A	xxx		XXX		XXX		Rp.xxx		Rp.xxx
В	xxx		XXX		XXX		Rp.xxx		Rp.xxx
С	xxx		XXX		XXX		Rp.xxx		Rp.xxx
D	xxx		XXX		XXX		Rp.xxx		Rp.xxx
					XXX				Rp.xxx

Sumber : Akuntansi Biaya Carter (2009)

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.

Tabel 2.5: Ilustrasi Metode Unit Kualitatif

Produk	Produk Yang	Distribusi Limbah	Bobot Produk	Biaya Per
	Diperoleh Per Unit	Keproduk Yang	Yang	Unit
		Dihasilkan	Dihasilkan	
			Setelah Revisi	
A	XXX	XXX	XXX	Rp xxx
В	xxx	xxx	XXX	Rp xxx
С	xxx			
Total	xxx	xxx	XXX	Rp xxx

Sumber: Akuntansi Biaya Carter (2009)

Manajemen Biaya

Horngren, et al (2008), Mengemukakan bahwa manajemen biaya atau *cost management* untuk menggambarkan pedekatan serta aktivitas manajer dalam membuat keputusan-keputusan perencanaan dan pengendalian jangka pendek serta jangka panjang, yang akan meningkatkan nilai bagi pelanggan dan yang akan menurunkan biaya produk dan jasa. Sebagai contoh, manajer membuat keputusan sehubungan dengan jumlah dan jenis bahan yang sedang digunakan, perubahan proses pabrikasi, dan perubahan desain produk

Bahan Baku

Tenaga Kerja Langsung

Overhead Pabrik

Biaya Produksi

(Sesuai Metode Joint Cost)

Harga Pokok Produksi

Menurut Perusahaan

Saran Dan Kesimpulan

Gambar 2.1 : Bagan Kerangka Konseptual

METODE PENELITIAN

Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah:

a. Pengamatan Langsung

Dengan melakukan peninjauan langsung dengan pelaku usaha untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan melakukan wawancara langsung dengan pemilik dan karyawan usaha UMKM Padepokan Suket Segoro, yang dapat memberikan data dan informasi yang diperlukan.

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 joint cost.

Tahap-tahap penelitian:

- 1. Mengumpulkan sejumlah laporan keuangan untuk menghitung harga pokok produksi.
- 2. Memasukkan komponen-komponen yang terdapat dalam harga pokok produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Rumus Harga Pokok Produksi

Biaya bahan Baku Rp. xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung Rp. xxx
Overhead Pabrik Rp. xxx
Harga Pokok Produksi Rp. xxx

- 3. Menghitung komponen-komponen tersebut kedalam metode biaya gabungan atau *joint cost* dengan pendekatan *market value*.
- 4. Mengevaluasi atau menganalisi perbedaan dari harga pokok produksi perusahaan.
- 5. Memberi informasi berupa saran dan kesimpulan kepada pemilik perusahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah UMKM Padepokan Suket Segoro

UMKM Padepokan Suket Segoro berdiri pada tahun 2011 yang bergerak dibidang manufaktur yaitu mengolah bahan makanan bersumber dari rumput laut, yang bertempat di jalan Wanamukti blok C1, Rt 1 / Rw 05, Semarang. UMKM ini berasal dari minat tiga orang ibu untuk menghasilkan sesuatu yang bermanfaat bagi masyarakat sekitar. UMKM yang diketuai oleh Ibu

Suyanti pada awalnya hanya memiliki karyawan sebanyak dua orang dengan bermodalkan uang sejumlah Rp.50.000.000 (lima puluh juta rupiah), yang digunakan untuk merenovasi tempat produksi, pembelian bahan baku dan pembelian peralatan produksi. UMKM ini melakukan promosi melalui brosur, dengan memasang manfaat dari olahan rumput laut dan menjamin atas kualitas serta kebersihannya, karena belum ada perusahaan minuman yang benar-benar menjamin akan mutu dan manfaat rumput laut untuk kesehatan.

Tahun 2011 UMKM Padepokan Suket Segoro berdiri hingga berjalan kurang lebih satu tahun, dengan melihat antusias pasar yang telah mengalami peningkatan dari hasil penjualannya. UMKM tersebut pada tahun 2012 mendapat pembinaan dari dinas terkait yaitu Dinas Kelautan dan Perikanan kota Semarang. UMKM Padepokan Suket Segoro menjalankan usaha sampai sekarang, didukung oleh tujuh orang karyawan tetap yang dipekerjakan untuk seluruh kegiatan produksi dalam pembuatan minuman agar-agar rumput laut.

Tabel 4.2: Prosentase Produksi UMKM Padepokan Suket Segoro

No	Nama Produk	Volume Harga per		Total Harga	Prosentase
		Produksi	Kuantitas		
1	Minuman Agar-agar	6.000 cup	1.250	7.500.000	73,3 %
2	Tahu Bakso	70 dos	15.000	1.050.000	10,2 %
3	Sirup Rumput Laut	110 botol	10.000	1.100.000	10,7 %
4	Manisan	80 pack	7.500	600.000	5,8 %
	Tota	10.250.000	100 %		

Sumber: UMKM Padepokan Suket Segoro

Tabel 4.3: Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Padepokan Suket Segoro

No	Keterangan	Kuantitas per resep	Harga Per Kuantitas	Harga per resep (Rp)	Total per bulan (Rp)*25x
			(Rp)		
1.	Tepung Karagena	0,15 kg	150.000	22.500	562.500
2.	Gula Pasir	2,7 kg	9.000	24.300	607.500
3.	Air	36 L	185	6.650	166.500
4.	Asam Sitrat	0.015 kg	20.000	300	7.500
5.	Essen Leci	0.03 kg	118.000	3.540	88.500
6.	Essen Melon	0,015 kg	120.000	1.800	45.000
7.	Essen Strawberry	0,015 kg	122.000	1.830	45.750
8.	Cup	240 biji	115	27.600	690.000
9.	Sedotan	240 biji	2.500	4.800	120.000
10.	Plastik Penutup	0,05 kg	20	6.500	162.500
11.	Kardus	10 buah	130.000	25.000	625.000
12.	Biaya tenaga kerja	20.000 x 73,3	1.832.500		
13.	Air PAM	30	21.990		
15.	Listrik	96	5.000 x 73,3% (perbulan)	70.368

16.	Gas	120.000 x 73,3% (perbulan)	79.164		
17.	Biaya Angkut	(perbulan)	36.650		
18.	Perbaikan Alat	50.000 x 73,3% (perbulan)	50.000		
19.	Pemeliharaan Gedung	120.000 x 73,3% (perbulan)	87.960		
20.	Biaya Nota	(perbulan)	6.000		
	Total Produksi				

Sumber: UMKM Padepokan Suket Segoro

Tabel 4.8: Biaya bahan baku langsung minuman agar-agar rumput laut

No	Keterangan	Kuantitas per resep	Harga per	Total per bulan
			resep (Rp)	(Rp)*25
1	Tepung Karagena	150 gr	22.500	562.500
2	Gula Pasir	2,7 kg	24.300	607.500
3	Air	36 L	185	166.500
4	Asam Sitrat	15 gr	300	7.500
8	Cup	240 biji	27.600	690.000
9	Sedotan	240 biji	4.800	120.000
10	Plastik Penutup	0,05 kg	6.500	162.500
11	Kardus	10 buah	25.000	625.000
12	biaya angkut	-	-	36.650
	Total Bia	aya Bahan Baku Langsung		2.978.150

Sumber: UMKM Padepokan Suket Segoro

Tabel 4.9: Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Gaji per hari*	Gaji per bulan**
1	Bagian Produksi	5	14.660	366.500
	Total gaji	1.832.500		

Sumber : Data Diolah

Tabel 4.10: Biaya Pemeliharaan Peralatan dan Perbaikan Gedung

No	Keterangan	Biaya
1	kulkas	35.000
2	cup sealer	15.000
3	perbaikan gedung*	87.960
	Total Biaya	137.960

Sumber: Data Diolah

Tabel 4.11: Biaya Penyusutan Peralatan

No	Keterangan	Unit	Total harga	Umur ekono- mis (tahun)	Nilai sisa	Penyusutan per tahun	Penyusutan per bulan
1	Kulkas besar	1	7.800.000	8	2.600.000	650.000	54.167
2	Kulkas kecil	1	3.100.000	8	1.100.000	250.000	20,833
3	Cup sealer	2	1.600.000	8	400.000	150.000	12.500
4	Timbangan*	1	183.250	4	65.200	118.050	9.838
5	Kompor*	1	183.250	4	96.500	86.750	7.230

6	Panci besar	1	80.000	4	0	20.000	1.667	
7	Panci kecil	3	150.000	4	0	37.500	3.125	
8	Selang gas*	1	54.975	4	22.400	8.143	679	
9	Gayung besar	2	14.000	4	0	3.500	292	
10	Gunting*	2	4.764,5	4	0	1.191	99	
11	Pengaduk	4	45.000	4	0	11.250	937	
	Total Penyusutan							

Sumber : Data Diolah

Tabel 4.13: Perhitungan Biaya Overhead Pabrik UMKM Padepokan Suket Segoro

NO	KETERANGAN	BIAYA	TOTAL (Rp)			
1.	Biaya Overhead Pabrik Variabel					
	Biaya Gas	Rp.87.960				
	Biaya Air	Rp.21.990				
	Biaya Listrik	Rp.70.368				
	JUMLAH BIAYA OVERHEAD PABRIK VARIABEL					
2.	Biaya Overhead Pabrik Tetap					
	Biaya Pemeliharaan Peralatan dan gedung	Rp.137.960				
	Biaya Penyusutan Peralatan dan Mesin Rp. 111,367					
	JUMLAH BIAYA OVERHEAD PABRIK TETAP					
	Rp. 429.645					

Sumber Data: Data diolah

Tabel 4.14: Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing

No	Keterangan	Jumlah Biaya
1	Biaya Bahan Baku (tabel 15)	Rp.2.978.150
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung (tabel 16)	Rp.1.832.500
3	Biaya Overhead Pabrik (tabel 20)	Rp. 429.645
	Total Biaya Produksi	Rp. 5.240.295

Sumber Data: Data diolah

Tabel 4.15 : Biaya essen

No	Keterangan	Kuantitas per resep	Harga per resep (Rp)	Total per bulan (Rp)*25
1	Essen Leci	30 gr	3.540	88.500
2	Essen Melon	15 gr	1.800	45.000
3	Essen Strawberry	45.750		
	Total Bi	179.250		

Sumber : Data Diolah

Tabel 4.16: Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Joint Cost

produk (1)	Harga pasar final per unit (2)	Unit prod- uksi (3)	harga pasar final (4) 2 x 3	biaya pempro- sesan setelah titik pisah batas (5)	harga pasar hipotesis (6) 4 - 5	pembagian biaya produksi gabungan (7)*	total biaya produksi (8) 5 + 7	Biaya Produksi Per Unit (9) 8/3
---------------	---	------------------------------	---	--	---	---	---	---

Leci	1.250	2.000	2.500.000	88.500	2.411.500	1.726.185,3	1.814.685,3	907,3
Melon	1.250	2.000	2.500.000	45.000	2.455.000	1.757.323,3	1.802.323,3	901,2
Strawberry	1.250	2.000	2.500.000	45.750	2.454.250	1.756.786,4	1.802.536,4	901,3
			7.500.000	179.250	7.320.750	5.240.295	5.419.545	

Sumber : Data Diolah

Tabel 4.17: Selisih Harga Pokok Produksi Perusahaan dan Metode Joint Cost

	Harga Poko	Caliaih Harra		
Keterangan	Perusahaan	Metode Joint Cost	Selisih Harga Pokok Produksi	
	(Rp)*	(Rp)	FOROK FIOUUKSI	
Minuman Rasa Leci	884,3	907,3	23	
Minuman Rasa Melon	884,3	901,2	16,9	
Minuman Rasa Strawberry	884,3	901,3	17	

Sumber : Data Diolah

Tabel 4.18 : Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dengan Metode Full Costing

	Harga Poko	Caligib Diaya	
Keterangan	Perusahaan (Rp)*	Metode Full Costing (Rp)	Selisih Biaya Produksi
Minuman Agar-agar Rumput Laut	5.305.882	5.419.545	113.663

Sumber : Data Diolah

Perhitungan Laba bersih

Perhitungan laba dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

Total penjualan = Rp. 7.500.000Harga pokok penjualan* = Rp. 5.419.545

Laba kotor = Rp. 2.080.455

Biaya non produksi

Biaya nota = Rp. 6.000

Total biaya non produksi = Rp. 6.000 _

Laba bersih = Rp 2.074.455

Tabel 4.19: Analisis Kontribusi Laba

	1400	TILLY VILLENING LIGHTER	an Land
No keterangan		Metode Perusahaan	Metode Full
			Costing
1	Total Penjualan 6.000 cup x Rp 1.250	7.500.000	7.500.000
2	Harga Pokok Penjualan	5.305.882	5.419.545
•	Laba	2.194.118	2.080.455

Sumber: Data Diolah

Pembahasan Hasil Penelitian

Dari perhitungan metode perusahaan dengan metode *full costing* telah diketahui, yaitu penggunaan metode perusahaan menghasilkan laba yang lebih tinggi dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*. Dampak dari perhitungan metode *full costing* untuk kontribusi laba adalah perusahaan dapat mengetahui penggunaan dana secara optimal sehingga dapat dijadikan sebagai pengendalian proses produksi di periode selanjutnya dan sebagai indikator perusahaan untuk pembagian keuntungan pemilik perusahaan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, maka terdapat kesimpulan yang berguna bagi UMKM Padepokan Suket Segoro dalam penentuan harga jual yang ideal. Adapun kesimpulan yang dapat diambil adalah :

- 1. Perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penerapan harga jual yang dilakukan oleh UMKM Padepokan Suket Segoro yang masih menggunakan perhitungan yang sederhana, yaitu perhitungannya dengan cara menghitung biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya yang dihitung sebagai proses produksi yang menggunakan perhitungan perusahaan meliputi biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Dalam melakukan proses produksi terdapat biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh usaha ini, tetapi oleh perusahaan biaya tersebut tidak diperhitungkan. Biaya *overhead* yang tidak diperhitungkan adalah biaya Pemeliharaan Peralatan dan Gedung, dan biaya penyusutan peralatan. Dari perhitungan perusahaan harga pokok produksi yang diperoleh sebesar Rp. 5.305.882.
- 2. Berdasarkan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 5.419.545 diperoleh harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode perusahaan yaitu sebesar Rp. 5.305.882, selisihnya sebesar Rp. 113.663. Perbedaan nilai yang dihasilkan disebabkan oleh perhitungan perusahaan yang masih sederhana. Adapun perbandingan yang beda adalah untuk biaya *overhead* pabrik perusahaan hanya memasukkan biaya gas, biaya listrik dan biaya air, sedangkan menurut metode *full costing* memasukkan biaya Pemeliharaan Peralatan dan Gedung, dan biaya penyusutan peralatan.

3. Perbedaan utama antara metode perhitungan perusahaan dengan metode *full costing* terletak pada biaya *overhead* pabrik. Perbedaan nilai yang dihasilkan disebabkan oleh perusahaan tidak membebankan biaya *overhead* pabrik secara tepat karena perusahaan tidak mengetahui biaya harga pokok produksi sesuai dengan ilmu akuntansi biaya secara benar, sehingga biaya produksi yang perusahaan perhitungkan untuk menghasilkan nilai kurang akurat dan tepat. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Perhitungan harga pokok produksi menjadi salah satu hal penting dilakukan bagi setiap perusahaan dalam menentukan harga jual.

5.1 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka saran yang diberikan kepada UMKM Padepokan Suket Segoro yaitu :

- 1. UMKM Padepokan Suket Segoro sebaiknya menggunakan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*, karena metode tersebut dalam menentukan biaya lebih tepat dan akurat. Sehingga dalam perhitungan harga pokok produksinya UMKM dapat mengetahui informasi biaya secara menyeluruh.
- 2. UMKM Padepokan Suket Segoro sebaiknya juga perlu menghitung biaya penyusutan peralatan dan perawatan gedung. Untuk mengetahui penggunaan biaya secara efisien dalam menentukan harga pokok dan mengetahui pengalokasian biaya *overhead* pabrik sesuai dengan tempat atau departemen dimana biaya dibebankan.
- 3. Untuk menganalisis laba, UMKM Padepokan Suket Segoro dianjurkan menggunakan perhitungan laba bersih menurut ilmu akuntansi agar dapat mengetahui penggunaan dana secara optimal sehingga dapat dijadikan sebagai pengendalian proses produksi di periode selanjutnya dan sebagai indikator perusahaan untuk pembagian keuntungan pemilik perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

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.
- Fitria, Nur. Rochmawati Daud. 2012. "Analisis Perlakuan Akuntansi Scrap Untuk Produk Sampingan Pada PT. Priosusanto Corporation". Jurnal Ekonomi dan Informasi Akuntansi Jenius. Vol.2 No. 3.
- Hamanto, 1992, **Akuntansi Biaya untuk Perhitungan Biaya Pokok Produk** (Sistem Biaya Historis), Yogyakarta : BPFE-UGM
- Horngren, Charles T. Srikant M. Datar, George Foster. 2008. **Akuntansi Biaya**. Erlangga :Jakarta.
- http://www.bps.go.id
- Kumalaningrum, Maria Pampa. 2012. "Market Orientation, Entrepreneurial Orientation, Innovation Success, dan Profitabilitas Usaha Kecil dan Menengah". Jurnal Akuntansi dan Manajemen. Vol. 23, No. 1, Hal: 13-25
- Kuncoro, Mudrajad. 2006. **Strategi : bagaimana meraih keunggulan kompetitif**, Jakarta:Erlangga.
- Mulyadi, 2010, Akuntansi Biaya, Edisi Lima, Salemba Empat; Jakarta
- Mursyidi. 2010. **Akuntansi Biaya**. cetakan kedua. Refika Aditama; Bandung.
- Pomalingo, Suwahyu. Jenny Morasa. Victorina Z. Tirayoh. 2014. "Alokasi Biaya Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UD.Martabak Ma Jurnal EMBA 1141 Vol.2 No.2, Hal. 1141-1150
- Sihite, Lundu Bontor. Sudarno. 2012. "Analisi Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Garam Beryodium (Studi Kasus pada UD. Empat Mutiara)". Semarang. Diponegoro Journal Volume 1, Nomor 1, Halaman 2.
- Sumarsid. 2012. "Pendekatan Metode Activity Based Costing Pada Perencanaan Harga Pokok Produksi Untuk Memperoleh Keunggulan Bersaing". Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen dan Kewirausahaan "optimal". Vol 5, No 1.
- Undang-Undang nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah.
- Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2008 Tentang Pajak Penghasilan yang mencantumkan Objek Pajak pasal 11.