

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

Ayunela Aprilia¹, Yeni Priatna Sari², Dewi Kartika³
^{1,2,3}Program Studi D-III Akuntansi Politeknik Harapan Bersama
Email: ayunelaaprilian748@gmail.com

Abstrak

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 Telur 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.*

**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)**

Abstract

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.*

PEDAHULUAN

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 Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bu Tinah)”.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini adalah Bagaimana perhitungan harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah serta Apakah ada perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Telur Asin Bu Tinah dengan menurut metode *full costing*. Mencermati perumusan masalah yang telah diajukan, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin Bu Tinah. Apakah ada perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Telur Asin Bu Tinah dengan menurut metode *full costing*.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman, kemampuan, dan

keterampilan di bidang akuntansi sebelum memasuki dunia kerja, serta memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa tentang bagaimana cara menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif, Lokasi penelitian ini bertempat di UMKM Telur Asin Bu Tinah Sigentong RT 01/ RW 07 Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes. Penelitian dilakukan selama bulan Maret 2021 sampai Juni 2021.

Penelitian ini menggunakan jenis data berupa kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini seperti sejarah berdiri, serta data-data lain yang sifatnya kualitatif yang dibutuhkan dalam rangka penulisan. Data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini diambil dari data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

Data penelitian terdiri dari data primer dan data sekunder dengan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan studi pustaka. Data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan metode pendekatan kuantitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Pencatatan Harga Pokok Produksi

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.

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 sebagai berikut :

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.

Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Telur Asin 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 | | Rp 3.600.000 |
| Total Biaya | | | Rp 89.050.000 |
| Jumlah Produksi Per Butir | | | Rp 30.000 |
| Hpp Per Butir | | | Rp 2.968 |
| Pembulatan | | | Rp 2.970 |

Sumber : Data Diolah 2021.

Gambar. 1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Rebus 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.

Gambar. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Asap/Bakar 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.

Gambar. 3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Panggang Bu Tinah

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.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

| 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 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 Plastik | 3.000 biji | Rp 700 | Rp 2.100.000 |
| Biaya listrik dan air | 60 pak | Rp 2.000 | Rp 120.000 |
| Estimasi Biaya Tenaga Kerja | | | Rp 150.000 |
| Estimasi Biaya Ongkos Kirim | | | Rp 3.600.000 |
| Estimasi Biaya Total Biaya | | | Rp 300.000 |
| Jumlah Produksi Per Butir | | | Rp 2.410.000 |
| Hpp Per Butir | | | Rp 30.000 |
| | | | Rp 3.080 |

Sumber : Data Diolah 2021.

Gambar. 4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Rebus Menggunakan Metode Full Costing

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.

| Biaya | Kebutuhan Per Bulan | Harga | Jumlah |
|-----------------------------------------|---------------------|----------|---------------------------|
| Telur Asin Rebus Batok Kelapa | 10.500 butir | Rp 3.500 | Rp36.750.000 |
| 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 | | | Rp 10.500 |
| Jumlah Produksi Per Butir Hpp Per Butir | | | Rp 3.549 |

Sumber : Data Diolah 2021.

Gambar. 5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Asap/Bakar Menggunakan Metode *Full Costing*

| 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 | | | Rp 9.000 |
| Jumlah Produksi Per Butir Hpp Per Butir | | | Rp 3.521 |
| Pembulatan | | | Rp 3.520 |

Sumber : Data Diolah 2021.

Gambar. 6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Telur Asin Panggang Menggunakan Metode *Full Costing*

Panggang 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 :

| 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.

Gambar. 7 Perhitungan Biaya Penyusutan

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.

| 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.

Gambar. 8 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bu Tinah dengan Metode *Full Costing*

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.

| 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.

Gambar. 9 Harga Jual UMKM Telur Asin Bu Tinah

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.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

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.

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.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih serta puji dan syukur kepada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini guna syarat kelulusan Diploma III di Politeknik Harapan Bersama. Penulis juga tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada UMKM Telur Asin Bu Tinah yang telah memberikan izin telah melakukan penelitian.

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 Langganan 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.