

PENERAPAN METODE *FULL COSTING* MELALUI PENGHITUNGAN HPP SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL PADA UKM SAOS SUMBER SARI

RIZKI ANDRIAN FIRMANDA

ABSTRAKSI

Penerapan metode *Full Costing* melalui penghitungan harga pokok produksi sangat penting karena metode ini lebih rinci dalam memasukkan komponen – komponen biaya yang diperlukan dalam proses produksi. Hal ini dapat berpengaruh pada penentuan harga jual dan laba yang dihasilkan. Penentuan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* diharapkan dapat menjadi alat bantu bagi pihak UKM. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perbedaan hasil penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan pihak UKM dengan penghitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing*.

Penelitian ini dilaksanakan pada UKM Saos Sumber Sari. Data yang diperoleh melalui survei ke lokasi dan wawancara langsung dengan pihak UKM berkaitan dengan masalah yang dibahas serta dokumen – dokumen sebagai bukti pendukung. Selain itu penulis juga mengumpulkan data- data yang diperlukan melalui studi kepustakaan melalui literatur yang sesuai dengan penelitian ini.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa penghitungan harga pokok produksi pada UKM Saos Sumber Sari dengan penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* menunjukkan perbedaan hasil. Perbedaan terletak pada biaya overhead pabrik yaitu metode *Full Costing* yang memasukkan biaya penyusutan mesin dan kendaraan serta biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan. Hal ini menyebabkan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* menjadi lebih tinggi.

Kata Kunci : Full Costing, Harga Pokok Produksi, Biaya

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Persaingan dalam dunia industri guna menghasilkan suatu produk yang berkualitas semakin berkembang pesat. Sektor Usaha Kecil

Menengah (UKM) merupakan salah satu yang ikut bersaing dalam menghasilkan suatu produk. Tujuan perusahaan atau industri adalah pasti pencapaian laba yang semaksimal mungkin dengan pengeluaran biaya yang seminimal mungkin. Oleh karena itu perlu adanya kebijakan yang ditetapkan perusahaan atau industri agar tidak kalah bersaing di pasaran. Kebijakan dapat berupa penetapan harga pokok produksi dan penentuan harga jual yang tepat.

Mulyadi (2012) mengungkapkan bahwa harga pokok produksi atau disebut dengan harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. Harga pokok produksi termasuk elemen penting dalam menentukan sukses atau tidaknya suatu perusahaan dalam mengembangkan bisnis dalam dunia usaha. Penentuan harga pokok produksi juga digunakan untuk penghitungan laba atau rugi perusahaan dan menjadi sarana informasi untuk menetapkan harga jual pada produk tersebut.

Beberapa manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan

disajikan dalam posisi keuangan. Harga pokok produksi juga berpengaruh dalam penghitungan laba rugi perusahaan serta memantau realisasi biaya dalam proses produksi. Apabila kurang teliti atau salah dalam penetapan harga pokok produksi, dapat mengakibatkan ketidaktepatan dalam penentuan harga jual serta perolehan laba periodik.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Biaya

Salah satu tujuan didirikannya suatu usaha adalah untuk mendapatkan keuntungan. Dalam penetapan keuntungan yang diperoleh selama jangka waktu tertentu, maka manajemen perlu mengetahui berapa hasil yang diperoleh dari penjualan tersebut serta berapa besar biaya-biaya produksi yang harus dikeluarkan. Oleh sebab itu informasi mengenai biaya sangat diperlukan pada suatu perusahaan sebagai dasar kemampuan perusahaan dalam mengoptimalkan sumber daya guna mencapai tujuan dari perusahaan itu sendiri. Berikut ini beberapa definisi dari biaya :

Witjajunggal (1993) mengemukakan biaya adalah nilai dari pengorbanan yang dilakukan atau manfaat yang diberikan untuk mendapatkan barang dan jasa. Usry dan Hammer (1994) mengemukakan biaya adalah suatu nilai tukar prasyarat, pengorbanan yang dilakukan guna memperoleh manfaat. Kartadinata (2000) mengemukakan biaya dinyatakan sebagai harga penukaran atau pengorbanan yang dilakukan untuk memperoleh suatu manfaat. Witjaksono (2006) menyatakan, biaya (cost) adalah suatu pengorbanan sumber daya untuk mencapai suatu tujuan. Dunia dan Wasilah (2009) mengemukakan biaya adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang atau mempunyai manfaat melebihi suatu periode akuntansi tahunan.

Definisi diatas dapat disimpulkan bahwa biaya adalah harga perolehan dari suatu pengorbanan atas sumber-sumber ekonomi baik barang atau jasa untuk mendapat sesuatu yang merupakan tujuan yaitu pendapatan atau penghasilan baik di masa kini atau masa mendatang.

Penghitungan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, di mana perusahaan industri sebagai modal utamanya, terdapat beberapa metode perhitungan harga pokok yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Perbedaan pokok di antara metode *full costing* dan *variable costing* adalah terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang bersifat tetap. Adanya perbedaan perlakuan terhadap biaya overhead pabrik tetap ini akan mempunyai pengaruh terhadap perhitungan harga pokok produk dan penyajian laporan rugi-laba.

Menurut Daljono (2011), metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Perbedaan unsur biaya dalam pendekatan *full costing* dan *variabel costing*. Sistem dapat diuraikan sebagai berikut :

A. Metode *Full Costing*

Pengertian metode *full costing* menurut Daljono (2011) adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi baik variabel maupun tetap. Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

B. Metode *Variabel Costing*

Menurut Daljono (2011), metode *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memasukkan biaya produksi variabel. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel.

Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* yang terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel) ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel, biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode *full costing* dan *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

TABEL

Unsur Biaya Produksi dan Periode (Non Produksi)

Menurut Metode *Full Costing* dan *Variabel Costing*

KLASIFIKASI	FULL COSTING	VARIABEL COSTING
Biaya Produksi	Biaya bahan Baku Rp 000 Biaya TKL Rp 000 BOP variabel Rp 000 BOP tetap <u>Rp 000 +</u> <u>Rp 000</u>	Biaya bahan Baku Rp 000 Biaya TKL Rp 000 BOP variabel <u>Rp 000 +</u> <u>Rp 000</u>
Biaya Periode	Biaya Pemasaran Rp 000 Biaya Administrasi <u>Rp 000+</u> <u>Rp 000</u>	BOP tetap Rp 000 Biaya Pemasaran Rp 000 Biaya Administrasi <u>Rp 000+</u> <u>Rp 000</u>

(Sumber: Daljono 2011)

Metode Penentuan Harga Jual

Mulyadi (1997) mengatakan bahwa terdapat empat metode penentuan harga jual, yaitu :

1. Penentuan Harga Jual Normal (*Normal Pricing*)

Metode penentuan harga jual normal seringkali disebut dengan istilah *cost-plus pricing* , yaitu karena harga jual ditentukan dengan menambah biaya masa yang akan datang dengan suatu presentase markup (tambahan diatas jumlah biaya) yang dihitung dengan formula tertentu.

2. Penentuan Harga Jual dalam *Cost-type Contract* (*Cost-type Contract Pricing*)

Cost-type Contract adalah kontrak pembuatan produk dan jasa yang pihak pembeli setuju membeli produk atau jasa pada harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu dari total biaya yang sesungguhnya.

3. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus (*Special Order Pricing*)

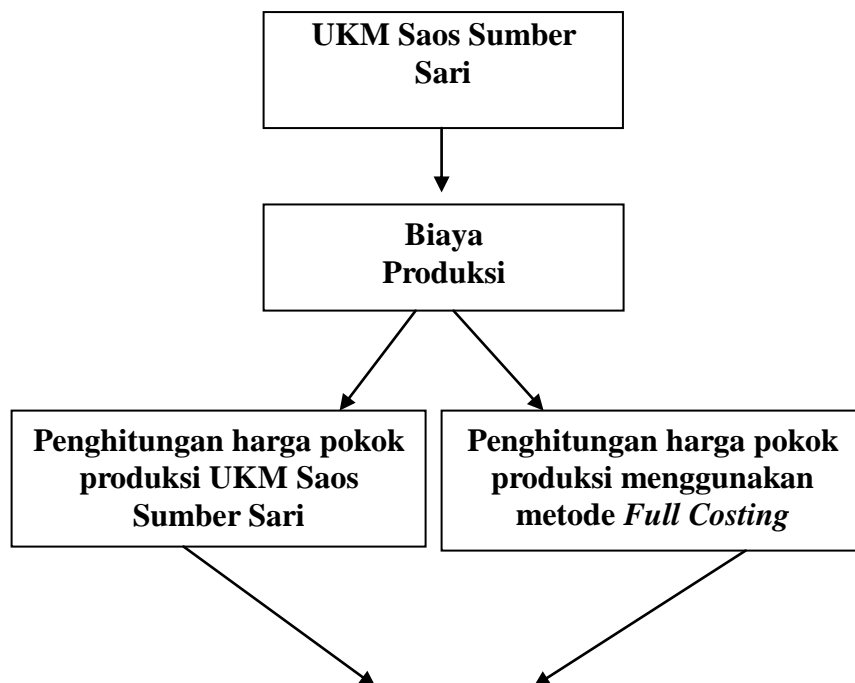
Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaan diluar pesanan regular perusahaan.

4. Penentuan harga jual produk yang dihasilkan perusahaan yang diatur dengan peraturan pemerintah.

Penentuan harga jual berdasarkan biaya penuh masa yang akan datang ditambah dengan laba yang diharapkan. Rumus perhitungan harga jual per unit atas dasar biaya secara umum dapat dinyatakan dalam persamaan berikut ini :

$$\text{Harga jual per unit} = \text{Biaya yang berhubungan langsung dengan volume} + \text{Presentase markup}$$

Kerangka Pemikiran





METODE PENELITIAN

Objek Penelitian

Sugiyono (2009) menyatakan bahwa objek penelitian (variabel penelitian) adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya

Objek penelitian yang akan digunakan peneliti adalah pada Usaha kecil dan menengah (UKM) Saos Sumber Sari yang terletak di Jalan Mangunsarkoro No.86 Kelurahan Limbangan Kulon Brebes. Pada objek ini penulis akan mencoba menerapkan penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dokumentasi dan data kuantitatif. Data dokumentasi yang diperoleh adalah data yang berupa struktur organisasi, peralatan yang digunakan dalam proses produksi, dan proses pelaksanaan produksi. Sedangkan data kuantitatif adalah data yang dapat diukur dengan skala numerik. Data kuantitatif yang diperoleh berupa informasi biaya-biaya yang digunakan untuk memproduksi produk jadi yang siap untuk dijual.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari sumber yang sudah ada, yaitu melalui catatan keuangan perusahaan terkait, literatur yang sesuai dengan judul penelitian dan hasil penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Dalam melakukan penyusunan laporan ini, penulis berencana menggunakan beberapa metode pengumpulan data (Jogiyanto, 2010) antara lain:

1. Survey awal

Metode ini dilakukan oleh peneliti dengan cara mengunjungi objek penelitian dan meminta ijin untuk melakukan penelitian.

2. Metode Penelitian Kepustakaan

Metode ini dilakukan dengan cara mempelajari dan membandingkan sumber-sumber melalui literatur-literatur lain yang berkaitan untuk memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai konsep dan landasan teori yang akan dipergunakan untuk menganalisis permasalahan yang akan dibahas.

3. Metode Studi Lapangan

a. Wawancara Metode ini dilaksanakan dengan komunikasi dua arah untuk mendapatkan data dari responden. Wawancara dapat berupa personal, wawancara intern dan wawancara telepon.

b. Observasi Dalam metode ini peneliti melakukan teknik atau pendekatan untuk mendapatkan data primer dengan cara mengamati langsung obyek datanya.

4. Dokumentasi Dalam metode ini peneliti akan mengumpulkan dokumen-dokumen terkait dengan harga pokok produksi dan untuk memperoleh pengetahuan dan landasan teori dari berbagai literature, referensi dan hasil penelitian yang berhubungan dengan objek penelitian.

Metode Analisis dan Pengolahan Data

Menurut Uma Sekaran (2009) analisis deskriptif yaitu dilakukan untuk mengetahui dan menjadi mampu untuk menjelaskan karakteristik variabel yang diteliti dalam suatu situasi. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif yaitu analisis data dengan merekomendasikan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan angka – angka.

Dalam tahap-tahap penelitian dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Permohonan Izin

Untuk melakukan penelitian penulis mendatangi langsung UKM Saos Sumber Sari untuk meminta izin melakukan penelitian dan pemilik UKM bersedia untuk memberi dataa kepada penulis.

2. Identifikasi masalah

Penulis menentukan topik, judu, latar belakang, rumusan masalah dan tujuan dari penelitian

3. Pengumpulan data dan biaya-biaya produksi

Dalam pengumpulan data yaitu berupa sejarah UKM, struktur organisasi, proses produksi, jumlah dan harga peralatan yang digunakan dalam proses produksi, umlah perkerja, biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi,dan lain-lain.

4. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*

Setelah semua data diperoleh, penulis mulai menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

5. Analisis Hasil dan Penentuan Harga Jual

Setelah selesi menghitung harga pokok produksi, penulis mulai menganalisis hasil dan penentuan harga jual.

6. Evaluasi

Penulis akan melakukan evaluasi setelah memperhitungkan harga pokok produksi dengan metode *full costing*.

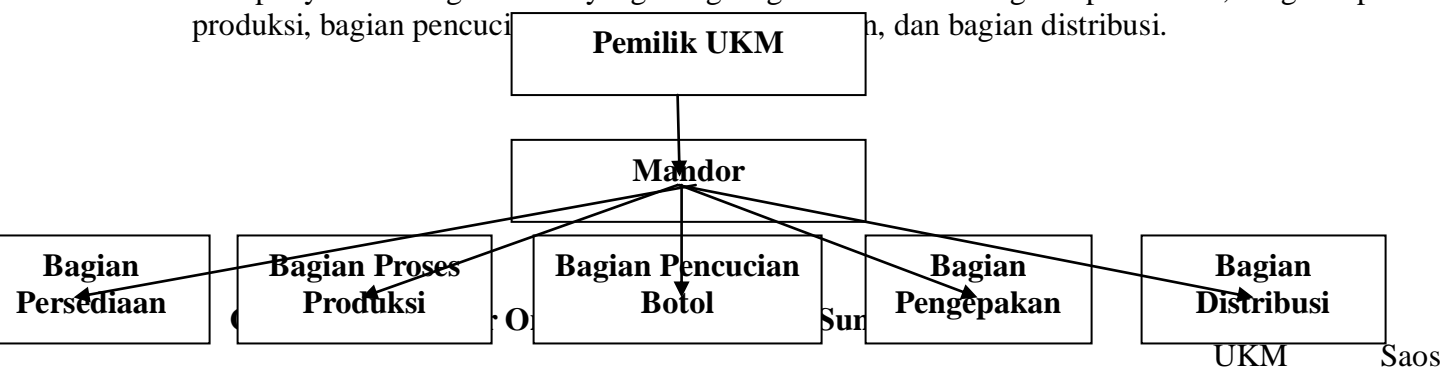
Gambaran Umum Perusahaan Sejarah Perkembangan Perusahaan

UKM Saos sumber sari didirikan pada tahun 1995 oleh Pak Syafii yang berlokasi di Jalan Mangunsarkoro No.86 Kelurahan Limbangan Kulon Brebes. UKM Saos sumber sari memproduksi saos dengan mengolah bahan baku utamanya ketela menjadi saos. Melalui ketekunan dan ketelatenannya UKM Saos sumber sari menjadi UKM yang berkembang pesat dan mampu bersaing di pasaran.

UKM ini memiliki 26 tenaga kerja yang terdiri di bagian-bagian sendiri. Per hari mampu menghasilkan 100 krat yang 1 kratnya berisi 24 botol saos dengan bahan baku ketela 235 kg. saos ini biasa dipasarkan ke pasar-pasar terdekat, bakul- bakul dan sudah menguasai pasar brebes dan pasar tegal.

Struktur Organisasi Perusahaan

Dalam melaksanakan kegiatan atau usaha diperlukan adanya struktur organisasi untuk mencapai tujuan yang diharapkan oleh UKM tersebut. Struktur organisasi adalah suatu kerangka yang menunjukkan hubungan diantara pemimpin maupun bidang kerjasama satu sama lainnya, sehingga tiap karyawan dapat mengetahui tanggung jawab, tugas, wewenang, dan kewajibannya. UKM Saos Sumber Sari memiliki struktur organisasi yang masih sederhana, dimana pemilik UKM bertindak sebagai pemimpin yang mengatur jalannya aktivitas produksi. Bapak Syafii mempunyai seorang mandor yang langsung membawahi bagian persediaan, bagian proses produksi, bagian pencucian botol, dan bagian distribusi.



Sumber Sari mempunyai 26 karyawan, yang terdiri dari mandor, bagian persediaan, bagian proses produksi, bagian pencucian botol, bagian pengepakan, dan bagian distribusi. Dan jam kerja karyawan dimulai dari pukul 8.00 – 15.00 WIB. Berikut ini merupakan tugas dan tanggung jawab masing-masing bagian dalam struktur organisasi tersebut:

1. Mandor

Mandor bagian produksi yang bernama Bapak Syafii yang sekaligus pemilik UKM tersebut. Bagian mandor diberi tanggung jawab untuk membeli dan memilih bahan utama yang bagus seperti gula dan kedelai hitam dipasaran. Mandor juga diberi tanggung jawab untuk membeli bahan baku tidak langsung lainnya dan mencari informasi seputar harga bahan baku jika terjadi kenaikan atau turunnya harga dipasaran. Selain itu mandor juga bertugas mengawasi seluruh kegiatan produksi dan memberi laporan kepada pemilik mengenai kinerja karyawan,

jumlah produksi, keadaan peralatan produksi dan lain-lain, sehingga dapat meringankan tugas pemilik UKM tersebut.

2. Bagian Persediaan

Bagian persediaan bertanggung jawab untuk memberi informasi tentang masuk dan keluarnya barang.

3. Bagian Proses Produksi

Bagian proses produksi bertanggung jawab untuk mencuci ketela sampai bersih setelah itu direbus lalu dicampur sama bahan pewarna, setelah itu direbus kembali. Setelah direbus langsung diblender. Setelah diblender ketela didiamkan selama 2 hari. Setelah didiamkan selama 2 hari langsung masuk ke mesin penghalus. Lalu masuk kebotol dan kemudian proses pengepakan.

4. Bagian Pencucian Botol

Bagian pencucian botol bertugas untuk mencuci botol yang kotor yang selanjutnya digunakan untuk proses pengepakan.

5. Bagian Pengepakan

Bagian pengepakan bertugas mengisi kecap kedalam botol dan menutupnya dengan tutup cap botol yang sudah disediakan.

6. Bagian Distribusi

Bagian distribusi bertugas untuk mengantar kecap hingga sampai ke pelanggan. Bagian ini terdapat 1 orang sopir dan 1 orang kernet untuk dalam kota. Sedangkan untuk luar kota dibutuhkan 2 orang sopir dan 2 orang kernet. Sopir bertugas mengemudikan kendaraan, sedangkan kernet bertugas menurunkan dan mengantarkan saos pada pelanggan.

7. Pemilik

Pemilik dan pendiri UKM tersebut adalah Bapak Syafii yang memimpin secara langsung dalam pelaksanaan operasionalnya. Pemilik berwenang mengambil keputusan terhadap usahanya dan bertanggung jawab terhadap keseluruhan jalannya usaha.

Identifikasi mesin , perlatan, dan perlengkapan UKM Saos Sumber Sari

UKM Saos Sumber sari adalah UKM yang mengolah barang mentah melalui proses produksi menjadi barang jadi. Bahan baku yang digunakan di sini adalah ketela . Dalam proses produksi bahan baku utama harus didukung oleh peralatan dan perlengkapan lainnya guna menunjang kegiatan produksi. Peralatan dan perlengkapan antara lain adalah mesin penggilingan, drum, alat stainless, timbangan dan bahan penolong lainnya. Mesin dan peralatan dapat dilihat di tabel berikut.

Tabel

Daftar mesin dan peralatan produksi

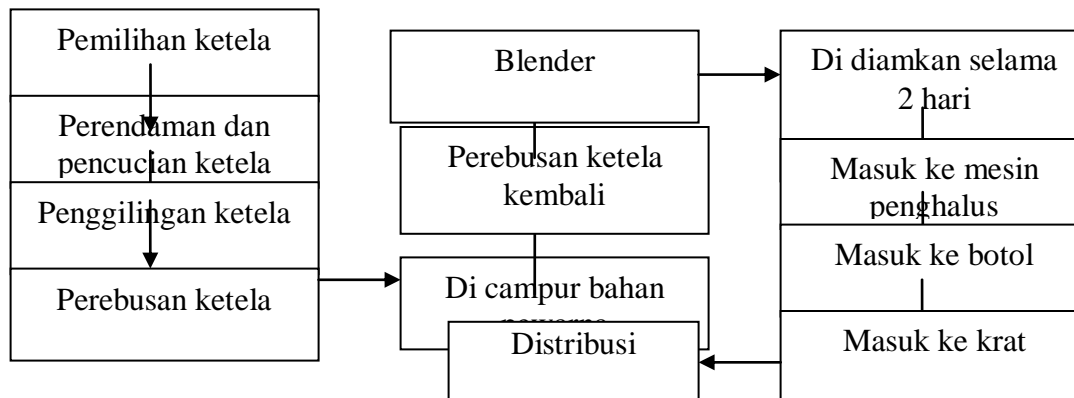
N o	Jenis	Fungsi	Jumla h
1.	Mesin penggiling	Untuk menggiling kedelai agar kedelai terkelupas dari kulitnya	1 unit
2.	Mesin pencuci	Untuk mencuci botol	1 unit
3.	Mesin pengisian	Untuk mengisi saos ke botol	1 unit
4.	Penutup botol	Alat untuk menutup botol dengan tutup botol	6 unit
5.	Mesin penghalus	Alat untuk menghaluskan ketela	1 unit

6.	Mesin packing	Alat untuk mempacking plastik	1 unit
7.	Mesin uap	Alat untuk menggantikan api	1 unit
8.	Blender	Alat untuk memblender ketela	1 unit
9.	Mesin penghalus kimia	Alat untuk menghaluskan bahan kima	1 unit
10.	Timbangan	Untuk menentukan berapa jumlah ketela yang akan digiling dan diproduksi untuk membuat saos	1 unit
11.	Gentong Plastik	Alat untuk menyimpan ketela selama proses fermentasi	16 unit

Sumber : Diolah dari data primer UKM Saos Sumber Sari, Januari 2015

Identifikasi Proses Produksi UKM Saos Sumber Sari

Proses produksi UKM Saos Sumber Sari meliputi kegiatan yang mengubah bahan mentah menjadi bahan jadi yang melalui proses produksi dengan menggunakan sumber daya manusia. Di samping penggunaan sumber daya manusia harus didukung pula peralatan guna menunjang kegiatan produksi dalam UKM tersebut. Tahap produksi UKM Saos Sumber Sari adalah sebagai berikut :



Untuk membuat saos yang pertama kali dikakukan adalah mencuci ketela dan merendamnya selama kurang lebih 2 jam. Setelah direndam dilakukan penggilingan ketela pada mesin penggilingan. Hasil gilingan ketela lalu direbus. Hasil rebusan kemudian dicampur sama bahan pewarna dan kembali direbus. Setelah itu di blender, lalu didiamkan selama 2 hari. Setelah didiamkan selama 2 hari tersebut dimasukan kedalam botol . Selanjutnya masuk kedalam krat yang berisi 24 botol. Selesai masuk ke botol dan krat saos tersebut siap untuk dipasarkan.

Penghitungan Harga Pokok Produksi UKM Saos Sumber Sari

Penghitungan Harga Pokok Produksi UKM Saos Sumber Sari

Dalam penghitungan harga pokok produksi UKM Saos Sumber Sari masih menggunakan cara penghitungan yang sederhana yaitu menghitung total biaya yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi. Untuk biaya produksi, UKM masih ada beberapa komponen biaya yang belum dimasukkan dalam proses produksi. Hal ini dapat mempengaruhi dalam penetapan harga pokok serta penentuan harga jual dan laba yang dihasilkan.

Bahan baku yang digunakan adalah ketela yang setiap hari nya 7 ton dan menghasilkan 100 krat

yang berisi 1 kratnya 24 botol. Harga 1 kg ketela Rp2.300,00. Biaya tenaga kerja per hari adalah Rp 37.000 per pekerja. Sedangkan UKM tersebut memiliki 26 orang pekerja. Jadi selama satu bulan UKM ini mengeluarkan biaya sebesar Rp 28.600.000,00 untuk 3 orang pekerja. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel

Tabel

Penghitungan Harga Pokok Produksi UKM Saos Sumber Sari

NO	KETERANGAN	KEBUTUHAN PER BULAN	BIAYA PER SATUAN (Rp)	JUMLAH
1.	Ketela	7 ton	Rp 2.300 /kg	Rp 16.100.000
2.	Cabe	50 kg	Rp 5.500 /kg	Rp 275.000
3.	Garam	2 ton	Rp 1.700 /kg	Rp 3.400.000
4.	Cuka	15 kg	Rp 15.000	Rp 225.000
5.	Pengawet	15 kg	Rp 19.000/ 3 kg	Rp 285.000
6.	Gula	2,8 kg	Rp 20.000	Rp 56.000
7.	Pewarna makanan	7 kg	Rp 4.200	Rp 29.400
8.	Biaya Tenaga Kerja	ESTIMASI PERUSAHAAN		Rp 28.600.000
9.	Listrik dan Air			Rp 2.500.000
10.	Biaya lain-lain			Rp 500.000
Total Biaya				Rp 51.970.400
Jumlah Produksi sebulan				3000
Harga Pokok Produksi per botol				Rp 17.332
Pembulatan				Rp 17.000

Dari tabel dapat diketahui bahwa penghitungan harga pokok produksi Saos UKM Saos Sumber Sari adalah 17.000 per botol dengan total biaya per bulan Rp 51.970.400 dan jumlah produksi tahu per bulan 3000 botol.

Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Full Costing adalah metode penghitungan harga pokok yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik tetap maupun variabel. Dalam proses produksi UKM Saos Sumber Sari mampu menghasilkan 100 krat dengan bahan baku ketela 235 kg per hari.

Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan *Full Costing* dapat dilihat pada tabel

Tabel

Penghitungan Harga Pokok Produksi UKM Saos Sumber Sari dengan Metode Full Costing

NO	KETERANGAN	KEBUTUHAN PER BULAN	BIAYA PER SATUAN (Rp)	JUMLAH
1.	Ketela	7 ton	Rp 2.300 /kg	Rp 16.100.000
2.	Cabe	50 kg	Rp 5.500 /kg	Rp 275.000
3.	Garam	2 ton	Rp 1.700 /kg	Rp 3.400.000
4.	Cuka	15 kg	Rp 15.000	Rp 225.000
5.	Pengawet	15 kg	Rp 19.000/ 3 kg	Rp 285.000
6.	Gula	2,8 kg	Rp 20.000	Rp 56.000
7.	Pewarna makanan	7 kg	Rp 4.200	Rp 29.400
8.	Biaya Tenaga Kerja	ESTIMASI PERUSAHAAN		Rp 28.600.000
9.	Listrik dan Air			Rp 2.500.000
10.	Biaya lain-lain			Rp 500.000
11.	Biaya Penyusutan Kendaraan			Rp 1.029.375
12.	Biaya Pemeliharaan Kendaraan			Rp 500.000
Total Biaya				Rp 53.499.775
Jumlah Produksi sebulan				3.000
Harga Pokok Produksi per botol				Rp 17.833
Pembulatan				Rp 18.000

A. Biaya Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan untuk membuat saos adalah ketela. Untuk proses produksi biaya bahan baku ketela yang digunakan selama satu bulan adalah Rp16.100.000. Di UKM

Saos Sumber Sari menggunakan cuka. Untuk perhitungan biaya bahan baku dapat dilihat pada tabel

Tabel

Biaya Bahan Baku Saos Sumber Sari

Bahan	Kebutuhan bulan /	Harga	Jumlah (Rp)
Ketela	7 ton	2.300 / Kg	Rp 16.100.000
Jumlah			Rp 16.100.000

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa kebutuhan per bulan ketela adalah 7 ton dengan harga per kg Rp 2.300/kg. Jadi biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku ketela tiap bulan adalah Rp 16.100.000,00 dengan jumlah saos yang dihasilkan 100 krat dan dalam 1 bulan dapat menghasilkan 3000.

B. Biaya Tenaga Kerja Langsung

UKM Saos Sumber Sari memiliki 26 tenaga kerja langsung. UKM Saos Sumber Sari mempunyai 26 karyawan, yang terdiri dari mandor, bagian persediaan, bagian proses produksi, bagian pencucian botol, bagian pengepakan, dan bagian distribusi. Dan jam kerja karyawan dimulai dari pukul 8.00 – 15.00 WIB. Untuk penghitungan biaya tenaga kerja dapat dilihat pada tabel

Tabel

Biaya Tenaga Kerja Langsung Saos Sumber Sari

Keterangan	Jumlah Pekerja	Lama kerja	Upah per hari	Total
Upah Pekerja	26	30 Hari	Rp 36.5000	Rp 28.600.000
JUMLAH				Rp 28.600.000

UKM Saos Sumber Sari juga menyediakan uang lain-lain guna keperluan mendadak karyawan seperti sakit, kekurangan dalam biaya pemeliharaan kendaraan, dan biaya-biaya pengeluaran mendadak lainnya. Untuk penghitungan biaya lain – lain dapat dilihat pada tabel

Tabel

Biaya Lain- lain

Keterangan	Jumlah	Total (Rp)
Uang lain-lain	Rp 500.000,00	Rp 500.000,00
JUMLAH		Rp 500.000,00

C. Biaya Penyusutan Kendaraan dan Mesin

Dalam kegiatan produksi, kendaraan dan mesin akan mengalami penyusutan nilai. Penyusutan yang terjadi akan menyebabkan berkurangnya nilai kendaraan dan mesin yang disebut dengan biaya penyusutan. UKM Saos Sumber Sari belum memasukkan biaya penyusutan kendaraan dan mesin dalam penghitungan harga pokok produksinya. Untuk menghitung biaya

penyusutan kendaraan dan mesin, digunakan metode garis lurus.

Beban Penyusutan = (Harga Beli – Nilai Sisa)

Umur Ekonomis

Untuk penghitungan biaya penyusutan kendaraan dan mesin dapat dilihat pada Tabel dibawah;

**PENYUSUTAN PERALATAN, MESIN & KENDARAAN
UKM Saos Sumber Sari**

KETERANGAN	HARGA PER UNIT	JUMLAH UNIT	HARGA BELI	NILAI SISA	UMUR EKONOMIS	BEBAN PENYUSUTAN/ TH	BEBAN PENYUSUTAN/ Bulan
Mobil Pick up	45.000.000	1	45.000.000	4.500.000	8	5.062.500	421.875
Mesin penggiling	8.000.000	1	8.000.000	800.000	8	900.000	75.000
Mesin pencuci	7.000.000	1	7.000.000	700.000	8	787.500	65.625
Mesin Pengisian	6.000.000	1	6.000.000	600.000	8	675.000	56.250
Timbangan	250.000	1	250.000	25.000	10	22.500	1.875
Penutup botol	300.000	6	1.800.000	180.000	4	405.000	33.750
Mesin penghalus	8.000.000	1	8.000.000	800.000	8	900.000	75.000
Mesin packing	5.000.000	1	5.000.000	500.000	8	562.500	46.875
Mesin UAP	6.000.000	1	6.000.000	600.000	8	675.000	56.250
Blender	300.000	1	300.000	30.000	4	67.500	5.625
Mesin penghalus kimia	5.000.000	1	5.000.000	500.000	8	562.500	46.875
Genting plasti	200.000	16	3.200.000	320.000	4	720.000	60.000

k							
Kendaraan roda 2	9.000.000	1	9.000.000	900.000	8	1.012.500	84.375
JUMLAH						12.352.500	1.029.375

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa beban penyusutan peralatan dan kendaraan dalam 1 tahun adalah sebesar Rp 12.352.500,00 sedangkan beban penyusutan per bulan sebesar Rp 1.029.375,00.

Total biaya overhead pabrik dapat dilihat pada Tabel 4.4.16 yang terdiri dari bahan penolong, biaya listrik, biaya air, biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan, serta biaya penyusutan peralatan dan kendaraan

Penghitungan Biaya Overhead Pabrik UKM Saos Sumber Sari

KETERANGAN	TOTAL BIAYA (Rp)
Biaya Bahan penolong	Rp 4.270.400,00
Biaya Listrik dan Air	Rp 2.500.000,00
Biaya Lain-lain	Rp 500.000,00
Biaya Pemeliharaan Mesin dan Kendaraan	Rp 500.000,00
Biaya Penyusutan Peralatan, Mesin, dan Kendaraan per bulan	Rp 1.029.375,00
JUMLAH	Rp 8.799.775,00

Dari Tabel 4.4.17 dapat diketahui hasil dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Maka dapat dilakukan proses penghitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* yang dapat dilihat pada tabel

Tabel

Penghitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*.

KETERANGAN	TOTAL BIAYA
Bahan Baku Langsung	Rp 16.100.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 28.600.000,00
Biaya Overhead Pabrik	Rp 8.799.775,00
JUMLAH	Rp 53.499.775,00
JUMLAH PRODUKSI	3000
HARGA POKOK PRODUKSI PER BOTOL	Rp 17.833
PEMBULATAN	18.000

Dari Tabel 4.4.17. dapat diketahui penghitungan harga pokok produksi saos dengan menggunakan metode *Full Costing* adalah 18.000 per botol dari total jumlah produksi 3.000 dengan total biaya produksi Rp 53.499.775,00.

D.

Administrasi dan Pemasaran

Biaya

Untuk

menghitung biaya nonproduksi dihitung berdasarkan biaya administrasi serta biaya pemasaran. Biaya Non Produksi UKM Saos Sumber Sari adalah biaya pemasaran dapat dilihat pada tabel 4.4.18

Tabel 4.4.18

Biaya Administrasi dan Biaya Pemasaran UKM Saos Sumber Sari

KETERANGAN	TOTAL (Rp)
Biaya Pemasaran dan Administrasi	Rp 1.000.000,00

Penentuan Harga Jual dan Penentuan Laba

Menentukan Harga Jual dengan Penghitungan UKM Saos Sumber Sari

UKM mengestimasi penentuan harga jual per saos adalah Rp 20.000,00 dengan total produksi per bulan adalah 3.000 dan total biaya produksi per bulan Rp 51.970.000,00 dapat dihitung laba yang didapat sebagai berikut :

Harga jual perbotol Rp 20.000,00

Jumlah produksi botol per bulan

3.000,00 x

Total harga jual Rp 60.000.000,00

Biaya produksi per bulan Rp 51.970.000,00

Biaya nonproduksi yang dibebankan Rp 1.000.000,00 + Total biaya per bulan

Rp 52.970.000,00 -

Laba yang di dapat per bulan Rp 7.030.000,00

Dari penghitungan di atas dapat diketahui bahwa laba per bulan UKM Saos Sumber Sari adalah sebesar Rp 7.030.000,00. Untuk menentukan laba per unit adalah :

Laba per bulan =

Rp 7.030.000,00

Jumlah produksi botol per bulan 3.000

Laba per unit =

Rp 2,343

Dibulatkan =

Rp 2,000

Untuk penghitungan laba per hari adalah sebagai berikut :

Laba per hari =

Laba per unit x jumlah produksi per hari

= Rp 2,000 x

100

= Rp

200.000,00

Penentuan Harga Jual dengan Metode Full Costing

Harga jual dengan Metode *Full Costing* ditentukan sama dengan harga jual UKM Saos Sumber Sari yaitu Rp 20.000,00 dapat dihitung sebagai berikut :

Harga jual per botol

20.000,00
 Jumlah produksi botol per bulan
3.000,00x

Rp
 Total harga jual

60.000.000,00
 Biaya produksi per bulan
 53.499.775,00

Rp
 Rp
 Biaya
Rp
 Total

nonproduksi yang dibebankan
1.000.000,00 +
 biaya per bulan

Rp 54.499.775,00 -
 Laba yang di dapat per bulan Rp 5.500.225,00

Dari penghitungan di atas dapat diketahui bahwa laba per bulan UKM Saos Sumber Sari adalah sebesar Rp 5.500.225,00. Untuk menentukan laba per unit dapat dihitung sebagai berikut :

Laba per bulan =
Rp 5.500.225,00
 Jumlah produksi botol per bulan 3.000
 Laba per unit =
 Rp 1,833
 Dibulatkan =
 Rp 1,800

Untuk penghitungan laba per hari dapat dihitung sebagai berikut :
 Laba per hari =
 Laba per unit x jumlah produksi per hari

= Rp 1,800 x

100
 = Rp
 180.000,00

Perbandingan Hasil Penghitungan Biaya Produksi, Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Laba dengan Menggunakan Cara UKM dan Metode *Full Costing*.

Berdasarkan penghitungan yang dihasilkan terdapat perbandingan antara penghitungan harga pokok produksi dan dengan cara perusahaan dan dengan metode *Full Costing*. Perbedaan tersebut dapat dilihat pada tabel

Tabel

Perbandingan Hasil Penghitungan Biaya Produksi, Harga Pokok Produksi, Harga Jual,

Labanya dengan Menggunakan Cara UKM dan Metode *Full Costing*.

KETERANGAN	Biaya Produksi Per bulan	Harga Pokok Produksi per unit	Harga Jual Per unit	Laba Per unit
Metode Full Costing (Rp)	Rp 53.499.775,00	Rp 18.000,00	Rp 20.000,00	Rp 1,800,00
UKM (Rp)	Rp 51.970.400,00	Rp 17.000,00	Rp 20.000,00	Rp, 2,000,00

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa kedua metode penghitungan harga pokok produksi antara metode UKM dengan metode *Full Costing* terdapat perbedaan hasil penghitungan. Perbedaan bisa dilihat dari biaya produksi, harga pokok produksi, dan laba yang dihasilkan. Dengan menggunakan metode *Full Costing* harga pokok produksi yang dihasilkan yang lebih tinggi daripada penghitungan yang dilakukan oleh UKM. Hal ini dikarenakan penghitungan metode *Full Costing* lebih rinci dalam memasukkan komponen biaya produksi. Sedangkan penghitungan yang dilakukan UKM belum secara menyeluruh memasukkan komponen biaya yang seharusnya diperhitungkan dalam menetapkan harga pokok produksi seperti biaya *overhead* pabrik yang belum semuanya dihitung, sehingga nilai yang dihasilkan lebih rendah dibanding penghitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*. Untuk penghitungan harga jual dengan metode *Full Costing* akan mengurangi jumlah laba yang dihasilkan, hal ini disebabkan karena *Full Costing* memperhitungkan biaya lebih rinci dan jumlahnya lebih tinggi.

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan penulis pada UKM Saos Sumber Sari dapat disimpulkan bahwa :

1. UKM Saos Sumber Sari dalam penghitungan harga pokok produksi masih menggunakan cara penghitungan yang sederhana yaitu dengan mengumpulkan biaya – biaya yang digunakan selama produksi dan masih ada beberapa komponen biaya yang belum dimasukkan dalam penghitungan. Berdasarkan penghitungan yang telah dilakukan penulis, total biaya sebulan menurut penghitungan UKM adalah Rp 51.970.400,00 dengan produksi sebulan 3.000 krat diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 17.000.
2. Hasil penghitungan metode *Full Costing* yang dilakukan oleh penulis adalah Rp 53.499.775,00 untuk total biaya sebulan dengan jumlah produksi sebulan 3.000 dan diperoleh harga pokok produksi Rp 18.000,00. Harga pokok produksi yang didapat lebih tinggi karena metode *Full Costing* lebih rinci memasukkan komponen- komponen biaya yang digunakan dalam proses produksi.
3. Perbedaan antara penghitungan metode *Full Costing* dengan metode UKM terletak pada biaya *overhead* pabrik. Penghitungan yang dihitung oleh UKM belum membebankan seluruh biaya *overhead* pabrik sehingga hasilnya pun kurang tepat dan akurat. Penghitungan menurut UKM belum memasukkan biaya *overhead* pabrik seperti pemeliharaan kendaraan dan

penyusutan alat, mesin, serta kendaraan. UKM juga belum memasukkan biaya air dalam penghitungan harga pokok produksinya.

4. Penghitungan harga pokok produksi menurut UKM dan metode *Full Costing* dapat berpengaruh terhadap harga jual dan laba. Untuk harga jual UKM diestimasikan Rp 20.000,00 per botol sedangkan metode *Full Costing* juga sama seperti estimasi UKM yaitu sebesar Rp20.000,00 per botol. Tapi untuk *Full Costing* menurunkan nilai mark up. Untuk laba per unit UKM diperoleh Rp 2.000,00 per tahu. Sedangkan laba per unit melalui penghitungan metode *Full Costing* adalah sebesar Rp 1.800,00.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka ada beberapa saran yang dapat disampaikan penulis sebagai berikut:

1. UKM Saos Sumber Sari sebaiknya menggunakan penghitungan dengan metode *Full Costing*. Karena metode *Full Costing* lebih rinci dalam memasukkan semua komponen biaya yang digunakan selama produksi berlangsung. Sehingga hasilnya lebih akurat karena dengan biaya yang lebih terinci, harga pokok produksi yang ditetapkan juga akan lebih tepat. Hal ini juga berpengaruh terhadap penentuan harga jual dan laba yang dihasilkan.
2. UKM Saos Sumber Sari sebaiknya meminimalisasi biaya yang bisa ditekan. seperti biaya bahan baku dan biaya bahan penolong dengan mencari supplier yang lebih murah harganya tapi juga tidak lupa tetap memperhatikan kualitas agar laba yang diperoleh bisa lebih maksimum. Seperti bahan baku ketelai dan biaya bahan penolong seperti cabe , garam , dan gula.
3. UKM Saos Sumber Sari sebaiknya menghitung biaya penyusutan. Karena biaya penyusutan merupakan elemen penting untuk menghitung biaya *overhead* pabrik

DAFTAR PUSTAKA

- Batubara, Helmina. 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Aluminium Di UD. Istana Alumunium Manado.* Jurnal Emba. Vol.1 No.3. ISSN 2303-1174.
- Dunia, Firdaus Ahmad dan Wasilah.2009.*Akuntansi Biaya,Edisi 2.*Salemba Empat:Jakarta.
- Daljono. 2011. *Akuntansi Biaya.* Edisi ketiga. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Jogiyanto. 2010. *Metodologi Penelitian Bisnis.* Edisi Pertama. BPFE: Yogyakarta.
- Lasena, Sitty R. 2013. *Analisis Penentuan Harga Pokok Poduksi Pada PT. Dimembe Nyiur Agripro.* Jurnal Emba. Vol.1 No.3. ISSN 2303-1174.
- Matz, Adolph, Milton F Usry dan Lawrence H Hammer.1994.*Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengendalian,Edisi 9.*Erlangga:Jakarta.
- Mulyadi. 1997. *Akuntansi Manajemen .* Edisi kedua. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya.* Edisi kelima. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Rayburn, L Gayle.1999.*Akuntansi Biaya dengan Menggunakan Pendekatan Manajemen Biaya,Edisi6.*Erlangga:Jakarta
- Samsul, Nienik H. 2013. *Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing Dan Variabel*

- Costing Untuk Harga Jual CV. Pyramid*. Jurnal Emba. Vol.1 No.3. ISSN 2303-1174.
- Sekaran, Uma. 2009. *Metode Penelitian Untuk Bisnis*. Edisi Empat. Jakarta:Salemba Empat.
- Slat, Andre H. 2013. *Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual*. Jurnal Emba. Vol.1 No.3. ISSN 2303-1174.
- Sudarno, Ilham. 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakan Sablon "OTAKKANAN Production" di Yogyakarta*. Diponegoro Journal Of Accounting. Vol.2 No.2. ISSN 2337-3806.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Usry, Carter. 2006. *Cost Accounting*. Edisi ketigabelas. Jakrta: Salemba Empat.
- Widjajatunggal, Amin.1993.*Akuntansi Biaya*.PT Rineka Cipta:Jakarta
- Witjaksono, Armanto.2006.*Akuntansi Biaya,Edisi 1*.Graha Ilmu:Yogyakarta
- [http:// www.bps.go.id/](http://www.bps.go.id/)
- <http://www.mdp.ac.id/>