

# **PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PRODUK TAHUBAXO IBU PUDJI BERDASARKAN FULL COSTING METHOD**

Oleh :  
Widya Ayu Trisnawati

## **ABSTRAKSI**

Metode *full costing* merupakan metode yang cukup membantu dalam terjadinya suatu produk itu menjadi *overcosting* atau *undercosting* yang diakibatkan oleh terjadinya distorsi dalam pembebanan biaya. Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* diharapkan menjadi alat bantu dalam pengelolaan suatu produk manufaktur. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan antara perhitungan harga pokok produk yang ditetapkan oleh pihak perusahaan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* dan menganalisis hasil perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* yang telah dilakukan.

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha TAHUBAXO Ibu Pudji. Data yang diperoleh melalui wawancara dengan pihak perusahaan dengan melakukan Tanya jawab pada pihak yang berkaitan dengan masalah yang dibahas. Selain itu penulis juga melakukan riset kepustakaan dengan membaca buku-buku panduan yang berhubungan dengan penulisan skripsi ini.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa dari perhitungan harga pokok produk pada produk tahu bakso dengan menggunakan metode *full costing*, apabila dibandingkan dengan harga yang digunakan oleh perusahaan maka metode *full costing* memberikan hasil yang lebih besar. Hal ini disebabkan karena dalam menghitung harga pokok produk, metode *full costing* mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi sehingga dapat menunjukkan hasil yang akurat.

**Kata kunci : Full Costing, Harga Pokok Produk**

## **ABSTRACT**

*Full Costing Method is a method that is quite helpful in the development of a product that becomes overcosting or undercosting distortion caused by the charging of fess. Determination of the cost of production by using the full costing method is expected to be an invaluable tool in the management of a manufacturing product. The purpose of this study was to analyze the results of calculations using the full costing method that has been done.*

*This research was carried out on TAHUBAXO Ibu Pudji business. The data obtained through interviews with the company to perform in the FAQ relating to the issues discussed. Moreover, I also did research literature bu reading guide books related to this thesis.*

*The results of the study showed that the calculation of the cost of the product on the product 'tahu bakso' using full costing method, when compared to the prices used by*

*the company then the full costing method gives greater results. This is because in calculating the cost of the product, full costing method identifies costs that support the production process so that it can show accurate results.*

*Keywords : Full Costing , Cost of Product*

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Dalam dunia bisnis banyak perusahaan baik manufaktur, dagang maupun jasa sedang menghadapi lingkungan yang selalu berubah dan penuh ketidakpastian, bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan perusahaan adalah harga pokok produksi. Harga pokok produksi sangat penting untuk menentukan harga pokok penjualan yang akan berpengaruh terhadap laba perusahaan yang dihasilkan. Menurut Mulyadi (2007), harga pokok produksi merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. Semakin kecil harga pokok produksi maka semakin besar laba yang diperoleh perusahaan, atau sebaliknya.

Penerapan biaya produk dengan menggunakan system tradisional dalam menentukan harga pokok produksi masih banyak digunakan oleh perusahaan. Hal ini mengakibatkan berbagai macam masalah karena produk yang dihasilkan tidak benar-benar menggambarkan biaya yang sesungguhnya terjadi dalam proses produksi. Sebagai akibatnya akan muncul harga pokok produksi pada produk, yaitu *under costing* (biaya yang terlalu rendah) dan *over costing* (biaya yang terlalu tinggi) (Horngren,2008). Untuk menghindari adanya terdistorsi perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menjumlahkan seluruh unsur biaya produksi, sedangkan harga pokok produksi per unit ditentukan dengan membagi seluruh total biaya produksi dengan volume produksi yang dihasilkan.

Inilah yang mendasari dikembangkannya metode *full costing*. Pendekatan ini menghasilkan laporan laba rugi dimana biaya-biaya yang disajikan berdasarkan fungsi-fungsi produksi, administratif dan penjualan. *Full costing* digunakan untuk meningkatkan akurasi analisis biaya dengan memperbaiki cara penelusuran biaya ke objek biaya kepada produk jadi atau ke harga pokok penjualan berdasarkan tarif yang ditentukan pada aktivitas normal atau aktivitas yang sesungguhnya terjadi ( Bustami dan Nurlela, 2006).

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini menitikberatkan pada masalah utama, yaitu:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh industri TAHUBAXO Ibu Pudji?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada produk TAHUBAXO Ibu Pudji dengan metode *full costing*?

## TINJAUAN PUSTAKA

### Biaya

#### Konsep dan Pengertian Biaya

Menurut Hansen dan Mowen (2004) mendefinisikan biaya sebagai kas atau nilai ekuivalen kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa datang bagi organisasi. Dikatakan sebagai ekuivalen kas karena sumber nonkas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan.

#### Penggolongan Biaya

Dengan adanya akuntansi biaya dalam masalah klasifikasi biaya, yaitu proses mengelompokkan berbagai macam biaya ke dalam kelompok tertentu menurut persamaan yang ada untuk memberikan informasi yang sesuai dengan kebutuhan manajemen. Ada beberapa cara penggolongan atau klasifikasi biaya menurut Mulyadi (2012), yaitu:

- A. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran.
- B. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan.
  1. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Biaya produksi adalah jumlah dari tiga elemen biaya, yaitu: Pengertian dari ketiga elemen di atas adalah:

    - a. Biaya bahan baku

Biaya Bahan baku merupakan biaya semua bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk jadi dan dapat dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produk jadi.
    - b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan upah/gaji karyawan yang secara fisik berhubungan langsung dengan proses pembuatan produk. Contohnya adalah upah/gaji tukang jahit pada perusahaan garmen, tukang dalam pembuatan meja, dan lain-lain.
    - c. Biaya *overhead* pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
  2. Biaya Komersial

Biaya komersial dapat digolongkan ke dalam:

    - a. Biaya pemasaran, yaitu biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.
    - b. Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.
- C. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai.

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, yaitu:

1. Biaya langsung (*Direct Cost*) merupakan biaya yang terjadi karena adanya suatu yang dibiayai.
  2. Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*) merupakan biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik.
- D. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Aktivitas.
1. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah secara proposional dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas. Contohnya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
  2. Biaya semi variabel, biaya ini adalah biaya yang secara totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan, akan tetapi perubahannya tetap tidak proposional.
  3. Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
  4. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tetap konstan saat aktivitas bisnis meningkat atau menurun
- E. Penggolongan Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya.  
Biaya dapat dibagi menjadi dua atas dasar jangka waktu manfaatnya:
1. Pengeluaran Modal (*Capital Expenditures*), yaitu pengeluaran yang akan memberikan manfaat/benefit pada periode akuntansi yang akan datang dan dilaporkan sebagai aktiva.
  2. Pengeluaran Penghasilan (*Revenue Expenditures*), yaitu pengeluaran yang akan memberikan manfaat hanya pada saat periode akuntansi dimana pengeluaran itu terjadi dan dilaporkan sebagai beban.

### **Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, menurut Kuswadi (2005) bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap dijual. Tujuan dilakukannya harga pokok produksi adalah:

1. Untuk menentukan harga jual suatu produk
2. Menentukan kebijakan dalam penjualan
3. Pedoman dalam pembelian alat-alat perlengkapan.

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

1. Menentukan harga jual produk, biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk.
2. Memantau realisasi biaya produksi, setelah diputuskan untuk melaksanakan rencana produksi untuk jangka waktu tertentu tersebut, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut.
3. Menghitung laba atau rugi periodik, manajemen menggunakan metode harga pokok proses untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang sesungguhnya

dikeluarkan untuk periode tertentu guna menghasilkan informasi laba atau rugi bruto tiap periode.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca, manajemen harus menyajikan laporan keuangan (neraca dan laporan laba rugi) pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik.

### **Metode Pengumpulan Biaya Produksi**

#### **1. Job Costing**

Untuk menghitung secara efektif biaya berdasarkan pesanan, pesanan harus dapat diidentifikasi secara terpisah. Contoh perusahaan yang menggunakan metode *job costing* adalah perusahaan pembuatan pesawat udara, mebel, dan lainnya. Pada umumnya produk yang dihasilkan dicirikan sebagai produk yang khusus dan tidak diproduksi secara masal.

#### **2. Process Costing**

Harga pokok proses berkaitan dengan alokasi biaya produksi pada suatu departemen terhadap suatu barang yang diproses pada departemen tersebut. Dalam system ini, bahan baku diproses menjadi produk jadi yang terdiri dari unit-unit produk atau jasa yang identik atau mirip dalam jumlah besar. Contoh perusahaan yang menggunakan metode *process costing* adalah perusahaan yang memproduksi bahan kimia, makanan kaleng, pasta gigi, dan alat-alat kecantikan.

### **Metode Penentuan Biaya Produksi**

Terdapat dua pendekatan yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi yang bertujuan untuk melakukan penilaian persediaan dan penentuan harga pokok penjualan, adalah sebagai berikut:

#### **1. Full Costing**

Menurut Mulyadi (2012), *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsure biaya produksi ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Terdapat unsur-unsur biaya menurut metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx +
Biaya produksi	<u>xxx</u>

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

#### **2. Variabel Costing**

Menurut Mulyadi (2012), variabel costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang hanya berperilaku variabel ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga

kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Terdapat unsur-unsur biaya menurut metode *variabel costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx +
Biaya produksi	<u>xxx</u>

Biaya produksi dengan menggunakan metode variabel costing ini terdiri dari unsur-unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik) ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

## METODE PENELITIAN

### Metode Analisis Data

Data yang sudah terkumpul pada penulis kemudian akan diuji dengan menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi *full costing*. Pemilihan metode ini dilakukan dengan pertimbangan bahwa dengan menggunakan metode *full costing* biaya overhead pabrik dibebankan pada produk jadi sehingga dapat meningkatkan akurasi analisis biaya.

Dalam menganalisis penulis menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif dalam penelitiannya. Metode analisis deskriptif kuantitatif merupakan suatu analisis data dengan merekomendasikan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan angka-angka. Terdapat beberapa data yang diperlukan dalam penulisan ini menurut metode analisis deskriptif kuantitatif, yaitu:

#### 1. Metode *Full Costing*

Dengan menghitung harga pokok produksi dengan metode *full costing*. Adapun unsur biaya produksi yang digunakan dalam perhitungan dengan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx +
Biaya produksi	<u>xxx</u>

#### 2. Susunan Harga Pokok Produksi

Adapun susunan harga produksi untuk merekomendasikan harga pokok produksi pada perusahaan dapat dilihat berikut ini:

Biaya persediaan awal	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik	xxx
Biaya persediaan akhir	(xxx)
Harga pokok produksi sebelum pajak	<u>xxx</u>

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Perhitungan Harga Pokok Produksi TAHUBAXO dengan Metode *Full Costing*

Usaha TAHUBAXO Ibu Pudji memproduksi dua jenis tahu bakso, yaitu tahu bakso rebus dan tahu bakso goreng. Dalam memproduksi tahu bakso ini mampu menghasilkan 360.000 biji tahu bakso rebus per bulan. Sebagian dari produksi tahu bakso rebus yaitu sebanyak 126.000 biji tahu bakso akan diolah lebih lanjut menjadi tahu bakso goreng.

#### 1. Tahu Bakso Rebus

Untuk memproduksi tahu bakso rebus dibutuhkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

##### A. Biaya Bahan Baku

Jadi untuk menghitung biaya produksi tahu bakso per bulan, di butuhkan data yang digunakan pada produksi tahu bakso selama satu bulan dan dapat dilihat pada tabel 4.5.

**Tabel 4.5 Pengeluaran Biaya Bahan Baku Selama Sebulan**

<b>Biaya</b>	<b>Kebutuhan 1 hari (Rp)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
Tahu Kuning	360.000 biji	600	216.000.000
Daging Sapi	3.000 kg	85.000	255.000.000
Tepung Tapioka	1.500 kg	7.000	10.500.000
Jasa Giling	3.000 kg	3.000	9.000.000
<b>Jumlah</b>			<b>490.500.000</b>

**Tabel 4.6 Pengeluaran Biaya Bahan Penolong pada Biaya Bahan Baku Tahu Bakso Rebus**

<b>Biaya BB</b>	<b>Kebutuhan 1 bln (Rp)</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
Bawang Putih	30 kg	19.000	570.000
Kemiri	30 kg	25.000	750.000
Garam	2.820 balok	1.000	2.820.000
Penyedap Rasa	120 bungkus	5.875	705.000
<b>Jumlah</b>			<b>4.845.000</b>

Jadi total biaya bahan baku yang digunakan selama satu bulan adalah jumlah dari biaya bahan baku dan biaya bahan baku penolong. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 4.7.

**Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku Selama Satu Bulan**

<b>Keterangan</b>	<b>Total</b>
BBB	490.500.000
BBP	4.845.000
<b>Jumlah</b>	<b>495.345.000</b>

## B. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja terbagi menjadi dua yaitu tenaga kerja tidak langsung dan tenaga kerja langsung. Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi. Sedangkan tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan. Untuk lebih memahami dapat dilihat pada tabel 4.8. Biaya tenaga kerja langsung pada tahu bakso rebus per biji adalah  $\frac{2}{3} \times 92,49 = 61,66$ . Jadi kebutuhan biaya tenaga langsung pada tahu bakso rebus dalam 1 bulan membutuhkan biaya sebesar  $\text{Rp } 61,66 \times 360.000 = \text{Rp } 22.197.600$ .

**Tabel 4.8 Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Jml pekerja	Kriteria	Total (Rp)
10	lbh dri 2 thn	10.450.000
25	krng dri 2 thn	22.500.000
15	krng dri 1 thn	12.000.000
<b>Jumlah</b>		<b>44.950.000</b>
<b>Jumlah tahu bakso rebus+goreng</b>		<b>486.000</b>
<b>Tariff per biji</b>		<b>92,49</b>

## C. Biaya Overhead Pabrik

### 1. Biaya Bahan Penolong

Berikut adalah biaya bahan penolong yang digunakan pada usaha TAHUBAXO Ibu Pudji:

#### a. Plastik Pack

**Tabel 4.9 Biaya Plastik Pack**

Keterangan	Kebutuhan 1 bln	Harga (Rp)	Total (Rp)
Plastik Pack	23.400	57,5	1.345.500
<b>Jumlah</b>			<b>1.345.500</b>

#### b. Kardus Basah

**Tabel 4.10 Biaya Kardus untuk Rebus**

Keterangan	Kebutuhan 1 bln	Harga (Rp)	Total (Rp)
Kardus	23.400	465	10.881.000
<b>Jumlah</b>			<b>10.881.000</b>

#### c. Gas

Kebutuhan gas antara tahu bakso rebus dan tahu bakso goreng bila dihitung menggunakan tariff per biji tahu bakso sebesar  $\text{Rp } 14,16$ , untuk lebih memahami dapat dilihat pada tabel 4.11. Biaya gas tahu bakso rebus per biji adalah  $\frac{2}{3} \times$



14,16 = 9,44. Jadi kebutuhan gas pada tahu bakso rebus dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp 9,44 x 360.000 = Rp 3.398.400.

**Tabel 4.11 Biaya Gas**

Keterangan	Kebutuhan 1 bln	Harga (Rp)	Total (Rp)
Gas (tabung)	86	80.000	6.880.000
Jumlah tahu bakso rebus+goreng			486.000
<b>Tarif per biji</b>			<b>14,16</b>

d. Bensin

Biaya bensin tahu bakso rebus per biji adalah  $\frac{2}{3} \times 1,52 = 1,01$ . Jadi kebutuhan bensin pada tahu bakso rebus dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp 1,01 x 360.000 = Rp 363.600.

**Tabel 4.12 Biaya bensin**

Keterangan	Kebutuhan 1 bln	Harga (Rp)	Total (Rp)
Bensin	114 liter	6.500	741.000
jumlah tahu bakso rebus+goreng			486.000
<b>Tarif per biji</b>			<b>1,52</b>

Jadi total keseluruhan biaya bahan baku penolong produksi tahu bakso rebus selama memproduksi 1 bulan dapat dilihat pada tabel 4.13.

**Tabel 4.13 Biaya Bahan Baku Penolong**

Keterangan	Total (Rp)
Plastik Pack	1.345.500
Kardus Basah	10.881.000
Gas	3.398.400
Bensin	363.600
<b>Jumlah</b>	<b>15.988.500</b>

2. Biaya Air

**Tabel 4.14 Biaya Air**

Keterangan	Total
Biaya Air	692.000
<b>Jumlah</b>	<b>692.000</b>

3. Biaya Listrik

Biaya listrik pada tahu bakso rebus per biji adalah  $\frac{2}{3} \times 2,22 = 1,48$ . Jadi kebutuhan bensin pada tahu bakso rebus dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp 1,48 x 360.000 = Rp 532.800.

**Tabel 4.15 Biaya Listrik**

Keterangan	Total
Biaya Listrik	1.080.000
Jumlah tahu bakso rebus+goreng	486.000
<b>Tariff per biji</b>	<b>2,22</b>

## 4. Biaya Sewa

Biaya sewa pada tahu bakso rebus per biji adalah  $\frac{2}{3} \times 1,71 = 1,14$ . Jadi kebutuhan sewa pada tahu bakso rebus dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp  $1,14 \times 360.000 = \text{Rp } 410.400$ .

**Tabel 4.16 Biaya Sewa**

Keterangan	Total Setahun (Rp)	Total Sebulan(Rp)
Sewa Bangunan	10.000.000	833.333,33
Jumlah tahu bakso rebus+goreng	486.000	486.000
<b>Jumlah</b>	<b>20,58</b>	<b>1,71</b>

## 5. Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Mesin dan Peralatan

Kebutuhan biaya perawatan kendaraan dan mesin bila dihitung menggunakan tariff per biji produk tahu bakso sebesar Rp 0.97.

**Tabel 4.17 Biaya Pemeliharaan Kendaraan dan Mesin**

Keterangan	Total (Rp)
Mesin Siller	120.000
Kendaraan Roda 3	200.000
Kendaraan Roda 4	150.000
<b>Jumlah</b>	<b>470.000</b>
<b>Jumlah rebus+goreng</b>	<b>486.000</b>
<b>Tarif per biji</b>	<b>0,97</b>

Biaya pemeliharaan kendaraan dan mesin pada tahu bakso rebus per biji adalah  $\frac{2}{3} \times 0,97 = 0,65$ . Jadi kebutuhan bensin pada tahu bakso rebus dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp  $1,01 \times 360.000 = \text{Rp } 234.000$ .

## 6. Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan.

Dalam memproduksi sesuatu, penggunaan mesin dan peralatan akan mengalami penyusutan nilai dari mesin dan peralatan yang digunakan tersebut. Perhitungan dengan menggunakan metode garis lurus dilakukan dengan:

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{\text{Harga beli} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$

**Tabel 4.18 Penyusutan Peralatan, Mesin dan Kendaraan**

Keterangan	Harga per unit (Rp)	Jml	Harga Beli (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Eko nomis	Beban Penyusutan 1 thn (Rp)	Beban Penyusutan 1 bln (Rp)
------------	---------------------	-----	-----------------	-----------------	----------------	-----------------------------	-----------------------------

Mesin Siller	2.400.000	4	9.600.000	960.000	10	864.000	72.000
Tungku Semen	1.500.000	4	6.000.000	600.000	8	675.000	56.250
Kompor Gas	1.500.000	8	12.000.000	1.200.000	10	1.080.000	90.000
Kulkas Pintu 3	12.000.000	1	12.000.000	1.200.000	10	1.080.000	90.000
Kipas Angin	290.000	10	2.900.000	290.000	10	261.000	21.750
Blender	225.000	3	675.000	67.500	10	60.750	5.062,5
Pisau	8.000	15	120.000	12.000	5	21.600	1.800
bak Plastik	15.000	150	2.250.000	225.000	5	405.000	33.750
Dandang Rebusan	750.000	13	9.750.000	975.000	5	1.755.000	146.250
Tampah	6.000	80	480.000	48.000	5	86.400	7.200
Serok tanggung	33.000	15	495.000	49.500	5	89.100	7.425
Kendaraan Roda 3	16.500.000	2	33.000.000	3.300.000	7	4.242.858,143	353.571,43
Kendaraan Roda 4	84.500.000	1	84.500.000	8.450.000	7	10.864.285,71	905.357,14
<b>Jumlah</b>						<b>21.484.993,85</b>	<b>1.790.416,07</b>

Diketahui bahwa berdasarkan tabel 4.18 menyatakan beban penyusutan mesin dan peralatan selama satu tahun adalah Rp 21.484.993,85, sedangkan beban penyusutan mesin dan peralatan per bulan adalah Rp 1.790.416,07.

Jadi total biaya overhead pabrik yang digunakan dalam satu bulan dapat dilihat pada tabel 4.19.

**Tabel 4.19 Penghitungan Biaya Overhead Pabrik Tahu Bakso Rebus**

<b>Keterangan</b>	<b>Total (Rp)</b>
Biaya Bahan Penolong	<b>15.988.500</b>
Biaya Air	<b>692.000</b>
Biaya Listrik	532.800
Biaya Sewa	410.400
Biaya Pemeliharaan	234.000
Biaya Penyusutan	1.790.416,07
<b>Jumlah</b>	<b>19.648.116,07</b>

Proses perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel 4.20.

**Tabel 4.20 Perhitungan HPP Dengan Menggunakan Metode Full Costing**

<b>Keterangan</b>	<b>Total (Rp)</b>
BBB	495.345.000
BTKL	22.197.600
BOP	19.648.116,07

<b>Jumlah Total</b>	<b>537.190.716,1</b>
<b>Jumlah Produksi</b>	<b>360.000</b>
<b>Biaya per biji</b>	<b>1.492,20</b>
<b>Pembulatan</b>	<b>1.500</b>

Dari tabel 4.20 dapat dilihat bahwa hasil perhitungan harga pokok per biji tahu bakso rebus adalah Rp 1.500 yang diperoleh dari jumlah total dibagi dengan jumlah produksi.

2. Tahu Bakso Goreng

Usaha TAHUBAXO Ibu Pudji dalam sebulan memproduksi tahu bakso goreng sebanyak 126.000 potong atau  $\frac{1}{3}$  dari tahu bakso rebus yang diolah kembali menjadi tahu bakso goreng dan membutuhkan tambahan biaya pada proses produksi, seperti:

A. Biaya Bahan Baku

**Tabel 4.21 Pengeluaran Biaya Bahan Baku Selama 1 Bulan**

<b>Biaya BB</b>	<b>Kebutuhan 1 bln</b>	<b>Harga per Kg (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
Tahu bakso Rebus			195.980.400
Minyak Goreng	1.500	11.000	16.500.000
<b>Jumlah</b>			<b>212.480.400</b>

B. Biaya tenaga Kerja Langsung

Tariff perhitungan per biji tahu bakso sebesar Rp 92,49 yang dapat dilihat pada tabel 4.8. Biaya tenaga kerja langsung pada produk tahu bakso goreng per biji adalah  $\frac{1}{3} \times 92,49 = 30,83$ . Jadi kebutuhan biaya tenaga kerja langsung untuk tahu bakso goreng dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp  $30,83 \times 126.000 = \text{Rp } 3.884.580$ .

C. Biaya *Overhead* Pabrik

1. Biaya Bahan Penolong

a. Biaya kardus goreng

**Tabel 4.22 Biaya Kardus Goreng**

<b>Keterangan</b>	<b>Kebutuhan 1 bln</b>	<b>Harga per Kg (Rp)</b>	<b>Total (Rp)</b>
Kardus Goreng	12.600	625	7.875.000
<b>Jumlah</b>			<b>7.875.000</b>

b. Biaya gas

Biaya gas pada tahu bakso goreng per biji adalah  $\frac{1}{3} \times 14,16 = 4,72$ . Jadi kebutuhan gas untuk tahu bakso goreng dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp  $4,72 \times 126.000 = \text{Rp } 594.720$ .

c. Biaya bensin

Biaya gas pada tahu bakso goreng per biji adalah  $\frac{1}{3} \times 1,52 = 0,51$ . Jadi kebutuhan bensin untuk tahu bakso goreng dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp  $0,51 \times 126.000 = \text{Rp } 64.260$ .

**Tabel 4.23 Biaya Bahan Baku Penolong Tahu Bakso Goreng**

Keterangan	Total (Rp)
Kardus Goreng	7.875.000
Gas	594.720
Bensin	64.260
<b>Jumlah</b>	<b>8.533.980</b>

Jadi total keseluruhan biaya bahan baku penolong produksi tahu bakso rebus selama memproduksi 1 bulan dapat dilihat pada tabel 4.23.

2. Biaya Listrik

Biaya listrik pada tahu bakso goreng per biji adalah  $\frac{1}{3} \times 2,22 = 0,74$ . Jadi kebutuhan listrik untuk tahu bakso goreng dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp  $0,74 \times 126.000 = \text{Rp } 93.240$ .

3. Biaya Sewa

Biaya gas pada tahu bakso goreng per biji adalah  $\frac{1}{3} \times 1,71 = 0,57$ . Jadi kebutuhan sewa untuk tahu bakso goreng dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp  $0,57 \times 126.000 = \text{Rp } 71.820$ .

4. Biaya Pemeliharaan Mesin dan Kendaraan

Biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan pada tahu bakso goreng per biji adalah  $\frac{1}{3} \times 0,97 = 0,32$ . Jadi kebutuhan biaya pemeliharaan untuk tahu bakso goreng dalam 1 bulan menghabiskan biaya sebesar Rp  $0,32 \times 126.000 = \text{Rp } 40.320$ .

5. Biaya Penyusutan Peralatan dan Mesin

**Tabel 4.24 Penyusutan Peralatan dan Mesin**

Ket.	Harga Per Unit (Rp)	Jml	Harga Beli (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Eko Nomis	Beban Penyusutan 1 thn (Rp)	Beban Penyusutan 1 bln (Rp)
Tungku Semen	1.500.000	1	1.500.000	150.000	8	168.750	14.062,5
Kompore gas	1.500.000	2	3.000.000	300.000	10	270.000	22.500
Wajan	175.000	2	350.000	35.000	5	63.000	5.250
Tampah	6.000	20	120.000	12.000	5	21.600	1.800
Serok	33.000	4	132.000	13.200	5	23.760	1.980
Sutil	6.000	4	24.000	2.400	5	4.320	360
<b>Jumlah</b>						<b>551.430</b>	<b>45.952,5</b>

Jadi Total biaya *overhead* pabrik yang digunakan selama satu bulan dapat dilihat pada tabel 4.25.

**Tabel 4.25 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Tahu Bakso Goreng**

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Penolong	8.533.980
Biaya Listrik	93.240

Biaya Sewa	71.820
Biaya Pemeliharaan	40.320
Beban Penyusutan	45.952,5
<b>Jumlah</b>	<b>8.785.312,5</b>

Setelah diketahui perhitungan biaya bahan baku langsung dan biaya *overhead*, langkah selanjutnya adalah menghitung harga pokok produksi tahu bakso goreng. Perhitungan tersebut dapat dilihat pada tabel 4.26.

**Tabel 4.26 Perhitungan HPP Tahu Bakso Goreng dengan Menggunakan Metode *Full Costing*.**

<b>Keterangan</b>	<b>Total (Rp)</b>
BBB	212.480.400
BTKL	3.884.580
BOP	8.785.312,5
<b>Jumlah Total</b>	<b>225.150.292,5</b>
<b>Jumlah Produksi</b>	<b>126.000</b>
<b>Biaya Per Biji</b>	<b>1.786,91</b>
<b>Pembulatan</b>	<b>1.800</b>

Dari tabel 4.26 diketahui bahwa hasil perhitungan harga pokok per biji tahu bakso goreng adalah Rp 1.800 yang diperoleh dari jumlah total dibagi dengan jumlah produksi.

**Tabel 4.27 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Yang Diterapkan Oleh Perusahaan Dan Metode *Full Costing*.**

<b>Keterangan</b>	<b>Full Costing (Rp)</b>	<b>Perusahaan (Rp)</b>	<b>Selisih (Rp)</b>	<b>Keterangan</b>
Tahubaxo Rebus	1.492,20	1.520,26	28,06	Kurang
Tahubaxo Goreng	1.786,91	1.738,57	48,34	Lebih

Oleh karena itu penulis menyarankan agar perusahaan menggunakan metode full costing dalam menghitung unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Perhitungan dengan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi. Hal tersebut disebabkan karena metode *full costing* mencakup perhitungan seluruh sumber daya yang digunakan oleh perusahaan. Perhitungan dengan metode *full costing* akan berguna bagi perusahaan untuk melakukan keakuratan dalam menentukan harga pokok produksi serta mengefisiensi sumber daya yang digunakan dalam kegiatan produksi maupun dalam penetapan harga jual sesuai dengan besarnya keuntungan yang diharapkan perusahaan.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Diketahui bahwa selisih biaya produksi tahu bakso rebus adalah 28,06 per biji dengan jumlah produksi tahu bakso rebus sebanyak 360.000, jadi selisih tahu bakso rebus satu bulan adalah Rp 10,101.600. Sedangkan selisih biaya produksi untuk tahu bakso goreng adalah 48,34 per potong dengan jumlah produksi tahu bakso goreng sebanyak 126.000, jadi selisih tahu bakso goreng dalam satu bulan adalah Rp 6.090.840.

### **Saran**

1. Sebaiknya usaha TAHUBAXO Ibu Pudji menggunakan metode *full costing* dalam menghitung biaya produksi, karena metode ini lebih tepat dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Metode *full costing* mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi sehingga dapat menunjukkan hasil yang akurat.
2. Sebaiknya usaha TAHUBAXO Ibu Pudji memperhitungkan biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan, dan biaya penyusutan peralatan dan mesin karena merupakan elemen penting untuk menghitung biaya *overhead* pabrik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Hansen dan Mowen. 2004. *Manajemen Accounting*. Buku Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat.

Horngren, dkk. 2008. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kesebelas. Jakarta: PT. Macanan Jaya Cemerlang.

Kuswadi. 2005. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.

Mulyadi. 2007. *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.

Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.