

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI TELUR ASIN
DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING
(Studi Kasus Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bu Tinah)



TUGAS AKHIR

OLEH :

AYUNELA APRILIAN

NIM 18031167

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA

2021

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI TELUR ASIN
DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (STUDI KASUS
USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH BU TINAH)

Oleh Mahasiswa :

Nama : Ayunela Aprilian

NIM : 18031167

Telah diperiksa dan di koreksi dengan baik dan cermat. Karena itu pembimbing
menyetujui mahasiswa tersebut untuk menempuh ujian tugas akhir.

Tegal, 31 Juli 2021

Pembimbing I,



Yeni Priatna Sari, SE, M.si, AK, CA

NIPY. 03. 013.142

Pembimbing II,



Dewi Kartika, SE, M.Ak, CAAT

NIPY. 009.013.158

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI TELUR ASIN
DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (STUDI KASUS
USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH BU TINAH)

Oleh :

Nama : Ayunela Aprilian

NIM : 18031167

Program Studi : Akuntansi

Jenjang : Diploma III

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir
Program Studi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal.

Tegal, 31 Juli 2021

1. Yeni Priatna Sari, SE, M.si, AK, CA

Pembimbing 1



2. Andri Widiyanto, SE, M.Si

Penguji 1



3. Anita Karunia, SE, M.Si

Penguji 2



Mengetahui,

Ketua Program Studi,



Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, A, CA
NIPY. 03. 013.142

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TA

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis dalam bentuk Tugas Akhir ini yang Berjudul “**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI TELUR ASIN DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (STUDI KASUS PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH BU TINAH)**”, beserta isinya adalah benar-benar karya saya sendiri.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan sebagaimana mestinya.

Demikian pernyataan ini untuk dapat dijadikan pedoman bagi yang berkepentingan, dan saya siap menanggung segala resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya tulis saya ini, atau adanya klaim terhadap keaslian karya tulis saya ini.

Tegal, 31 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Ayunela Aprilian

NIM 18031167

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai mahasiswa Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama, yang bertandatangan dibawah ini, saya :

Nama : Ayunela Aprilian

NIM : 18031167

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bu Tinah).

Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengalih-mediakan atau formatkan mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan atau mempublikasikannya ke internet atau media lain untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta izin dari saya selama mencantumkan saya sebagai penulis atau pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat sebenarnya.

Tegal, 31 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Ayunela Aprilian

NIM 18031167

HALAMAN MOTTO

Ilmu ada tiga tahapan. Jika seseorang memasuki tahapan pertama, maka dia akan sombong. Jika dia memasuki tahapan kedua, maka dia akan rendah hati. Dan jika dia memasuki tahapan ketiga, maka dia akan merasa bahwa dirinya tidak ada apa-apanya

(Umar bin Khatab)

Banyak hal yang bisa menjatuhkanmu. Tapi satu-satunya hal yang benar-benar dapat menjatuhkanmu adalah sikapmu sendiri

(RA Kartini)

Takdir setiap manusia memang telah ditentukan sejak mereka lahir, tetapi dengan kerja keras kita dapat mengalahkan takdir

(Naruto Uzumaki)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala nikmat, karunia dan hidayah-Nya yang memberikan kekuatan, kesehatan dan kesabaran padaku dalam proses menyelesaikan Tugas Akhir ini sehingga dapat kupersembahkan untuk:

1. Diri sendiri yang bangkit dan bekerja keras serta tidak menyerah dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Ibu dan Bapa yang selalu membuatku termotivasi dan selalu menyirami kasih sayang, selalu mendoakanku, selalu menasehatiku menjadi lebih baik.
3. Ibu Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, Ak, CA dan Ibu Dewi Kartika, SE, M. Ak, CAAT yang telah memberikan banyak arahan dan bimbingan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Segenap Civitas Akademika Politeknik Harapan Bersama Tegal khususnya para Bapak/Ibu dosen program studi DIII-Akuntansi atas segala ilmu yang selama ini disalurkan.
5. Teman-teman seperjuangan khususnya kelas “L” yang selama 3 tahun ini telah mewarnai masa kuliah.
6. Seluruh mahasiswa semester akhir yang terus semangat dan pantang menyerah.
7. Seluruh pihak yang terlibat dalam membantu terselesaikannya Tugas Akhir ini namun tidak bisa disebutkan semuanya ku ucapkan terimakasih.
8. Almamater kebanggaanku.

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran ALLAH SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahnya sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan hasil observasi dengan lancar dan baik.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Bpk. Nizar Suhendra, S.E., M.P.P selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal
2. Ibu Yeni Priatna Sari, SE, M.si, AK, CA Selaku Ketua Prodi DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal dan Dosen Pembimbing 1
3. Ibu Dewi Kartika, SE, M.Ak, CAAT Selaku Dosen Pembimbing 2.
4. Ibu Tinah Selaku Pemilik UMKM, yang telah memberi izin penulis untuk melakukan observasi Tugas Akhir.
5. Pihak-pihak yang tidak dapat penulis sebutkan, terima kasih atas bimbingannya dan do'a restu dalam melaksanakan observasi Tugas Akhir.

Dengan demikian, kiranya laporan ini mampu menjadi salah satu pengetahuan yang dapat bermanfaat bagi masyarakat, dosen maupun mahasiswa. Dalam mewujudkan tujuan diatas, kami menyadari bahwa isi Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Karena itu kritik, masukan dan saran dari pembaca sangat diharapkan.

Tegal, 31 Juli 2021

Ayunela Aprilian

NIM : 18031167

ABSTRAK

Ayunela Aprilian. 2021. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Telur Asin Dengan Menggunakan Metode Full Costing. (Studi Kasus Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bu Tinah)*. Program Studi: Diploma III Akuntansi. Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I: Yeni Priatna Sari, S.E., M.Si., Ak., CA; Pembimbing II: Dewi Kartika, S.E., M.Ak., CAAT.

UMKM Telur Asin Bu Tinah adalah usaha industri manufaktur yang mengubah telur bebek menjadi produk jadi yaitu telur asin. Dalam menghitung harga pokok produksi biaya overhead pabrik tidak dihitung. Oleh karena itu, penulis menerapkan rumus masalah yaitu penetapan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada UMKM Telur Asin Bu Tinah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Telur Asin Bu Tinah dengan menurut metode *full costing*. Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Lokasi penelitian ini pada UMKM Telur Asin Bu Tinah. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada perbedaan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode UMKM Telur Asin Bu Tinah dan metode *full costing*. Perbedaan yang dihasilkan menunjukkan perhitungan dengan metode *full costing* biaya yang dikeluarkan lebih banyak dibandingkan dengan perhitungan menurut UMKM Telur Asin Bu Tinah. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Telu Asin Bu Tinah atas produk telur asin rebus Rp. 2.970, telur asin asap/bakar Rp. 3.547, dan telur asin panggang Rp. 3.500. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* atas produk telur asin rebus Rp. 3.080, telur asin asap/bakar Rp. 3.549, telur asin panggang Rp. 3.520.

Kata Kunci: Harga pokok produksi, UMKM, metode *full costing*.

ABSTRACT

Aprilian, Ayunela. 2021. *Analysis of Determining the Cost of Telur Asin Production Using the Full Costing Method. (Case Study on Ms. Tinah's Micro, Small and Medium Enterprises). Study Program: Accounting Associate Degree. Politeknik Harapan Bersama. Advisor: Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, Ak, CA; Co-Advisor: Dewi Kartika, SE, M.Ak, CAAT.*

MSME Telur Asin Bu Tinah is a manufacturing industry that converts duck eggs into finished products, namely salted eggs. In calculating the cost of production, factory overhead costs are not calculated. Therefore, the author applies the problem formula, namely the determination of the cost of production using the full costing method on the MSME Telur Asin Bu Tinah. The purpose of this study was to determine the difference between the calculation of the cost of production according to MSME Telur Asin Bu Tinah and the full costing method. In this study using a quantitative descriptive approach. Data collection techniques using the method of observation, interviews, and documentation. The location of this research is MSME Telur Asin Bu Tinah. The results of this study indicate that there are differences in the calculation of the cost of production using the MSME method of Telur Asin Bu Tinah and the full costing method. The resulting difference shows that the calculation using the full costing method costs more than the calculation according to Mrs. Tinah's Telur Asin MSME. The results of the calculation of the cost of production according to Mrs. Tinah's Telur Asin MSMEs for boiled salted egg products of Rp. 2,970, smoked/baked salted egg Rp. 3,547, and grilled salted egg Rp. 3,500. The results of the calculation of the cost of production using the full costing method of boiled salted egg products are Rp. 3.080, smoked/baked salted egg Rp. 3,549, grilled salted egg Rp. 3,520.

Keywords: *Cost of production, MSMEs, full costing method.*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.	iii
HALAMAN PENYERTAAN KEASLIAN TA.	iv
HALAMAN PENYERTAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR.	viii
ABSTRAK.	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	2
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.5 Batasan Masalah	6
1.6 Kerangka Berfikir	6
1.7 Sistematika Penulisan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)	10
2.1.1 Pengertian Usaha Mikro Kecil dan Menengah.....	10
2.1.2 Kriteria dan Ciri-ciri UMKM	10
2.2 Akuntansi Biaya	13
2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya	13
2.2.2 Peran Akuntansi Biaya	14

2.3	Biaya dan Penggolongan Biaya.....	15
2.3.1	Pengertian Biaya.....	15
2.3.2	Penggolongan Biaya.....	16
2.4	Harga Pokok Produksi.....	22
2.4.1	Pengertian Harga Pokok Produksi.....	22
2.4.2	Unsur-unsur Harga Pokok Produksi.....	22
2.4.3	Metode Pengumpulan Biaya Produksi.....	24
2.4.4	Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	25
2.5	Harga Jual.....	28
2.6	Penelitian Terdahulu.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....		31
3.1	Lokasi Penelitian.....	31
3.2	Waktu Penelitian.....	31
3.3	Jenis Data.....	31
3.4	Sumber Data.....	31
3.5	Teknik Pengumpulan Data.....	32
3.6	Metode Analisis Data.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		36
4.1	Gambaran Umum UMKM.....	36
4.2	Hasil Penelitian.....	36
4.3	Pembahasan.....	37
4.2.1	Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Telur Asin Bu Tinah.....	38
4.2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	41
4.2.3	Perbandingan Hasil Harga Pokok Produksi UMKM Telur Asin Bu Tinah Dengan Metode <i>Full Costing</i>	44
4.2.4	Harga Jual Telur Asin.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		46
5.1	Kesimpulan.....	46
5.2	Saran.....	47

DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kriteria UMKM	12
Tabel 2.2 Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i>	26
Tabel 2.3 Harga Pokok Produksi Metode Variable Coating.....	27
Tabel 2.4 Laporan Harga Pokok Produksi	27
Tabel 2.5 Penelitian Terdahulu	29
Tabel 4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Rebus Bu Tinah.....	38
Tabel 4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Asap/Bakar Bu Tinah.....	39
Tabel 4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Panggang Bu Tinah	39
Tabel 4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Rebus Menggunakan Metode Full Costing.....	41
Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Asap/Bakar Menggunakan Metode Full Costing.....	42
Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Panggang Menggunakan Metode Full Costing.....	42
Tabel 4.7 Perhitungan Biaya Penyusutan.....	43
Tabel 4.8 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bu Tinah dengan Metode Full Costing.....	44
Tabel 4.9 Harga Jual UMKM Telur Asin Bu Tinah	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1.1 Kerangka Berpikir	7
Gambar 4.1 Bahan baku dan bahan pendukung untuk produk telur asin rebus, telur asin asap/bakar, dan telur asin panggang	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Biaya produksi satu hari pada UMKM Telur Asin Bu Tinah untuk telur asin rebus	52
Lampiran 2. Biaya produksi satu hari pada UMKM Telur Asin Bu Tinah untuk telur asin asap/bakar	53
Lampiran 3. Biaya produksi satu hari pada UMKM Telur Asin Bu Tinah untuk telur asin panggang	54

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia usaha yang semakin pesat baik dalam skala besar maupun kecil membuat para pelaku usaha lebih memacu diri dalam menghasilkan produk yang dapat memuaskan konsumen. Pada umumnya konsumen akan mencari produk dengan kualitas tinggi tetapi harga tidak mahal. Banyaknya bisnis dan usaha yang terus menerus bermunculan akan menimbulkan suatu persaingan usaha sejenis maupun usaha tidak sejenis untuk dapat menguasai pasar akan hasil produk usaha tersebut, terutama bagi pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Menurut Rudjito (2003)^[1] Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia memiliki peranan yang penting dalam perekonomian Indonesia, baik ditinjau dari segi jumlah usaha maupun dari segi penciptaan lapangan kerja.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dengan modal yang relatif kecil, tenaga kerja yang tidak terlalu banyak, dan bentuknya yang ramping merupakan beberapa faktor penyebabnya. Tenaga kerja yang diperlukan oleh industri kecil tidak menuntut pendidikan formal yang tinggi. Sebagian besar tenaga kerja yang diperlukan didasarkan atas pengalaman (*learning by doing*) yang terkait dengan faktor historis (*path dependence*) (Sulistiyastuti, 1999)^[2]. Sebagai kelompok usaha yang cenderung dengan keterbatasan segala informasi maupun pemahaman yang lemah dalam pengembangan usahanya, banyak pelaku usaha yang tidak melakukan

pencatatan harga pokok produksi. Kurangnya tingkat pendidikan atau kurangnya pelatihan pengelolaan usaha dapat mengakibatkan pelaku usaha sulit untuk memajukan usahanya dikarenakan tidak dapat mengetahui informasi keuangan secara rinci sehingga dalam pengambilan keputusan menjadi tidak efektif dan tidak terkendali. Pemerintah perlu memperhatikan kemampuan dari sisi apa yang harus dikembangkan dari para pelaku kecil, sehingga pemerintah dapat mengoptimalkan segala bentuk kekuatannya dalam membantu kemajuan UMKM yang dinilai mampu menjadi bagian dari pembangunan ekonomi bangsa dan negara (Ediraras, 2010)^[3]. Disisi lain perlu adanya peran serta pemerintah untuk membantu pelaku usaha mikro kecil menengah dalam mengelola keuangan, baik pemasukan maupun pengeluarannya. Dengan begitu UMKM dapat mengetahui keuntungan atau labanya. Keuntungan yang maksimal merupakan tujuan dari UMKM.

Proses usaha tidak hanya berkecimpung pada aktivitas produksi, distribusi, dan penjualan barang. Pelaku usaha perlu tahu bagaimana menghitung harga pokok produksi dengan benar. kesalahan hitung harga pokok produksi bisa berdampak pada perolehan keuntungan atau bahkan dapat memberikan kerugian. Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk, pemantauan realisasi biaya produksi, perhitungan laba rugi periodik serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan neraca. Menentukan harga pokok produksi yang tepat, akan membantu usaha mikro kecil dan

menengah dalam mendapatkan laba atau rugi. Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan harga pokok produksi. Biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan perhitungan beban pokok produksi atau beban pokok penjualan. Biaya produksi atau penjualan terdiri atas biaya bahan baku dan bahan penolong, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik (Kuswadi, 2005:22)^[4]. Penerapan biaya produk dengan menggunakan system tradisional dalam menentukan harga pokok produksi masih banyak digunakan oleh perusahaan. Metode ini kurang sesuai dengan jenis produk atau jasa yang sangat bervariasi, sehingga memberikan informasi biaya yang terdistorsi atau tidak akurat. 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)^[5].

Kabupaten Brebes memiliki banyak UMKM yang potensi untuk dikembangkan, namun banyak UMKM di Brebes yang tidak melakukan pencatatan baik pencatatan keuangan maupun pencatatan dalam menentukan harga pokok produksi dengan benar. Kabupaten Brebes terdapat 17.358 usaha mikro, 7.244 usaha kecil dan 636 usaha menengah. Paling besar usaha mikro sebesar 68,8 persen dan tidak termasuk usaha yang belum terdata dan belum tersentuh program pelatihan untuk kemajuan usaha (Priyanti, 2019)^[6].

Telur Asin brebes mempunyai identitas ilmu pengetahuan yang kuat. Karena proses pengasinan kompleks tidak semua bisa dilakukan oleh daerah lain bahkan warga negara lain. Ciri telur asin Brebes dapat dirasakan dari komposisi pengolahan tingkat keasinan yang menghasilkan rasa telur asin yang masir. Pengertian masir merupakan tingkat kegurihan yang pas sekaligus mengeluarkan minyak dan berwarna oranye pekat. Penetapan khas Brebes ini supaya bisa menumbuhkan UMKM telur asin Brebes hingga menjadi skala industri dan menguatkan telur asin Brebes menjadi produk orisinil Indonesia serta dapat kita wariskan ke generasi berikutnya Fitra (2020)^[7]. Menurut Priyanti (2021)^[8] telur asin menjadi ikon Kabupaten Brebes, ikon tersebut telah mendapat pengakuan nasional dengan diterbitkannya Sertifikat Warisan Budaya Tak Benda Tahun 2020. Perlu ada usaha mempertahankan kualitas dan ketersediaan telur bebek sebagai bahan baku pembuatan telur asin. Keberadaan telur asin harus terus dijaga dan dilestarikan. Cara mempertahankan telur asin yaitu dengan menjaga ketersediaan bahan baku.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bu Tinah adalah usaha industri yang memproduksi telur asin yaitu mengubah telur bebek menjadi produk jadi telur asin sebagai makanan ciri khas Brebes. Sebagai pelaku usaha kecil, Bu Tinah dalam menghitung harga pokok produksi masih menggunakan metode sederhana. Dalam menentukan harga pokok produksi UMKM Telur Asin Bu Tinah tidak menghitung biaya overhead pabrik seperti biaya bahan penolong, biaya air, listrik, bahan bakar, biaya tenaga kerja tidak langsung,

serta biaya penyusutan dan hanya berfokus pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan memahami serta membantu pelaku Usaha “Bu Tinah” dalam menentukan harga pokok produksi dengan benar. Mengingat pentingnya perhitungan harga pokok produksi bagi kemajuan usaha, oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI TELUR ASIN DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING (Studi Kasus Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bu Tinah)”**

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah?
2. Apakah ada perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Telur Asin Bu Tinah dengan menurut metode *full costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penelitian ini bertujuan:

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah.
2. Apakah ada perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Telur Asin Bu Tinah dengan menurut metode *full costing*?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan menjadi sarana untuk pengembangan diri dan sarana untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktek yang sesungguhnya.

2. Bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah

Memberikan saran perhitungan harga pokok produksi yang lebih rinci, sehingga dapat memberikan manfaat untuk menentukan harga pokok produksi dan keputusan pemilik dalam mengambil langkah strategis untuk usaha kedepannya.

3. Bagi Politeknik Harapan Bersama

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan gambaran lebih luas mengenai perhitungan harga pokok produksi di dalam usaha mikro kecil dan menengah serta dapat menjadi koleksi kepustakaan yang dapat berguna sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya.

1.5 Batasan Masalah

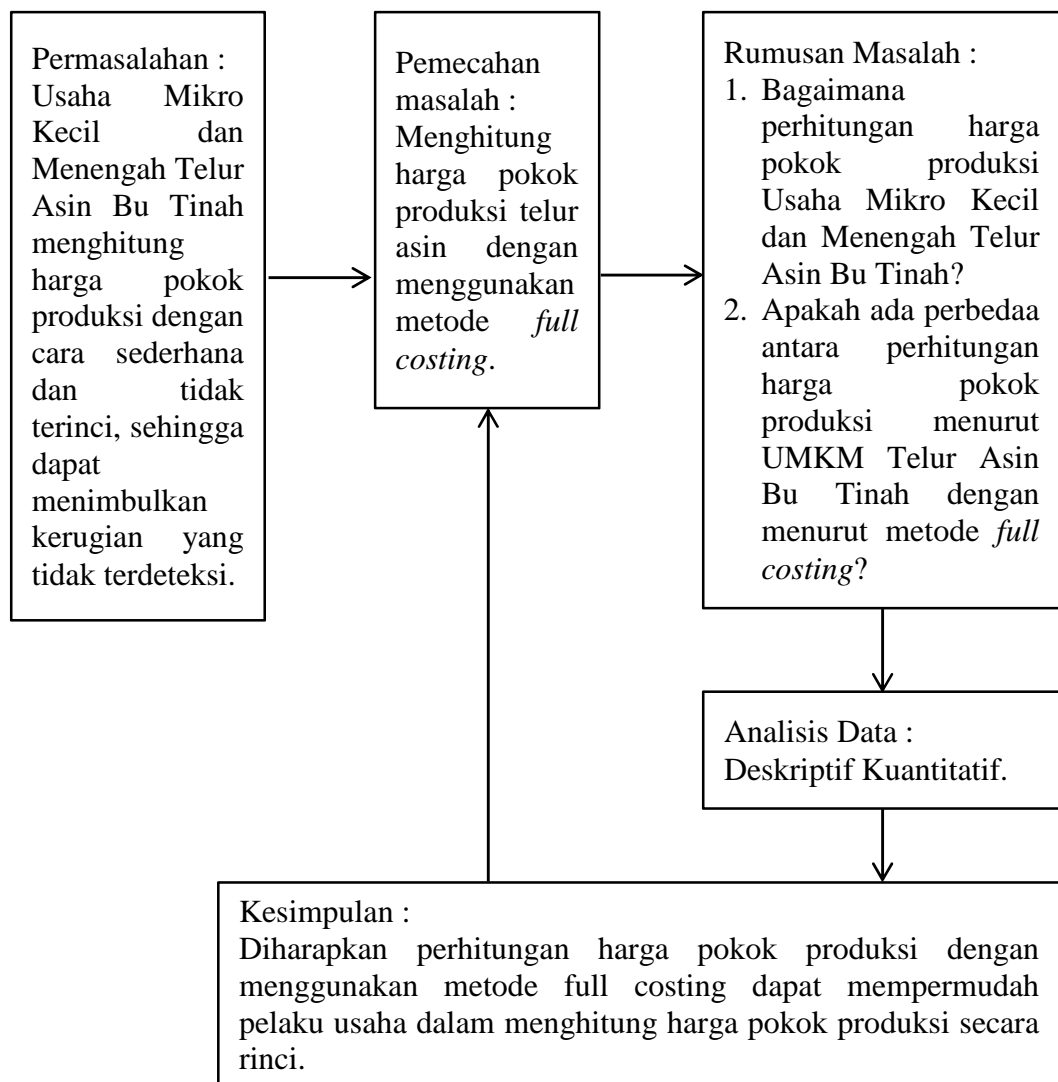
Penelitian dilakukan pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah Sigentong RT 01/ RW 07 Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes.

1.6 Kerangka Berfikir

Analisis penentuan harga pokok produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah terdapat permasalahan dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan secara sederhana sehingga laporan

tidak terinci. Untuk memecahkan masalah tersebut peneliti menggunakan acuan perhitungan biaya produksi, harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Sehingga temuan ini bisa dijadikan pemecah masalah pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka dapat dilakukan penyederhanaan menggunakan kerangka berpikir penelitian sebagai berikut:



Gambar 1.1 Kerangka Berpikir.

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, dibuat sistematika penulisan agar mudah untuk dipahami dan memberikan gambaran secara umum kepada pembaca mengenai tugas akhir ini. Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagian awal

Bagian awal berisi halaman judul, halaman persetujuan, halaman pengesahan, halaman pernyataan keaslian Tugas Akhir (TA), halaman pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah untuk kepentingan akademis, halaman persembahan, halaman moto, kata pengantar, inti sari/ abstrak, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, dan lampiran. Bagian awal ini berguna untuk memberikan kemudahan kepada pembaca dalam mencari bagian bagian pening secara cepat.

2. Bagian isi terdiri dari lima bab, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian , batasan masalah, kerangka berpikir, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini memuat beberapa kajian teori yang mendasari penulisan masalah, yang nantinya akan dapat dijadikan dasar untuk memecahkan rumusan masalah penentuan harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisisi tentang metode pengumpulan data, jenis dan sumber data penelitian, metode analisis data, lokasi penelitian, dan waktu penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan laporan hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan berisi tentang garis besar dari inti hasil penelitian, serta saran dari peneliti yang di harapkan dapat berguna bagi pelaku usaha.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisi tentang daftar buku, *literatur* yang berkaitan dengan penelitian Lampiran berisi data yang mendukung penelitian tugas akhir secara lengka.

3. Bagian Akhir

LAMPIRAN

Lampiran berisi informasi tambahan yang mendukung kelengkapan laporan, antara lain Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian dari Tempat Penelitian, Kartu Konsultasi, Spesifikasi teknis serta data-data lain yang diperlukan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Usaha Mikro Kecil dan Menengah

2.1.1 Pengertian Usaha Mikro Kecil dan Menengah

Pengertian Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) adalah usaha produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha yang telah memenuhi kriteria sebagai usaha mikro. Seperti diatur dalam peraturan perundang-undangan No. 20 tahun 2008^[9], sesuai pengertian UMKM tersebut maka kriteria UMKM dibedakan secara masing-masing meliputi usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah.

Pengertian UMKM pada umumnya adalah usaha yang produktif yang dijalankan oleh individu atau suatu badan usaha dan memenuhi sebagai usaha mikro.

2.1.2 Kriteria dan Ciri-ciri Usaha Mikro Kecil dan Menengah

Peraturan Pemerintah No. 7 Tahun 2021^[10] tentang Kemudahan, Pelindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (Peraturan Pemerintah UMKM) telah diterbitkan oleh pemerintah bersama 48 peraturan pelaksana lainnya dari Undang-Undang No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Undang-Undang Cipta Kerja). Peraturan Pemerintah UMKM tersebut mengubah beberapa ketentuan yang sebelumnya telah diatur di dalam Undang-

Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

Kriteria usaha mikro kecil dan menengah diatur dalam Pasal 35 sampai 36 Peraturan Pemerintah UMKM. Berdasarkan pasal tersebut, UMKM dikelompokkan pada kriteria modal usaha atau hasil penjualan tahunan. Kriteria modal usaha digunakan untuk pendirian atau pendaftaran kegiatan UMKM yang didirikan setelah Peraturan Pemerintah UMKM berlaku. Kriteria modal tersebut terdiri atas:

- a. Usaha Mikro memiliki modal usaha sampai dengan paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Usaha Kecil memiliki modal usaha lebih dari Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- c. Usaha Menengah memiliki modal usaha lebih dari Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.

Sedangkan bagi UMKM yang telah berdiri sebelum PP UMKM berlaku, pengelompokan UMKM dilakukan berdasarkan kriteria hasil penjualan tahunan. Kriteria hasil penjualan tahunan terdiri atas:

- a. Usaha Mikro memiliki hasil penjualan tahunan sampai dengan paling banyak Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah).
- b. Usaha Kecil memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp15.000.000.000,00 (lima belas miliar rupiah).
- c. Usaha Menengah memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp15.000.000.000,00 (lima belas miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh miliar rupiah).

Tabel 2.1 Kriteria UMKM

No	Uraian	Kriteria	
		Asset	Omzet
1	Usaha Mikro	Maksimal 1 Miliar	Maksimal 2 Miliar
2	Usaha Kecil	> 1 Miliar – 5 Miliar	> 2 Miliar – 15 Miliar
3	Usaha Menengah	> 5 Miliar – 10 Miliar	> 15 Miliar – 50 Miliar

Sumber : Peraturan Pemerintah RI Nomor 7 2021.

Nilai nominal kriteria di atas dapat diubah sesuai dengan perkembangan perekonomian. Selain kriteria modal usaha dan hasil penjualan tahunan, kementerian/lembaga negara dapat menggunakan kriteria lain seperti omzet, kekayaan bersih, nilai investasi, jumlah tenaga kerja, insentif dan disinsentif, kandungan lokal, dan/atau penerapan teknologi ramah lingkungan sesuai dengan kriteria setiap sektor usaha untuk kepentingan tertentu (Pasal 36 Peraturan Pemerintah UMKM).

Ciri-ciri dari usaha mikro kecil dan menengah:

1. Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada didalam usaha tersebut belum mumpuni.
2. Tingkat pendidikan dari SDM yang ada diusaha tersebut relatif rendah.
3. Modal didapatkan dari non bank, padahal akan lebih baik dan legal jika modal bisa didapatkan dari bank atau creditor.
4. Usaha yang dijalankan biasanya belum memiliki ijin usaha serta NPWP dan legalitas.
5. Usaha yang dijalankan belum memiliki sistem administrasi yang lengkap dan segi keuangan juga belum dibedakan mana yang pribadi dan mana yang usaha.
6. Lokasi usaha masih di daerah rumah bukan dan kurang strategis.
7. Manajemen masih dilakukan secara sederhana.
8. Pegawai atau karyawan yang dimiliki masih sedikit mungkin 5 sampai 10 orang.
9. Belum masuk dalam impor dan ekspor walaupun ada masih sangat sedikit.
10. Usaha yang dilakukan masih dalam cakupan yang kecil.

2.2 Akuntansi Biaya

2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya digunakan untuk memenuhi suatu keperluan pihak eksternal (investor, kreditor, dan lain sebagainya) ataupun pihak

internal (manajemen) pada suatu perusahaan. Informasi biaya untuk bagian internal perusahaan disajikan dengan menyesuaikan suatu keperluan manajemen untuk pihak eksternal disajikan dalam bentuk laporan keuangan misalnya seperti laporan neraca, laba-rugi dan arus kas. Bagi pihak manajemen perusahaan informasi mengenai biaya sangat diperlukan karena bisa membantu dalam mengambil suatu keputusan, dimana keputusan tersebut akan berpengaruh bagi sebuah perusahaan.

Menurut Mulyadi (2010:7)^[11] akuntansi biaya adalah Proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

2.2.2 Peran Akuntansi Biaya

Peran akuntansi biaya menurut Carter (2009:11)^[12] sebagai berikut:

1. Membuat dan melaksanakan rencana dan anggaran untuk beroperasi dalam kondisi kompetitif dan ekonomi yang telah diprediksikan sebelumnya. Suatu aspek penting dari rencana adalah potensinya untuk memotivasi orang agar berkinerja dengan cara yang konsisten dengan tujuan perusahaan.
2. Menetapkan metode perhitungan biaya yang memungkinkan pengendalian aktivitas, mengurangi biaya, dan memperbaiki kualitas.

3. Mengendalikan kuantitas fisik dari persediaan, dan menentukan biaya dari setiap produk dan jasa yang dihasilkan, untuk tujuan penetapan harga dan untuk evaluasi kinerja dari suatu produk, departemen atau divisi.
4. Menentukan biaya dan laba perusahaan untuk periode akuntansi satu tahun atau untuk periode lain yang lebih pendek. Hal ini termasuk menentukan nilai persediaan dan harga pokok penjualan sesuai dengan aturan pelaporan eksternal.
5. Memilih di antara dua atau lebih alternatif jangka pendek atau jangka panjang, yang dapat mengubah pendapatan atau biaya.

2.3 Biaya dan Penggolongan Biaya

2.3.1 Pengertian Biaya

Menurut Mulyadi (2015:8)^[13] biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Supriyono (2011:12)^[14] menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

Dari pengertian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa biaya merupakan pengorbanan atau pengeluaran yang dilakukan untuk tujuan tertentu serta sebagai alat informasi dalam bentuk laporan biaya.

2.3.2 Penggolongan Biaya

Menurut Hidayat (2020)^[15] data biaya merupakan alat bagi manajemen dalam melaksanakan fungsi perencanaan, pengawasan, dan pengambilan keputusan. Oleh karena itu, agar data biaya yang dihasilkan dari proses akuntansi relevan dengan kepentingan manajemen, biaya sebagai sarana akuntansi digolongkan menjadi golongan-golongan biaya.

a. Penggolongan Biaya Berdasarkan Fungsi Pokok Dalam Perusahaan

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terjadi dalam hubungannya dengan proses pengolahan bahan baku menjadi produk yang siap dijual. Biaya produksi dapat dibagi menjadi 3 macam yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

2. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya yang terjadi dalam hubungannya dengan usaha memperoleh pesanan dan memenuhi pesanan. Misalnya biaya promosi, gaji karyawan bagian penjualan, komisi penjualan, biaya angkutan barang ke luar.

3. Biaya Administrasi

Biaya administrasi dan umum adalah biaya-biaya yang terjadi dalam hubungannya dengan pengaturan, pengawasan, dan tata usaha organisasi perusahaan. Misalnya gaji direksi, gaji pegawai bagian administrasi kantor, gaji pegawai bagian akuntansi, biaya perlengkapan kantor, penyusutan peralatan kantor, rekening listrik-telepon.

b. Penggolongan Biaya Berdasarkan Hubungannya Dengan Sesuatu Yang Dibiayai

Berdasarkan hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya digolongkan menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Biaya langsung adalah biaya yang terjadi karena ada sesuatu yang dibiayai, misalnya biaya bahan baku dalam pembuatan produk. Biaya tersebut timbul karena ada yang dibiayai yaitu produk.

Jika tidak ada proses pembuatan produk, tidak akan timbul biaya bahan baku. Adapun biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak bergantung pada ada atau tidak adanya sesuatu yang dibiayai, misalnya biaya penyusutan mesin dan biaya asuransi pabrik.

Biaya biaya tersebut akan tetap terjadi walaupun tidak ada proses pembuatan produk. Dalam hubungannya dengan produk

sebagai sesuatu yang di biyai, biaya produksi dikelompokkan menjadi dua kelompok, yaitu :

1. Biaya Produksi Langsung

Biaya produksi secara langsung dapat dihitung sebagai harga pokok produk atau langsung dibebankan pada produk. Oleh karena itu biaya produksi langsung mudah ditelusuri melekatnya pada produk. Biaya produksi langsung terdiri atas:

- a. Biaya Bahan Langsung

biaya bahan langsung adalah semua bahan yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk. Harga pokok bahan yang bersangkutan dapat langsung diperlakukan sebagai bagian dari harga pokok produk. Contoh, bahan langsung di antaranya, papan kayu yang dipakai untuk membuat meja, pelat baja yang digunakan untuk membuat kerangka mobil, minyak mentah yang digunakan dalam pembuatan bensin, tanah liat yang digunakan untuk membuat genting, semen dan besi beton yang digunakan untuk membuat gedung.

- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah upah karyawan yang secara fisik berhubungan langsung dengan produk. Nilai jasa tenaga kerja yang bersangkutan dapat langsung

diperlakukan sebagai bagian dari harga pokok produk. Contoh biaya tenaga kerja langsung, di antaranya upah seorang tukang pembuat meja, upah yang dibayarkan perusahaan konveksi kepada tukang jahit, upah yang dibayarkan kepada perakitan pada perusahaan karasori.

2. Biaya Produksi Tidak Langsung

Biaya produksi tidak langsung disebut juga dengan Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) yaitu biaya-biaya yang diperlukan dalam pembuatan produk, selain biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Termasuk ke dalam kelompok biaya produksi tidak langsung, sebagai berikut :

a. Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong adalah bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk, yang penggunaannya relatif kecil atau terlalu sulit untuk diperlakukan sebagai bahan langsung. Diperlakukan sebagai bahan penolong, antara lain perekat dan tinta koreksi pada perusahaan percetakan, lem perekat, paku kecil dan plitur pada perusahaan mebel.

b. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang secara fisik tidak berhubungan dengan pembuatan

produk, misalnya gaji mandor atau pengawas karyawan bagian produksi, gaji manajer produksi dan gaji penjaga pabrik.

c. Biaya Produksi Tidak Langsung

Biaya produksi tidak langsung seperti biaya penerangan pabrik, biaya pembangkit tenaga, biaya penyusutan mesin, biaya penyusutan gedung pabrik, biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, biaya perlengkapan pabrik dan sebagainya.

c. Penggolongan Biaya Berdasarkan Hubungannya Dengan Volume Kegiatan

Penggolongan biaya berdasarkan hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, sebagai berikut :

a. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang sampai tingkat kegiatan tertentu berjumlah tetap, tidak berpengaruh oleh perubahan volume kegiatan. Termasuk ke dalam golongan biaya tetap antara lain biaya penyusutan aktiva tetap, pajak bumi dan bangunan, amortisasi patent, biaya sewa dan asuransi.

b. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan. Termasuk ke dalam golongan ini adalah biaya bahan

langsung dan biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan bakar tenaga listrik dan uang lembur.

c. Biaya Semi Variabel

Biaya semi variabel adalah biaya yang memiliki unsur tetap dan variabel karenanya biaya ini sering disebut juga biaya campuran (*mixed cost*). Contoh kalkulasi, biaya pemeliharaan dan perbaikan mesin, biaya pemanasan dan penerangan.

d. Penggolongan Biaya Berdasarkan Jangka Waktu Manfaatnya

Untuk kepentingan penghitungan laba rugi dan penentuan harga pokok produk secara teliti, biaya digolongkan berdasarkan hubungannya dengan periode pembebanannya. Untuk kepentingan tersebut, pengeluaran untuk biaya diigolongkan sebagai berikut :

1. Pengeluaran Modal (*capital expenditure*)

Capital expenditure adalah pengeluaran yang manfaatnya dinikmati lebih dari satu periode akuntansi. Pengeluaran modal, pada saat terjadinya dicatat sebagai aktiva dan dibebankan pada periode-periode akuntansi selama usia manfaatnya, dengan mengalokasikan sebagian dari harga perolehannya.

2. Pengeluaran Pendapatan (*revenue expenditure*)

Revenue expenditure adalah pengeluaran yang manfaatnya hanya dinikmati dalam periode akuntansi saat terjadinya pengeluaran. Pengeluaran pendapatan pada periode terjadinya

merupakan beban yang dipertemukan dengan penghasilan yang diperoleh pada periode yang bersangkutan.

2.4 Harga Pokok Produksi

2.4.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2012:14)^[16] harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Menurut Bustami dan Nurlela (2010:49)^[17] harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah perediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.

Pengertian diatas dapat diambil sebuah kesimpulan bahwa harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi, dimana biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

2.4.2 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Dalam memproduksi suatu produk akan diperlukan beberapa biaya untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi. Menurut Hansen dan Mowen (2006)^[18] menjelaskan bahwa secara garis besar biaya-biaya produksi dapat digolongkan kedalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

a. Biaya Bahan Baku

Menurut Supriyono (2007:20)^[19] bahan baku adalah bahan yang akan diolah menjadi bagian produk selesai dan pemakaiannya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya atau merupakan integral pada produk tertentu. Maka biaya bahan baku dapat diartikan sebagai harga perolehan dari bahan baku yang dipakai dalam pengolahan produk. Bahan baku langsung ini menjadi bagian fisik produk, terdapat hubungan langsung antara input bahan baku dan output dalam bentuk produk akhir atau produk jadi.

b. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja merupakan biaya yang diberikan kepada tenaga kerja yang secara langsung menangani proses produksi. Biaya tenaga kerja ini merupakan nilai jasa dari Sumber Daya Manusia (Tenaga Kerja) yang diberikan dalam satuan uang. Munandar (1996: 143)^[20] berpendapat bahwa biaya tenaga kerja adalah biaya yang merencanakan secara lebih terperinci tentang upah yang akan dibayarkan kepada para tenaga kerja selama periode yang akan datang.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya pabrik yang dikeluarkan selain untuk biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya ini seperti biaya tidak terduga dan tidak

bisa diidentifikasi secara langsung dengan barang apa yang dihasilkan oleh suatu industri manufaktur. Namun meskipun demikian, biaya ini tetap harus diperhitungkan agar dampaknya tidak merugikan.

Menurut Mursyidi (2010:221)^[21] adalah biaya *overhead* pabrik (*factoryoverhead cost*) disebut *factory burden*, *manufacturing expense*, *manufacturing overhead*, *factory expense*, dan *indirect manufacturing cost*, merupakan biaya yang terjadi atau dibebankan dalam suatu proses produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung.

2.4.3 Metode Pengumpulan Biaya Produksi

a. Metode Harga Pokok Proses/*Process Costing Method*

Pengumpulan harga pokok proses ditentukan oleh biaya yang terbentuk dari kumpulan biaya produksi berdasarkan pada produksi massa. Perusahaan yang memproduksi secara massa melaksanakan pengolahan produksinya untuk memenuhi persediaan gudang. Dengan metode ini biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan kos produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan (Mulyadi, 2015:17)^[22].

b. *Metode Harga Pokok Pesanan/Job Order Costing Method*

Harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa secara terpisah dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Metode harga pokok pesanan biasanya digunakan oleh perusahaan-perusahaan yang membuat produksinya berdasarkan pesanan bentuk dan kualitas produk dapat dibuat sesuai dengan keinginan pemesan sehingga produk memiliki sifat yang berbeda. Produk dibuat berdasarkan pemesanan dan bukan untuk memenuhi stok gudang (Supriyono:36)^[22].

2.4.4 *Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi*

Menurut Mulyadi (2010:17-18)^[23] dalam menghitung unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi ,terdapat dua pendekatan yaitu sebagai berikut:

a. *Full Costing*

Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

b. *Variabel Costing*

Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variable,

kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Dari pernyataan diatas berikut perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* dan *variable costing*.

1. Metode *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2014:17)^[24] metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi.

Tabel 2.2 Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*.

Harga pokok produksi menurut metode <i>full costing</i> terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut:	
Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya Tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp xxx
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

Sumber : Mulyadi (2014:17).

2. Metode *Variable Costing*

Menurut Mulyadi (2014:18)^[24] *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan

baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Tabel 2.3 Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*.

Harga pokok produksi menurut metode <i>variable costing</i> terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut:	
Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp xxx
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

Sumber : Mulyadi (2014:18).

3. Laporan Harga Pokok Produksi

Berikut ini adalah contoh laporan harga pokok produksi menurut Mulyadi (2016:65)^[25] :

Tabel 2.4 Laporan Harga Pokok Produksi

PT XXX	
Laporan Harga Pokok Produksi	
Untuk tahun yang berakhir 31 Desember 20X5	
Bahan baku langsung:	
Persediaan bahan baku awal	Rp.xxx
Pembelian bahan baku	Rp.xxx
Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp.xxx
Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp.xxx</u>
Bahan baku yang digunakan	Rp.xxx
Tenaga Kerja Langsung	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik:	
Bahan baku tidak langsung	Rp.xxx
Tenaga kerja tidak langsung	Rp.xxx
Penyusutan pabrik	Rp.xxx
Asuransi pabrik	<u>Rp.xxx</u>
Total biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp.xxx</u>
Total biaya manufaktur	Rp.xxx
Persediaan barang dalam proses	<u>Rp.xxx</u>
	Rp.xxx
Persediaan akhir dalam proses	<u>Rp.xxx</u>
Harga Pokok Produksi	<u>Rp.xxx</u>

Sumber : Mulyadi (2016:65).

2.5 Harga Jual

Menurut Supriyono (2013:211)^[26] harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan.

Menurut Mulyadi (2001)^[27], 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. Penentuan harga jual berdasarkan biaya penuh masa yang akan datang ditambah dengan laba yang diharapkan.

Dari definisi diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa harga jual merupakan jumlah yang dibebankan kepada konsumen atau dikeluarkan untuk produksi tambah biaya non produksi dan jumlah laba yang di inginkan.

2.6 Penelitian Terdahulu

Pada Penelitian ini peneliti mengacu pada sistematika penulisan dalam beberapa jurnal penelitian terdahulu untuk membuat hasil laporan penelitian, berikut beberapa jurnal penelitian terdahulu :

Tabel 2.5 Penelitian Terdahulu

No	Peneliti (Tahun)	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	Anis Wuryansari (2016)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus di Peternakan Seraphine Yogyakarta).	Analisis Deskriptif.	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) ada perbedaan perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan metode <i>full costing</i> . (2) ada perbedaan penentuan harga jual menurut perusahaan dengan <i>cost plus pricing</i> .
2	Thelbic Lasut (2015)	Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon.	Deskriptif Kualitatif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa RM. Ragey Poppy mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal.
3	Noval Adam (2019)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Pendekatan Metode Full Costing Di Candi Kopi Pekanbaru.	Analisis Deskriptif.	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kopi cadbury memiliki biaya produksi lebih tinggi daripada harga jual biaya produksi Rp. 10.100,- sedangkan harga jual Rp. 10.100,-.
4	Anggun Citra Oktaviani (2019)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada CV. Lestari Albasia Mandiri).	Deskriptif Kualitatif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi menurut perusahaan sebesar Rp. 30.274.524.873 sedangkan menurut metode <i>full costing</i> adalah sebesar Rp. 30.949.686.873.

5	Bayu Nugroho (2018)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta).	Analisis Deskriptif.	Hasil penelitian ini adalah terdapat perbedaan penghitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode <i>full costing</i> , terbukti dari perhitungan harga Pokok Produksi sebesar 0,11% pada jamu beras kencur dan 1,19% pada jamu kunir asem.
---	---------------------	--	----------------------	---

Sumber : Penelitian Terdahulu, 2021.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini bertempat di UMKM Telur Asin Bu Tinah Sigentong RT 01/ RW 07 Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes.

3.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama bulan Maret 2021 sampai Juni 2021.

3.3 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

3.1 Data Kualitatif

Data kualitatif merupakan data yang berbentuk selain angka. Data kualitatif dapat dikumpulkan dengan cara wawancara, analisis dokumen, FGD, observasi, pemotretan gambar atau perekaman video. Umumnya data kualitatif pada akhirnya dituangkan dalam bentuk kata per-kata. Menurut Soeratno dan Arsyad (1993)^[28], sekalipun data kualitatif tidak berbentuk angka namun bukan berarti data itu tidak dapat digunakan pada analisis statistik. Dalam penelitian ini berupa sejarah UMKM Telur Asin Bu Tinah, struktur organisasi, hasil data wawancara, observasi, dan dokumentasi.

3.2 Data Kuantitatif

Data kuantitatif merupakan data yang berwujud angka atau bilangan. Data kuantitatif biasanya dijadikan sebagai bahan dasar bagi setiap permasalahan yang bersifat statistik. Data ini umumnya diolah

memakai teknik perhitungan matematika. Data kuantitatif diklasifikasikan oleh Siyoto dan Sodik (2015)^[29] menjadi dua yaitu data kuantitatif berdasarkan proses atau cara mendapatkannya dan data kuantitatif berdasarkan tipe skala pengukuran yang digunakan. Dalam penelitian ini berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead, dan data perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Telur Asin Bu Tinah.

3.4 Sumber Data

Menurut Sugiyono (2014)^[30] sumber data penelitian ini diperoleh dari:

1. Data Primer

Data primer yaitu data yang diperoleh langsung meliputi dokumen perusahaan berupa sejarah perkembangan perusahaan, struktur organisasi dan lain-lain yang berkaitan dengan penelitian. Data primer diperoleh dengan cara wawancara dan observasi langsung kepada Bu Tinah selaku pemilik UMKM Telur Asin.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperlukan untuk mendukung hasil penelitian berasal dari literature, artikel dan berbagai sumber lainnya yang berhubungan dengan penelitian.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

a. Wawancara

Menurut Sugiono (2009:317)^[31] Wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab sehingga

dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu dan dengan wawancara, peneliti akan mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi yang tidak mungkin bisa ditemukan melalui observasi.

b. Observasi

Menurut Supardi (2006:88)^[32] Observasi merupakan metode pengumpul data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki.

c. Dokumentasi

Menurut Arikunto (2006:158)^[33] Dokumentasi adalah mencari dan mengumpulkan data mengenai hal-hal yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, notulen, rapat, agenda dan sebagainya.

d. Studi Pustaka

Menurut Nazir (1998 : 112)^[34] Studi kepustakaan merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian yang berkaitan dengan teori yang berkaitan dengan topik penelitian. Dalam pencarian teori, peneliti akan mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya dari kepustakaan yang berhubungan. Sumber-sumber kepustakaan dapat diperoleh dari : buku, jurnal, majalah, hasil-hasil penelitian (tesis dan disertasi), dan sumber-sumber lainnya yang sesuai (internet, koran dll).

3.6 Metode Analisis Data

Metode yang digunakan dalam menganalisis penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Oleh karenanya, dalam penelitian ini juga diupayakan dengan meninjau secara langsung obyek penelitian pada UMKM Telur Asin Bu Tinah.

1. Pengumpulan Data

Proses pengambilan data dilakukan peneliti dengan mengumpulkan data secara langsung pada kegiatan UMKM Telur Asin Bu Tinah. Tujuan dilakukan agar peneliti lebih memahami makna dibalik kegiatan tersebut.

2. Reduksi Data

Reduksi data dilakukan dengan memilih dan menyeleksi setiap data yang tidak perlu dan menyederhanakan data agar memberikan gambaran yang lebih terarah tentang hasil pengumpulan data.

3. Penyajian Data

Pada bab ini peneliti akan menguraikan data dan hasil penelitian tentang permasalahan yang telah dirumuskan pada bab sebelumnya. peneliti menyajikan perhitungan biaya harga pokok produksi UMKM Telur Asin Bu Tinah.

4. Verifikasi dan Penarikan Kesimpulan

Langkah selanjutnya adalah tahap penarikan kesimpulan berdasarkan temuan dan melakukan verifikasi data. Dalam penelitian ini salah satu cara penarikan kesimpulan yaitu dengan melakukan

membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi usaha dengan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum UMKM

UMKM Telur Asin Bu Tinah adalah usaha industri manufaktur yang mengubah telur bebek menjadi produk jadi yaitu telur asin yang dibuat dengan proses pengawetan menggunakan garam sehingga mampu bertahan lama. Telur asin adalah salah satu makanan khas daerah Brebes. Lokasi penelitian ini bertempat di UMKM Telur Asin Bu Tinah Sigentong RT 01/ RW 07 Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes. Usaha telur asin ini sudah beroperasi sejak Bu Tinah belum menikah terhitung lebih dari 20 tahun usaha berjalan. Dalam menjalankan usahanya Bu Tinah menghitung harga pokok produksi untuk mengetahui keuntungan dari penjualan telur asin. Harga pokok produksi masih dihitung secara manual menggunakan buku, untuk perhitungan harga pokok produksi satu bulan di hitung 30 hari. Perhitungan harga pokok produksi hanya difokuskan pada biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik tidak terhitung seperti biaya bahan penolong, biaya air, listrik, bahan bakar, biaya tenaga kerja tidak langsung, serta biaya penyusutan.

4.2 Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan penulis menggunakan metode wawancara dengan pemilik UMKM. Berikut hasil penelitian yang didapat pada UMKM Telur Asin Bu Tinah :

Wawancara dengan Bu Tinah (Pemilik UMKM)

Bagaimana perhitungan harga pokok produksi di UMKM Telur Asin Bu Tinah?

“untuk menghitung harga pokok produksi telur asin masih manual dengan menggunakan buku“

Kenapa masih menggunakan sitem manual Bu?

“karena kurang peralatan yang memadai dan terbiasa menggunakan buku, jadi tidak kepikiran untuk beli komputer”

Metode apa yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi?

“kami masih menghitung harga pokok produksi dengan sederhana, kami hanya menghitung poin yang penting seperti biaya bahan baku dan bahan pendukung utama seperti telur bebek, tanah ladon, garam, abu gosok, dan penambahan gas LPG. Tenaga produksi telur asin juga kami hitung”

Apa saja produk telur asin yang ada pada UMKM Bu Tinah?

“kami ada tiga produk yaitu telur asin rebus, telur ain asap/bakar, dan telur asin panggang”

Apakah dari ketiga produk tersebut terdapat penambahan bahan pendukung dalam pembuatannya ?

Bahan baku dan bahan pendukung untuk produk telur asin rebus, telur asin asap/bakar, dan telur asin panggang

Telur Asin Rebus : Telur bebek, tanah ladon, garam krosok, abu gosok, dan gas LPG.	Telur Asin Asap/Bakar : Telur asin rebus, batok kelapa dan korek api.	Telur Asin Panggang : Telur asin rebus, dan penambahan gas LPG.
---	--	--

Gambar 4.1 Bahan baku dan bahan pendukung untuk produk telur asin rebus, telur asin asap/bakar, dan telur asin panggang.

Setelah selesai wawancara, penulis melakukan observasi atau pengamatan biaya-biaya yang digunakan untuk memproduksi telur asin. Dalam pengamatan ini penulis menemukan biaya-biaya yang keluar untuk membeli bahan pendukung ataupun bahan penolong tidak tercatat dalam buku. Seperti biaya untuk pembayaran listrik dan air serta ongkos kirim, biaya untuk pembelian kertas pembungkus, plastik, korek api, dan biaya penambahan gas LPG serta biaya penyusutan.

4.3 Pembahasan

4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Telur Asin Bu Tinah

Tabel 4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Rebus Bu Tinah

Biaya	Kebutuhan Per Bulan	Harga	Jumlah
Telur Bebek	30.000 butir	Rp 2.600	Rp 78.000.000
Tanah Ladon	60 Kg	Rp 100.000	Rp 6.000.000
Garam	300 Kg	Rp 1.500	Rp 450.000
Abu Gosok	60 Kg	Rp 5.000	Rp 300.000
Gas LPG	35 buah	Rp 20.000	Rp 700.000
Tenaga Kerja	Estimasi Biaya		Rp 3.600.000
Total Biaya			Rp 89.050.000
Jumlah			
Produksi Per			Rp 30.000
Butir			
Hpp Per			
Butir			Rp 2.968
Pembulatan			Rp 2.970

Sumber : Data Diolah 2021.

Tabel 4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Asap/Bakar Bu Tinah

Biaya	Kebutuhan Per Bulan	Harga	Jumlah
Telur Asin Rebus	10.500 butir	Rp 3.500	Rp 36.750.000
Batok Kelapa	180 karung	Rp 800	Rp 144.000
Bensin	45 liter	Rp 7.650	Rp 344.250
Total Biaya			Rp 37.238.250
Jumlah Produksi Per Butir			Rp 10.500
Hpp Per Butir			Rp 3.547

Sumber : Data Diolah 2021.

Tabel 4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Panggang Bu Tinah

Biaya	Kebutuhan Per Bulan	Harga	Jumlah
Telur Asin Rebus	9.000 butir	Rp 3.500	Rp 31.500.000
Total Biaya			Rp 31.500.000
Jumlah Produksi Per Butir			Rp 9.000
Hpp Per Butir			Rp 3.500
Pembulatan			Rp 3.500

Sumber : Data Diolah 2021.

Berdasarkan tabel diatas perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode UMKM Telur Asin Bu Tinah untuk produk telur asin rebus sebesar Rp.2.970, untuk telur asin asap/bakar sebesar Rp.3.547, dan untuk telur asin panggang Rp.3.500.

Penggunaan bahan baku dan bahan pendukung untuk memenuhi kebutuhan sarana produksi telur asin di UMKM Bu Tinah menghasilkan tiga varian produk telur asin yaitu telur asin rebus, telur asin asap/bakar, dan telur asin panggang. Ketiga produk tersebut menggunakan bahan baku dan pendukung yang sama. Namun, terdapat penambahan bahan pendukung lain untuk produk telur asin asap/bakar dan telur asin panggang. Hal ini dikarenakan dalam proses pembuatan telur asin, semua mengalami proses yang sama menggunakan bahan baku dan pendukung seperti telur bebek, tanah ladon, garam, abu gosok dan pemasakan dengan gas LPG sampai keadaan menjadi telur asin rebus. Proses ini akan dilanjutkan menjadi telur asin asap/bakar dan telur asin panggang dengan penambahan bahan pendukung berupa gas LPG sebagai media pemasakan untuk memanggang telur dan batok kelapa dan bensin sebagai media pembakaran untuk mengasap telur.

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Tabel 4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Rebus Menggunakan Metode Full Costing

Biaya	Kebutuhan Per Bulan	Harga	Jumlah
Telur Bebek	30.000 butir	Rp 2.600	Rp78.000.000
Tanah Ladon	60 Kg	Rp 100.000	Rp 6.000.000
Garam	300 Kg	Rp 1.500	Rp 450.000
Abu Gosok	60 Kg	Rp 15.000	Rp 900.000
Gas LPG	35 buah	Rp 20.000	Rp 700.000
Amplas	30 buah	Rp 3.000	Rp 90.000
Kotak Pembungkus	3.000 biji	Rp 700	Rp 2.100.000
Plastik	60 pak	Rp 2.000	Rp 120.000
Biaya listrik dan air	Estimasi Biaya		Rp 150.000
Tenaga Kerja	Estimasi Biaya		Rp 3.600.000
Ongkos Kirim	Estimasi Biaya		Rp 300.000
Total Biaya			Rp92.410.000
Jumlah Produksi Per Butir			Rp 30.000
Hpp Per Butir			Rp 3.080

Sumber : Data Diolah 2021.

Berdasarkan hasil perhitungan diatas harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing untuk produk telur asin rebus terdapat penambahan biaya. Penambahan biaya amplas sebesar Rp.90.000, amplas digunakan agar pori-pori cangkang telur terbuka dan memudahkan garam masuk. Penambahan biaya kotak pembungkus sebesar Rp.2.100.000, biaya plastik sebesar Rp.120.000 sedangkan penambahan biaya listrik dan air sebesar Rp.150.000, dan biaya ongkos kirim sebesar Rp.300.000.

Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Asap/Bakar Menggunakan Metode *Full Costing*

Biaya	Kebutuhan Per Bulan	Harga	Jumlah
Telur Asin			
Rebus	10.500 butir	Rp 3.500	Rp36.750.000
Batok Kelapa	180 karung	Rp 800	Rp 144.000
Bensin	45 liter	Rp 7.650	Rp 344.250
Korek Api	10 buah	Rp 500	Rp 5.000
Penyusutan Lemari Bakar			Rp 20.583
			Rp37.263.833
Total Biaya			
Jumlah Produksi Per Butir			Rp 10.500
Hpp Per Butir			Rp 3.549

Sumber : Data Diolah 2021.

Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Panggang Menggunakan Metode *Full Costing Panggang*

Biaya	Kebutuhan Per Bulan	Harga	Jumlah
Telur Asin			
Rebus	9.000 butir	Rp 3.500	Rp31.500.000
Gas LPG	9 buah	Rp 20.000	Rp 180.000
Penyusutan Oven			Rp 9.500
			Rp31.689.500
Total Biaya			
Jumlah Produksi Per Butir			Rp 9.000
Hpp Per Butir			Rp 3.521
Pembulatan			Rp 3.520

Sumber : Data Diolah 2021.

Perhitungan menggunakan metode *full costing* dilakukan untuk menghitung semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dibandingkan dengan perhitungan UMKM Bu Tinah perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih rinci bisa dilihat Pada Tabel 4.5 terdapat penambahan biaya korek api sebesar Rp.5.000 dan biaya penyusutan lemari bakar sebesar Rp.107.250. Pada Tabel 4.6 terdapat penambahan biaya gas LPG sebesar Rp.180.000 dan biaya penyusutan oven sebesar Rp.49.500.

Perhitungan biaya penyusutan sebagai berikut :

Tabel 4.7 Perhitungan Biaya Penyusutan

Item	Jumlah	Harga/Unit (Rp)	Harga Total (Rp)	Nilai Sisa Per Unit (Rp)	Umur Ekonomis	Total Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan Per Tahun (Rp)	Penyusutan Per Bulan (Rp)
Oven	1	600.000	600.000	30.000	5	30.000	114.000	9.500
Lemari Bakar	1	1.300.000	1.300.000	65.000	5	65.000	247.000	20.583

Sumber : Data Diolah 2021.

Penggunaan alat pada UMKM Telur Asin Bu Tinah dengan umur ekonomis masing-masing 5 tahun dan presentase nilai sisa pada alat yang digunakan yaitu 5%. Hasil perhitungan oven jumlahnya yaitu Rp.9.500/bulan sedangkan perhitungan lemari bakar jumlahnya yaitu Rp.20.583/bulan.

4.2.3 Perbandingan Hasil Harga Pokok Produksi UMKM Telur Asin Bu Tinah Dengan Metode *Full Costing*

Berdasarkan hasil perhitungan yang sudah dianalisis, terdapat perbedaan antara metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UMKM Bu Tinah dengan metode *full costing*.

Tabel 4.8 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bu Tinah dengan Metode *Full Costing*

Jenis Produk	UMKM Bu Tinah (Rp)	Metode Full Costing (Rp)	Selisih (Rp)	Keterangan
Telur Asin Rebus	2.970	3.080	110	Lebih
Telur Asin Asap	3.547	3.549	2	Lebih
Telur Asin Panggang	3.500	3.520	20	Lebih

Sumber : Data Diolah 2021.

Berdasarkan tabel diatas, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menambah biaya produksi telur asin. Penambahan biaya atas produk telur asin rebus sebesar Rp. 110 sedangkan telur asin asap/bakar sebesar Rp. 2, dan telur asin panggang sebesar Rp. 20.

4.2.4 Harga Jual Telur Asin

Dalam menentukan harga jual UMKM Telur Asin Bu Tinah mengikuti harga pasaran. Harga pasar yaitu harga dari suatu barang yang di tawarkan di pasaran. Alasan mengikuti harga pasar yaitu memberikan kepuasan untuk pelanggan dan untuk menyetarakan harga dengan pedagang yang lain sehingga konsumen tetap memilih

untuk membeli telur asin Bu Tinah. Berikut harga jual telur asin Bu Tinah mengikuti harga pasar :

Tabel 4.9 Harga Jual UMKM Telur Asin Bu Tinah

Jenis Produk	Harga Jual Pasaran	
Telur Asin Rebus	Rp	3.500
Telur Asin Asap	Rp	4.000
Telur Asin Panggang	Rp	4.000

Sumber : Data Diolah 2021.

Dalam menentukan harga jual UMKM Telur Asin Bu Tinah tidak menerapkan sesuai dengan teori akuntansi dalam kegiatan produksinya, dimana UMKM Telur Asin Bu Tinah tidak memperhitungkan persentase laba yang diharapkan. Sesuai dengan tabel diatas bahwa harga jual UMKM Telur Asin Bu Tinah mengikuti harga pasaran. Untuk produk telur asin rebus dijual dengan harga Rp.3.500/butir, telur asin asap/bakar dijual dengan harga Rp.4000/butir, dan telur asin panggang dijual dengan harga Rp.4.000/butir, sedangkan untuk harga pokok produksi untuk produk telur asin rebus sebesar Rp.3.080, telur asin asap/bakar sebesar Rp.3.549, telur asin panggang sebesar Rp.3.520. Dari sini dapat dilihat untuk harga pokok produksi dengan harga jual selisihnya tidak terlalu jauh, yaitu kondisi UMKM Telur Asin Bu Tinah bisa dikatakan tidak mengalami kerugian karena harga jual lebih tinggi dari harga pokok produksi. Apabila harga pokok produksi lebih tinggi dari harga jual yang ada dipasaran maka UMKM Telur Asin Bu Tinah akan mengalami kerugian.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terkait perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Telur Asin Bu Tinah maka dapat di simpulkan :

- a. Pada UMKM Telur Asin Bu Tinah telah melakukan perhitungan biaya produksi untuk produk telur asin rebus, telur asin asap/bakar, dan telur asin panggang. Harga pokok produksi masih dihitung dengan sederhana menggunakan buku. Biaya yang dihitung hanya berfokus pada biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, terdapat biaya overhead pabrik yang tidak di hitung. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Telu Asin Bu Tinah atas produk telur asin rebus Rp. 2.970, telur asin asap/bakar Rp. 3.547, dan telur asin panggang Rp. 3.500.
- b. Hasil dari perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi telur asin rebus, telur asin asap/bakar, dan telur asin panggang. Biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi telur asin yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun variable. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* atas produk telur asin rebus Rp. 3.080, telur asin asap/bakar Rp. 3.549, telur asin panggang Rp. 3.520.
- c. Adanya perbedaan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode UMKM Telur Asin Bu Tinah dan metode *full*

costing terletak pada perlakuan biaya overhead pabrik. Perbedaan yang dihasilkan menunjukkan perhitungan dengan metode *full costing* biaya yang dikeluarkan lebih banyak dibandingkan dengan perhitungan menurut UMKM Telur Asin Bu Tinah. Perbedaan nilai yang dihasilkan disebabkan karena biaya *overhead* pabrik tidak dibebankan secara tepat pada perhitungan UMKM Telur Asin Bu Tinah. Hasil perbandingan perhitungan harga pokok produksi atas produk telur asin rebus Rp. 110, telur asin asap/bakar Rp. 2, dan telur asin panggang Rp. 20.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terkait perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Telur Asin Bu Tinah maka saran yang dapat penulis sampaikan :

- a. Untuk mendapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang akurat sebaiknya UMKM Telur Asin Bu Tinah menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* yang menghitung semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Metode ini lebih tepat dibandingkan dengan metode yang digunakan UMKM Telur Asin Bu Tinah. Metode *full costing* mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi sehingga dapat menunjukkan hasil yang akurat.
- b. Sebaiknya UMKM Telur Asin Bu Tinah memperhitungkan lebih rinci dari biaya bahan baku penolong seperti amplas, kotak pembungkus, plastik, dan korek api serta biaya listrik & air, ongkos kirim dan biaya

penyusutan peralatan karena merupakan elemen penting untuk menghitung biaya *overhead* pabrik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anzelina, Tia Febri. (2015). *Definisi dan Kriteria UMKM Berdasarkan Para Pakar*. <http://tiafebrianzelina.blogspot.com/2016/11/definisi-dan-kriteria-umkm-berdasarkan.html> diakses 1 Juni 2021.
- [2] Sulistyastuti, Dyah Ratih. (1999). *Dinamika Usaha Kecil dan Menengah (UKM): Analisis Kosentrasi Regional UKM di Indonesia*. Jurnal Ekonomi I Pembangunan, Volume 9.
- [3] Ediraras, Dharma T. (2010). *Akuntansi dan Kinerja UKM. Program Studi Akuntansi*. Jurnal Ekonomi Bisnis No. 2, Volume 15.
- [4] Kuswadi. (2005). *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- [5] Horngren. (2008). *Akuntansi Biaya. Edisi Kesebelas*. Jakarta: PT. Macanan Jaya Cemerlang.
- [6] Rasban, Supardi. (2019). *Dorong Berkembangnya UMKM, PemKab Brebes Bentuk Forum UMKM*. <https://mediaindonesia.com/nusantara/220548/dorong-berkembangnya-umkm-pemkab-brebes-bentuk-forum-umkm>, diakses 15 Juni 2021.
- [7] Rizaldy, Reza. (2020). *Telur Asin Brebes Lagganan Ekspor Hingga Jadi Warisan Budaya*. <https://opini.id/ekonomi/read-15135/telur-asin->

- [brebes-langganan-ekspor-hingga-jadi-warisan-budaya](#), pada 15 Juni 2021.
- [8] Ariadi , Dwi. (2021). *Jadi Ikon Daerah, Idza Priyanti: Ingat Brebes, Ingat Telur Asin*. <https://www.ayotegal.com/read/2021/06/05/7344/jadi-ikon-daerah-idza-priyanti-ingat-brebes-ingat-telur-asin>, pada 15 Juni 2021.
- [9] Cloudhost. (2020). *Pengertian UMKM Menurut Undang-Undang, Kriteria, dan Ciri-Ciri UMKM*. <https://idcloudhost.com/pengertian-umkm-menurut-undang-undang-kriteria-dan-ciri-ciri-umkm/>, diakses 21 Desember 2020.
- [10] Kontrak Hukum. (2021). *Kriteria UMKM Menurut Peraturan Baru*. <https://kontrakhukum.com/article/peraturanbaruumkm>, diakses 6 Juni 2021.
- [11] Mulyadi. (2010). *Sistem Akuntansi, Edisi ke-3, Cetakan ke-5*. Jakarta: Salemba Empat.
- [12] Carter, W.K. (2009). *Akuntansi Biaya “Cost Accounting”*. Jakarta: Salemba Empat.
- [13] Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- [14] Supriyono, R.A. (2011). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFÉ.
- [15] Hidayat, Rahmad. (2020). *Pengertian Biaya dan Penggolongan Biaya dalam Perusahaan*. <https://www.kitapunya.net/pengertian-biaya-dan-penggolongan-biaya/>, diakses 2 Juni 2021.

- [16] Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya. Edisi kelima*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- [17] Bustami, B dan Nurlela. (2010). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [18] Hansen, Don R dan Maryane M Mowen. (2006) *Akuntansi Manajemen Buku 2 edisi 7*. Jakarta: Salemba Empat.
- [19] Supriyono. (2007). *Akuntansi Biaya dan Akuntansi Manajemen untuk Teknologi Maju dan Globalisasi edisi II*. Yogyakarta: BPFÉ.
- [20] M. Munandar. (1996). *Budgeting: Perencanaan Kerja, Pengkoordinasian kerja, Pengawasan Kerja*. Yogyakarta: BPFÉ.
- [21] Mursyidi. (2010). *Akuntansi Biaya*. Bandung: PT. Refika Aditama.
- [22] Wuryansari, Anis. (2016). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- [23] Mulyadi (2010). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN
- [24] Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya. Edisi 5*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN
- [25] Mulyadi (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN
- [26] Supriyono. (2013). *Akuntansi Biaya dan Penentuan Harga Pokok Edisi Kedua*. Yogyakarta: BPEF.
- [27] Mulyadi.2001. *Akuntansi Manajemen, Edisi 3*. Jakarta: Salemba Empat.

- [28] Soeratno dan Lincolin Arsyad. (1993). *Metode Penelitian untuk Ekonomi dan Bisnis*. Yogyakarta: UPP Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- [29] Siyoto, Sandu dan Muhammad Ali Sodik. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- [30] Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- [31] Sugiono. (2009). *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfa Beta.
- [32] Arikunto, S. (2006). *Metodelogi penelitian*. Yogyakarta: Bina Aksara.
- [33] Supardi, M.d, (2006). *Metodologi Penelitian*. Mataram: Yayasan Cerdas Press.
- [34] Nazir. (1998). *Metode Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.

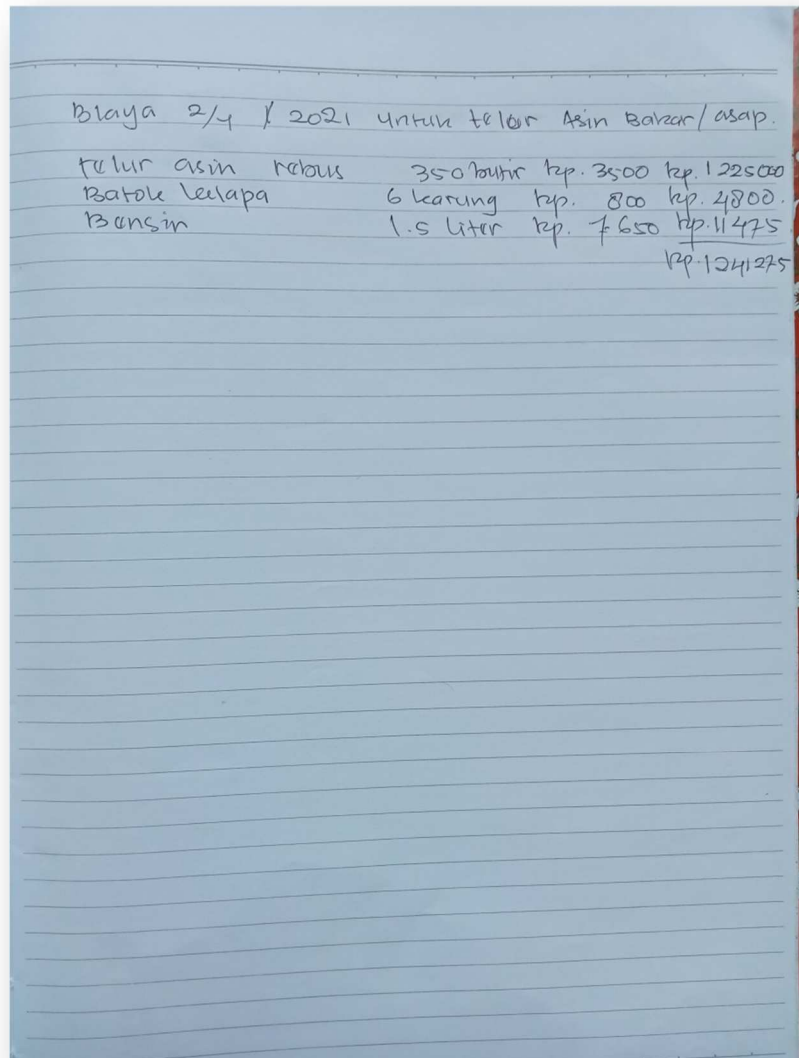
LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biaya produksi satu hari pada UMKM Bu Tinah untuk telur asin rebus

Biaya 2/4 / 2021 untuk telur asin rebus

andog kabele	1000 butir	Rp 2.600	Rp 2600.000
lemah laon	2 kg	Rp 10.000	Rp 20.000
garem	10 kg	Rp 15.000	Rp 15.000
abu gosole	2 kg	Rp 5.000	Rp 10.000
perambahan gas	1 ps	1 buah	Rp 20.000
			Rp 284.000

Lampran 2. Biaya produksi satu hari pada UMKM Bu Tinah untuk telur asin asap/bakar



Biaya 2/4 / 2021 untuk telur Asin Bakar/asap.

telur asin rebus	350 butir	rp. 3500	rp. 1225000
Batok kelapa	6 karung	rp. 800	rp. 48000
Bensin	1.5 liter	rp. 7650	rp. 11475
			rp. 1241275

Lampiran 3. Biaya produksi satu hari pada UMKM Bu Tinah untuk telur asin panggang

