

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* UNTUK
MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
HOME INDUSTRI TAHU DI
DESA DUKUHWARU**



TUGAS AKHIR

OLEH

DESI NUR MAULINA

NIM 18031170

**PROGRAM STUDI D3 AKUTANSI
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA**

2021

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN
METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
HOME INDUSTRI TAHU DI DESA DUKUHWARU

Oleh mahasiswa :

Nama : Desi Nur Maulina

Nim : 18031170

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

Tegal, 25 Juni 2021

Pembimbing I



Ririh Sri Harjanti., SE.M.M
NIPY. 04.015.215

Pembimbing II



Dewi Sulistyowati., SE, CAAT
NIPY.12.013.162

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN
METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
HOME INDUSTRI TAHU DI DESA DUKUHWARU

Nama : Desi Nur Maulina

Nim : 18031170

Program Studi : Akuntansi

Jenjang : Diploma III

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

Tegal, 07 Juli 2021

1. Ririh Sri Harjanti, SE, MM

Ketua Penguji



2. Erni Unggul SU, SE, M.si

Penguji 1



3. Fitri Amaliyah, SE, M.Ak

Penguji 2



Mengetahui,

Ketua Program Studi



Yeni Priatna Sari, SE, Msi, Ak, CA

NYIP. 03.013.142

HALAMAN PERYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis dalam bentuk Tugas Akhir ini yang berjudul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA HOME INDUSTRI TAHU DI DESA DUKUHWARU”, 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/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya tulis saya ini, atau adanya klaim keaslian karya tulis saya ini.

Tegal, 25 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Desi Nur Maulina
18031170

**HALAMAN PERNYATAAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai mahasiswa Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama, yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Desi Nur Maulina

NIM : 18031170

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Kota Tegal Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusif Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Full Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada Home Industri Tahu di Desa Dukuhwaru.

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengalih-mediakan/format-kan mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikan ke Internet atau media lain untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta ijin dari penulis selama tetap mencantumkan saya sebagai penulis/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 ini.

Demikian surat pernyataan ini penulis buat sebenarnya.

Tegal, 25 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Desi Nur Maulina

NIM. 18031170

HALAMAN MOTTO

“Barang siapa keluar untuk mencari Ilmu maka dia berada di jalan Allah “

(HR. Turmudzi)

“Sesuatu mungkin mendatangi mereka yang mau menunggu, namun hanya didapatkan oleh mereka yang bersemangat mengejarnya” (Abraham Lincoln)

“Pendidikan merupakan senjata paling ampuh yang bisa kamu gunakan untuk merubah dunia” (Nelson Mandala)

“Jikalau kamu tinggal di dalam aku dan firman-Ku tinggal di dalam kamu, mintalah apa saja yang kamu kehendaki, dan kamu akan menerimanya”
(Yohanes 15 : 7)

“Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kadar kesanggupannya” (QS. Al Baqarah : 286)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk :

- ❖ Allah SWT yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat serta hidayahnya sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.
- ❖ Mama dan Bapak yang aku sayangi, selalu mendukung dan mendoakanku serta memberikanku semangat dalam segala hal.
- ❖ Adikku yang selalu memberikan kebahagiaan dan semangat ketika aku lelah dalam mengerjakan tugas akhir ini.
- ❖ Keluarga besarku yang selalu mendoakan dan memberikan semangat yang tiada hentinya.
- ❖ Bu Ririh Sri Harjanti dan Bu Dewi Sulistyowati yang telah membimbingku hingga tugas akhir ini terselesaikan.
- ❖ Bapak Fatekhi dan istri selaku pemilik usaha yang selalu memberikan dukungan dan bimbingan dalam mengerjakan tugas akhir di tempat usahanya.
- ❖ Sahabat-sahabatku yang selalu mendukung dan menjadi teman cerita suka duka dalam penulisan tugas akhir ini serta memberikanku semangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
- ❖ teman-temanku kelas 6M seperjuanganku, terima kasih telah memberikan warna selama masa perkuliahan.
- ❖ Almamaterku.

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penayang, penulis panjatkan puji syukur kehadirat-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual pada Home Industri Tahu”.

Tugas Akhir ini diajukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Kota Tegal.

Penulisan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih atas segala bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini saya ingin menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat :

1. Bapak Nizar Suhendra, S.E, M, PP selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Kota Tegal.
2. Ibu Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, Ak, CA selaku Ka.Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Kota Tegal.
3. Ibu Ririh Sri Harjanti, S.E, M.M selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia membimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Dewi Sulistyowati, SE, CAAT selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia membimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Fatekhi dan istri selaku pemilik usaha dan pembimbing lapangan yang telah memberikan pengarahan selama Praktek Kerja Lapangan.
6. Teman-teman baik di kampus, di rumah maupun di kantor, yang telah memberikan dorongan dan semangat serta semua pihak baik secara langsung maupun tidak langsung turut membantu selesainya Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari sempurna, masih banyak kekurangan dan kelemahan. Maka penulis mengharapkan kritik

dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Mohon maaf atas segala kekurangan dan kelemahan yang ada. Akhirnya, penulis sangat berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca.

Tegal, 25 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'D' with a vertical line through it and a horizontal line at the bottom, followed by a vertical line and a small hook at the end.

Desi Nur Maulina

18031170

ABSTRAK

Maulina, Desi Nur. 2021. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada Home Industri Tahu Di Desa Dukuhwaru*. Program Studi: DIII Akuntansi. Politeknik Harapan Bersama Tegal. Pembimbing I: Ririh Sri Harjanti, SE, M.M; Pembimbing II: Dewi Sulistyowati, SE, CAAT.

Perhitungan harga pokok produksi adalah menghitung daftar biaya produksi yang harus dikeluarkan perusahaan pada periode tertentu, didalamnya terkait biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Perkembangan home industri atau industri rumahan saat ini berkembang sangat cepat. Home Industri Tahu merupakan salah satu usaha yang banyak menjadi pilihan masyarakat dikarenakan hanya membutuhkan modal yang tidak terlalu besar serta proses pembuatan yang mudah dan tidak memerlukan keahlian. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada home industri tahu. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti adalah observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Untuk mengumpulkan data harga pokok produksi pada bulan Desember 2020, melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode tradisional dan metode *full costing*. Dari hasil analisis data, hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada home industri tahu dengan metode tradisional lebih rendah dibandingkan menggunakan metode *full costing*. Nilai harga pokok produksi pada perhitungan home industri tahu sebesar Rp318/potong tahu untuk harga jual sebesar Rp413/porong tahu sedangkan metode *full costing* sebesar Rp348/potong tahu untuk harga jual sebesar Rp453/potong tahu.

Kata kunci : *Harga Pokok Produksi, Full Costing, Harga Jual*

ABSTRACT

Maulina, Desi Nur. 2021. *The Analysis of production Cost Calculation using The Full Costing Method to Determine The Selling Price for The Home Industry Tofu in the Village of Dukuhwaru.* Study Program: DIII Accounting Department. Politeknik Harapan Bersama Tegal. First Advisor: Ririh Sri Harjanti, SE, M.M., Second.Advisor: Dewi Sulistyowati, SE.

The calculation of the cost of production is to calculate the list of production costs that must be incurred by the company within a certain period of time, including related costs of raw materials, labor costs and factory overhead costs. House construction industry or home industry is currently growing very rapidly. Tofu home industry is one of the businesses that many people choose because it only requires capital that is not too large and the process easy to make and requires no skills. The purpose of this research was to find out the calculation of the costs of production using the method of full costing to determine the selling price of the tofu home industry. The data collection techniques used by the researchers were observation, interviews, and documentation study. The data analysis method used is descriptive. To collect data on the cost of goods manufactured in December 2020, calculate the cost of goods produced using traditional methods and full cost methods. From the results of data analysis, research shows that the calculation of the cost of production and the determination of the selling price in the home industry tofu in the traditional way is lower using the full cost method. Production cost in calculation home industry tofu IDR318/piece of tofu at the selling price IDR413/piece toful full costing method IDR348/piece tofu for the selling price of the tofu IDR453/piece.

Key Words : *Cost of Goods Sold, Full Costing, Selling Price*

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TA.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Batasan Masalah.....	7
1.6 Kerangka Berpikir	7
1.7 Sistematika Penulisan.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12

2.1	Analisis	12
2.2	Home Industri.....	12
2.3	Akuntansi Biaya	13
2.3.1	Pengertian Akuntansi Biaya	13
2.3.2	Tujuan Akuntansi Biaya.....	14
2.4	Biaya.....	16
2.4.1	Pengertian Biaya	16
2.4.2	Klasifikasi Biaya	17
2.5	Harga Pokok Produksi.....	21
2.5.1	Pengertian Harga Pokok Produksi	21
2.5.2	Komponen Harga Pokok Produksi.....	22
2.5.3	Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	23
2.5.4	Unsur-unsur Harga Pokok Produksi.....	23
2.5.5	Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	25
2.6	Penentuan Harga Jual	27
2.7	Tinjauan Tahu.....	28
2.8	Penelitian Terdahulu.....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....		32
3.1	Lokasi Penelitian	32
3.2	Waktu Penelitian	32
3.3	Jenis Data.....	32
3.4	Sumber Data	33
3.5	Teknik Pengumpulan Data	34
3.6	Metode Analisa Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		38

4.1	Gambaran Umum	38
4.1.1	Sejarah Singkat.....	38
4.1.2	Visi dan Misi Sejarah berdirinya Home Industri Tahu	39
4.1.3	Struktur Organisasi Home Industri Tahu	39
4.1.4	Tugas dan kewajiban.....	40
4.1.5	Tenaga Kerja	41
4.1.6	Kondisi Home Industri Tahu.....	41
4.1.7	Proses Produksi Tahu	41
4.2	Hasil Penelitian.....	44
4.2.1	Elemen-elemen Biaya Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	44
4.2.2	Penentuan Harga Pokok Produksi	50
4.2.3	Penentuan Harga Jual.....	53
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		59
5.1	Kesimpulan.....	59
5.2	Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA		61
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....		63

0DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1 Pemakaian Bahan Baku	44
3.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	45
3.3 Penyusutan Jenis Peralatan	47
3.4 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	48
3.5 Harga Pokok Produksi Home Industri Tahu.....	50
3.6 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing	51
3.7 Perbandingan Harga Jual	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
4.1 Kerangka Berpikir	8
4.2 Struktur Organisasi Home Industri Tahu.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran-lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Kegiatan.....	64
2. Data Pemakaian Bahan Baku.....	66
3. Data Pemakaian Tenaga Kerja Langsung.....	67
4. Data Pemakaian Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	68

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis antar entitas diberbagai bidang. Semua industri ataupun perusahaan ikut berlomba-lomba untuk meningkatkan mutu produksinya baik berupa barang maupun jasa, hal ini dilakukan untuk mendapatkan pangsa pasar yang lebih banyak. Pada umumnya tujuan utama perusahaan dalam melakukan kegiatan operasional yaitu untuk mendapatkan keuntungan atau laba semaksimal mungkin. Hal ini dilakukan agar kelangsungan hidup perusahaan terjamin dan dapat memberi manfaat bagi masyarakat umum. (Dian Purnama : 2017)^[1].

Usaha yang banyak menjadi pilihan masyarakat adalah UMKM (Usaha Mikro, kecil dan Menengah) yaitu industri yang merupakan sarana dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat terutama masyarakat daerah, UMKM juga disebut sebagai kegiatan yang sangat mendongkrak tingkat pengangguran dan mata pencaharian masyarakat kecil. UMKM meliputi dalam usaha bidang jasa, dagang dan manufaktur. Alasan UMKM menjadi banyak pilihan masyarakat dikarenakan proses pendiriannya yang terbilang tidak tidak terlalu rumit. UMKM digunakan oleh pemerintah sebagai alat perjuangan untuk membangun perekonomian nasional dengan melibatkan sebanyak mungkin pelaku ekonomi. (Ruthia Bahri, Rahmawati : 2019)^[2]

Perkembangan UMKM saat ini memunculkan persaingan yang ketat untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai salah satu penggerak perekonomian rakyat serta ikut bersaing dalam menghasilkan suatu produk untuk mendapatkan laba. Laba mempunyai peran yang sangat penting karena menyangkut kelangsungan hidup perusahaan. Hal-hal yang berpengaruh terhadap laba perlu mendapat perhatian yang lebih besar, salah satunya faktor yang ikut mempengaruhi besar laba adalah harga pokok produksi. Menurut Hanggana (dalam Fitri Puspitasari 2018 : 428)^[3] harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat satu unit barang jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Penentuan harga pokok produksi merupakan suatu hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca.

Harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam menentukan harga pokok produksi, mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba-rugi yang diperoleh perusahaan. Mengingat arti pentingnya harga pokok produksi yang memerlukan ketelitian dan ketepatan. Dalam persaingan yang tajam saat ini memacu perusahaan yang satu bersaing dengan perusahaan yang lain, dalam menghasilkan produk yang sejenis, karena itu diperlukan informasi biaya maupun informasi harga pokok produksi untuk pengambilan

keputusan. Dalam menetapkan harga jual yang tidak terlalu tinggi atau rendah, agar harga jual yang dihasilkan dapat bersaing dengan perusahaan sejenis serta memberikan laba yang sesuai dengan yang diharapkan dari produk yang dihasilkan.

Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode perhitungan yaitu metode *full costing* dan metode *variabel costing*. Dalam metode *full costing* menentukan harga pokok produksi yang dimana semua biaya-biaya diperhitungkan kedalam harga pokok produksi seluruhnya baik yang bersifat biaya tetap maupun biaya variabel, sehingga biaya produksi tetap tersebut masih melekat pada produk yang belum terjual, dengan begitu tidak membebankan untuk kelangsungan bisnis selanjutnya dan pada periode cost. Sedangkan metode *variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memasukan biaya-biaya yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi. Biaya produksi tetap dikategorikan sebagai *cost periodic* sehingga tidak ada biaya tetap yang belum dibebankan pada periode tersebut.

Masalah yang sering dihadapi oleh pengusaha UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) yang bersifat multidimensi, salah satunya adalah kesalahan dalam menetapkan harga yang tidak tepat. Kesalahan ini terjadi karena adanya kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi yang salah. Permasalahan seperti ini akan menciptakan kesalahan fatal yang bisa mengakibatkan kebangkrutan usaha. (Ruthia Bahri, Rahmawati : 2019)

Menurut Mulyadi (dalam Mifta Magfirah, Fazli Syam BZ 2016 : 60)
[4] untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi pada UMKM agar menghasilkan biaya yang efisien diperlukan suatu metode yang tepat. Metode yang tepat dalam perhitungan harga pokok produksi adalah dengan menggunakan metode *full costing*. Pendekatan metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik biaya variabel ataupun biaya tetap.

Home industri yang bergerak dibidang pangan produksi tahu ini merupakan salah satu UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah), yang berlokasi di Jalan Setia Budi RT06/RW04 Desa Dukuhwaru Kecamatan Dukuhwaru Kabupaten Tegal yang dikelola oleh Bapak Fatekhi dan istrinya. Home industri ini berfokus pada produksi tahu dan pengolahan ampas tahu serta mendistribusikan hasil tahunya sendiri dengan cara menjual kepedagang tahu disalah satu Pasar Tradisional. Sejarah terbentuknya Home industri ini merupakan turun temurun dari kakek Ibu Karmini (istri) selaku dari pemilik home industri. Awalnya hanya membantu ibunya, beliau mulai belajar dan menekuni ilmu proses pembuatan tahu. Pada tahun 2005 Bapak Fatekhi memberanikan diri untuk mendirikan usaha tahunya sendiri dengan dibantu istri sampai sekarang.

Permasalahan yang terjadi di lokasi penelitian pada home industri tahu ini adalah tidak adanya perhitungan secara terperinci untuk menentukan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual produk. Untuk menghitung

biaya produksi dapat menyebabkan kesulitan dalam menentukan harga jual. Seringkali menjual produknya menurut harga yang ditentukan oleh permintaan dan penawaran pasar. Contoh harga tahu rata-rata Rp 500,- maka home industri tahu ini mengikuti harga di pasaran. Dalam menghitung biaya produksi usaha home industri ini menggunakan perhitungan tradisional, dimana perhitungannya hanya mencakup biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung tanpa menghitung biaya-biaya lain. Hal inilah yang menyebabkan kurang realistisnya laba yang akan didapat, sehingga dalam menjalankan usaha kurang tepat dalam pengambilan keputusan pengelolaan keuangan maka menyebabkan usaha home industri tahu yang dijalankan hanya seperti itu saja tanpa adanya kemajuan hasil produksi atau bertambahnya karyawan.

Berdasarkan uraian latar belakang, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **“ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA HOME INDUSTRI TAHU DI DESA DUKUHWARU”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada Home Industri Tahu?”

1.3 Tujuan Penelitian

Bedasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada home industri tahu.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu :

1) Bagi Peneliti

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan dan mendapatkan ilmu mengenai perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada home industri tahu di Desa Dukuhwaru serta sebagai syarat untuk memenuhi penyusunan Tugas Akhir guna mendapatkan gelar Diploma Tiga dari Program Studi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Kota Tegal.

2) Bagi Home Industri

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran pengambilan keputusan tentang perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada Home Industri “Tahu”.

3) Bagi Politeknik Harapan Bersama

Penelitian ini juga diharapkan sebagai dasar penelitian lebih lanjut bagi peneliti lain serta dapat menambah literatur yang berkaitan dengan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan

Metode *Full Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada Home Industri “Tahu”.

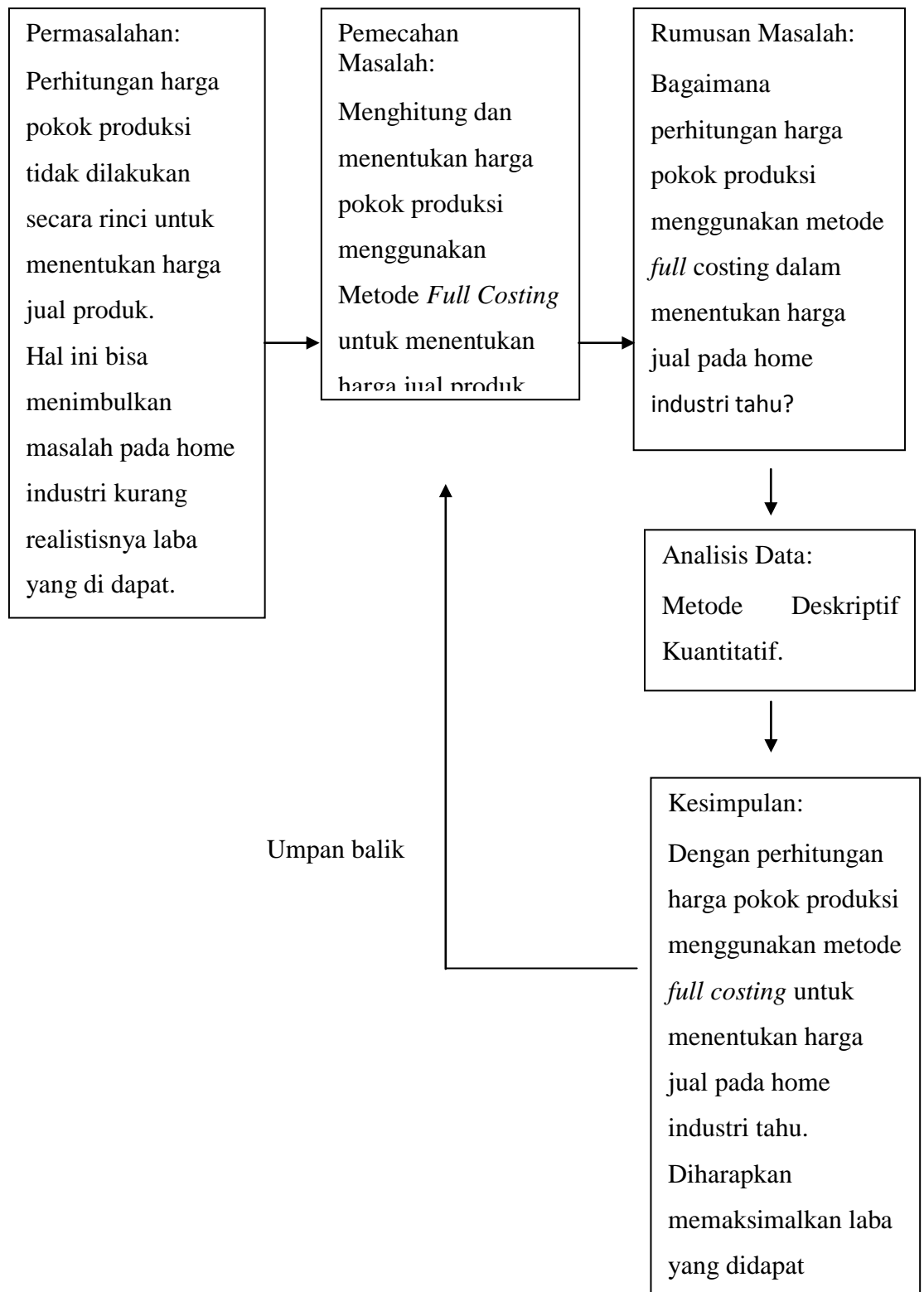
1.5 Batasan Masalah

Supaya penelitian ini lebih fokus dan terarah, maka permasalahan dibatasi hanya pada perhitungan harga pokok produksi dengan Metode *Full Costing* untuk menentukan harga jual pada produk tahu, yang meliputi : Tahu Kuning dan Tahu Putih, dari periode bulan Desember 2020.

1.6 Kerangka Berpikir

Home industri membutuhkan perhitungan harga pokok produksi yang efisien dan efektif. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan berujung pada penentuan harga jual yang tepat pula, sehingga dapat memperoleh laba maksimal. Selama ini home industri dalam menentukan harga jualnya dengan taksiran dan hanya memperhitungkan biaya produksinya saja. Terdapat dua metode perhitungan harga pokok produksi yaitu: metode *full costing* dan *variabel costing*. Namun pada penelitian ini hanya menggunakan metode *full costing* untuk memperhitungkan harga pokok produksi karena metode *full costing* semua biaya yang bersifat variabel ataupun tetap akan diperhitungkan untuk menentukan harga pokok produksi, sehingga pengeluaran biaya produksi dihitung secara lebih mendetail.

Berdasarkan penjelasan tersebut diatas, 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 motto, kata pengantar, intisari/abstrak, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, dan lampiran. Bagian awal ini berguna untuk memberikan kemudahan kepada pembaca dalam mencari bagian-bagian penting 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 teori-teori tentang pengertian yang mendasari dan mendukung pokok-pokok masalah yang diambil dalam penelitian Tugas Akhir yaitu Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan

Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Menentukan Harga Jual pada Home Industri Tahu.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang lokasi penelitian (tempat dan alamat penelitian), waktu penelitian, metode pengumpulan data, jenis dan sumber data penelitian, dan metode analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan tinjauan umum instansi, seperti sejarah singkat instansi, profil instansi, struktur organisasi, tugas dan wewenang/*job description*, 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 diharapkan dapat berguna bagi Dinas Pekerjaan Umum Kabupaten Tegal.

3) DAFTAR PUSTAKA

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

4) Bagian Akhir

LAMPIRAN

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

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Analisis

Analisis berasal dari Yunani Kuno “analisis” yang berarti melepaskan. Analisis terbentuk dari dua suku kata yaitu “ana” yang berarti kembali dan “luein” yang berarti melepas. Sehingga pengertian analisis yaitu suatu usaha dalam mengamati secara detail pada suatu hal atau benda dengan cara menguraikan komponen-komponen pembentukannya atau menyusun komponen tersebut untuk dikaji lebih lanjut.

Menurut Komarudin, pengertian analisis adalah aktifitas berfikir untuk menguraikan suatu keseluruhan menjadi komponen-komponen kecil sehingga dapat mengenal tanda-tanda komponen, hubungan masing-masing komponen, dan fungsi setiap komponen dalam satu keseluruhan yang terpadu.^[5]

Menurut Efrey Liker, arti analisis adalah aktivitas dalam pengumpulan bukti, untuk menemukan sumber suatu masalah, yaitu akarnya.^[5]

2.2 Home Industri

Pengertian home industri merupakan usaha di rumah atau tempat tinggal yang merangkap sebagai tempat usaha, baik itu berupa usaha jasa, perdagangan hingga kantor. Pada umumnya istilah home industri, industri rumahan atau industri rumah tangga merupakan suatu usaha yang tidak berbentuk badan hukum dan dilaksanakan oleh seseorang atau beberapa orang. Pelaku ekonomi yang mempunyai usaha di rumah biasanya pendirinya berawal

dari keluarga itu sendiri ataupun salah satu dari anggota keluarga yang berdomisili ditempat tinggal itu dengan mengajak beberapa orang di sekitar sebagai karyawan. Meskipun dalam skala yang tidak terlalu besar, namun dalam kegiatan ekonomi ini secara tidak langsung membuka lapangan pekerjaan untuk saudara ataupun orang sekitar rumah.

Kesimpulan dari pengertian diatas home industri merupakan suatu tempat tinggal yang merangkap menjadi tempat usaha dengan kegiatan mengubah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi. Serta memiliki tujuan untuk memperoleh laba/keuntungan semaksimal mungkin dan dapat membuka lapangan pekerjaan di lingkungan sekitar.

2.3 Akuntansi Biaya

2.3.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Pengertian akuntansi biaya menurut Baldric Siregar, dkk (2017)^[6] dapat didefinisikan sebagai proses pengukuran, penganalisisan, perhitungan dan pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi untuk kepentingan internal perusahaan. Menurut Armanto Witjaksono (2006)^[7] akuntansi biaya adalah salah satu dari sekian banyak disiplin ilmu dalam akuntansi. Akuntansi biaya merupakan ilmu, dalam pengertiannya bahwa akuntansi biaya merupakan hal yang dapat dipelajari dan telah memenuhi kaidah-kaidah tertentu untuk dapat diakui sebagai suatu disiplin ilmu : antara lain logis, dan telah diterima serta dipraktekkan oleh banyak orang. Sedangkan pengertian akuntansi biaya menurut Charles T.

Horngren, Srikant M. Datar, George Foster (2006)^[8] merupakan bidang ilmu yang mempelajari tentang penyediaan informasi yang dibutuhkan akuntansi keuangan dan manajemen sebuah perusahaan. Kehadiran akuntansi biaya dapat mengukur serta melaporkan informasi baik yang berkaitan dengan keuangan maupun non keuangan, yang berkaitan dengan biaya yang diperoleh serta pemanfaatan sumberdaya sebuah organisasi.

Berdasarkan dari definisi diatas akuntansi biaya dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah suatu proses mencatat, menggolongkan, meringkas dan menyajikan biaya, mulai dari proses pembuatan hingga penjualan barang atau jasa dengan cara-cara tertentu serta menyajikan berbagai informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Akuntansi biaya menghasilkan informasi untuk memenuhi berbagai macam tujuan penentu *cost* produksi, pengendalian biaya dan tujuan pengambilan keputusan.

2.3.2 Tujuan Akuntansi Biaya

Menurut Santoso (2011)^[9], akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok sebagai berikut :

1. Penentuan Harga Pokok Produk

- a. Untuk memenuhi tujuan penentuan harga pokok produk, akuntansi biaya mencatat, menggolongkan, dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk atau penyerahan jasa.

- b. Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya yang telah terjadi di masa lalu atau biaya historis.
- c. Ditunjukkan untuk memenuhi kebutuhan pihak luar perusahaan. Karena ditunjukkan untuk kebutuhan pihak luar, maka akuntansi biaya untuk penentuan harga pokok produk tunduk pada prinsip-prinsip akuntansi yang lazim.

2. Pengendalian Biaya

- a. Pengendalian biaya harus didahului dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu-satuan produk.
- b. Jika biaya yang seharusnya ini telah ditetapkan maka akuntansi biaya bertugas untuk memantau apakah pengeluaran biaya yang sesungguhnya sesuai biaya yang seharusnya tersebut.
- c. Akuntansi biaya kemudian melakukan analisis penyimpangan. Dari analisis penyimpangan manager dapat mencari penyebabnya dan dilakukan tindakan koreksi jika perlu.
- d. Akuntansi biaya untuk tujuan pengendalian biaya lebih ditujukan untuk memenuhi kebutuhan pihak dalam perusahaan, sehingga merupakan bagian akuntansi manajemen.

3. Pengambilan keputusan khusus

- a. Pengambilan keputusan khusus menyangkut masa yang akan datang, karena itu informasi yang relevan dengan pengambilan keputusan khusus selalu berhubungan dengan informasi masa yang akan datang.
- b. Akuntansi biaya untuk pengambilan keputusan khusus bertugas untuk menyediakan biaya masa yang akan datang (*future cost*).
- c. Informasi biaya tidak dicatat dalam catatan akuntansi biaya, melainkan hasil dari proses peramalan.
- d. Karena keputusan khusus merupakan sebagian besar kegiatan manajemen perusahaan, laporan akuntansi biaya untuk memenuhi tujuan pengambilan keputusan adalah bagian dari akuntansi manajemen.

2.4 Biaya

2.4.1 Pengertian Biaya

Pengertian biaya menurut Baldrick Siregar, dkk (2017)^[6] yaitu biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan. Biaya akan dikurangkan pendapatan untuk menentukan laba atau rugi pada suatu periode sehingga biaya akan dicantumkan dalam laporan laba rugi. Armanto Witjaksono (2006)^[7] terdapat beberapa pendapat mengenai definisi biaya (*cost*) antara lain : (a) *Cost*

adalah suatu pengorbanan sumberdaya untuk mencapai suatu tujuan tertentu. (b) Sebagai akuntan mendefinisikan biaya sebagai satuan moneter atas pengorbanan barang dan jasa untuk memperoleh manfaat di masa kini atau masa yang akan datang. Dari beberapa pengertian diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa biaya atau *cost* merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi (*resource*).

Menurut Firmansyah (dalam Desliane Wauran 2016 : 654)^[10] biaya memiliki unsur sebagai berikut: (1) Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi (2) Biaya dapat diukur dengan satuan rupiah (3) Biaya merupakan pengorbanan yang telah terjadi atau akan terjadi (4) Biaya merupakan pengorbanan yang mempunyai tujuan.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan biaya yaitu suatu pengorbanan yang harus dilakukan untuk melaksanakan suatu proses produksi yang dinyatakan dengan satuan uang sesuai harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi ataupun yang akan terjadi.

2.4.2 Klasifikasi Biaya

Penggolongan biaya merupakan proses pengelompokan biaya secara sistematis atau keseluruhan elemen biaya yang ada ke dalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas dan penting. Klasifikasi biaya dapat diperlukan untuk mengembangkan data

biaya yang dapat membantu pihak manajemen dalam mencapai tujuan.

Menurut Supriono (dalam Dian Purnama 2017 : 17)^[1] menjelaskan bahwa ada beberapa cara penggolongan biaya yang sering dilakukan, antara lain:

1. Penggolongan biaya sesuai dengan fungsi pokok dari kegiatan/aktiftas perusahaan.

Fungsi pokok dari kegiatan perusahaan-perusahaan terdiri atas fungsi produksi, fungsi pemasaran, fungsi administrasi dan umum, dan fungsi keuangan (*financial*). Atas dasar tersebut, biaya dapat dikelompokan menjadi:

- a. Biaya produksi, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya produksi digolongkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
- b. Biaya pemasaran, yaitu biaya dalam rangka penjualan produk sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas.
- c. Biaya administrasi dan umum, yaitu biaya yang terjadi dalam rangka penentuan kebijakan, pengarahan, dan pengawasan kegiatan perusahaan secara keseluruhan.
- d. Biaya keuangan, adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan, misalnya biaya bunga.

2. Penggolongan biaya sesuai dengan periode akuntansi dimana biaya akan dibebankan.

Penggolongan biaya berdasarkan pengeluaran (*expenditur*), dimana pengeluaran tersebut berhubungan dengan kapan pengeluaran tersebut akan menjadi biaya. Pengeluaran tersebut terdiri atas pengeluaran untuk membeli mesin, pengeluaran untuk membeli alat-alat kecil, pengeluaran yang hanya bermanfaat pada periode akuntansi misalnya gaji, dan pengeluaran yang jumlahnya relatif besar yang memerlukan keputusan manajemen untuk memastikan sebagai pengeluaran modal atau pengeluaran penghasilan.

3. Penggolongan biaya sesuai dengan tendensi perubahannya terhadap aktivitas atau kegiatan atau volume.

Biaya menurut tendensi perubahannya terhadap aktifitas terutama untuk tujuan perencanaan dan pengendalian biaya serta pengambilan keputusan. Biaya ini terdiri atas biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semi variabel.

- a. Biaya tetap (*fixed cost*), yaitu biaya yang jumlah totalnya tetap konstan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkat tertentu.
- b. Biaya variabel (*variable cost*), yaitu biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (*proposional*) dengan perubahan volume kegiatan, semakin besar volume kegiatan

semakin tinggi jumlah total biaya variabel, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah jumlah total variabel.

- c. Biaya semi variabel (*semi variable cost*), yaitu biaya yang jumlah totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan, akan tetapi sifat perubahannya tidak sebanding. Semakin tinggi volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan.
4. Penggolongan biaya sesuai dengan objek atau pusat biaya yang dibiayai.

Didalam perusahaan objek atau pusat biaya dapat dihubungkan dengan produk yang dihasilkan, departemen-departemen yang ada dalam pabrik, daerah pemasaran, bagian-bagian dalam organisasi lain atau bahkan individu. Biaya-biaya ini terdiri dari biaya langsung (*direct cost*) dan biaya tidak langsung (*indirect cost*). Biaya langsung adalah biaya yang terjadi atau manfaatnya dapat diidentifikasi kepada objek atau pusat biaya tertentu. Dalam hubungannya dengan produk biaya ini terdiri atas biaya bahan baku, dan biaya tenaga kerja langsung. Sedangkan biaya tidak langsung merupakan yang terjadi atau manfaatnya tidak dapat diidentifikasi pada objek atau pusat biaya tertentu. Contohnya biaya tidak langsung yaitu biaya *overhead* pabrik.

5. Penggolongan biaya untuk tujuan pengendalian biaya.

Untuk pengendalian biaya informasi biaya yang ditunjukkan kepada manajemen dikelompokkan dalam biaya terkendali (*controllable cost*), yaitu biaya yang secara langsung dapat dipengaruhi oleh seorang pimpinan tertentu dalam jangka waktu tertentu. Dan biaya tidak terkendali (*uncontrollable cost*), yaitu biaya yang tidak dapat dipengaruhi oleh seorang pimpinan dalam jangka waktu tertentu.

6. Penggolongan biaya sesuai dengan pengambilan keputusan.

Biaya untuk tujuan pengambilan keputusan oleh manajemen terdiri atas biaya relevan (*relevant cost*) dan biaya tidak relevan (*irrelevant cost*). Biaya relevan yaitu biaya yang akan mempengaruhi pengambilan keputusan perusahaan. Pengambilan keputusan dapat berupa pemilihan dan alternatif atau pemilihan dari dua alternatif. Sedangkan biaya yang tidak relevan yaitu biaya yang tidak mempengaruhi pengambilan keputusan perusahaan.

2.5 Harga Pokok Produksi

2.5.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Bastian dan Nurlela (dalam Mifta Maghfirah, Fazli Syam BZ 2016 : 62)^[4] harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan

produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Menurut Hanggana (dalam Fitri Puspitasari 2018 : 428)^[3] adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat suatu unit barang jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Manfaat informasi harga pokok produk menurut Mulyadi (2012)^[11] yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

- 1) Menentukan harga jual produk
- 2) Memantau realisasi biaya produksi
- 3) Menghitung laba atau rugi periodik
- 4) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca

2.5.2 Komponen Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi meliputi seluruh bahan langsung, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa. Harga pokok produksi terdiri atas tiga komponen utama, yaitu :

- 1) Bahan baku langsung yang meliputi pembelian biaya bahan, potongan pembelian, biaya angkut pembelian, biaya penyimpanan, dan lain-lain.
- 2) Tenaga kerja langsung yang meliputi semua biaya upah karyawan yang terlibat secara langsung proses pembuatan bahan baku menjadi barang jadi atau barang siap jual.

- 3) Biaya *overhead* pabrik meliputi semua biaya-biaya diluar dari biaya perolehan biaya bahan baku langsung dan upah langsung.

2.5.3 Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2012)^[11] tujuan dari perhitungan harga pokok produksi antara lain :

- 1) Untuk pengendalian.
- 2) Untuk perencanaan dan pengukuran prestasi pelaksanaan.
- 3) Untuk penetapan harga.
- 4) Untuk penentuan nilai persediaan.

2.5.4 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Dalam memproduksi suatu produk akan diperlukan beberapa biaya untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi. Biaya produksi dapat digolongkan kedalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Menurut Baldric Siregar, dkk (2017)^[6]

1) Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah besarnya nilai bahan baku yang dimasukkan kedalam proses produksi untuk diubah menjadi barang jadi. Biaya bahan baku merupakan bagian penting biaya barang yang digunakan untuk memproduksi barang jadi. Contohnya seperti tembakau bagi perusahaan rokok dan kayu bagi perusahaan mebel.

2) Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja dapat dibedakan menjadi dua kelompok yaitu: biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang secara langsung berhubungan dengan produksi barang jadi. Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah upah atau gaji tenaga kerja yang tidak berhubungan langsung dengan produksi barang jadi. Contoh tenaga kerja langsung adalah seperti buruh langsung yaitu tukang pelinting rokok dalam perusahaan rokok dan tukang kayu dalam perusahaan mebel. Contoh tenaga kerja tidak langsung adalah upah mandor.

3) Biaya Overhead Pabrik

Pengertian biaya overhead adalah biaya pabrik selain bahan baku dan tenaga kerja langsung. Biaya ini tidak dapat diidentifikasi secara langsung dengan barang yang dihasilkan perusahaan.

Contohnya seperti :

- a. Bahan pembantu atau bahan tidak langsung seperti, perlengkapan pabrik, cat, mesin ukir pada perusahaan mebel.

- b. Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak bisa dikaitkan langsung dengan barang yang dihasilkan, seperti gaji mandor.
- c. Perbaikan dan pemeliharaan.
- d. Biaya listrik, telpon dan air.

2.5.5 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2012)^[11] metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi, dalam menghitung unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu :

a. Metode *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. Metode *Variabel Costing*

Merupakan 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.

Metode *full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel ataupun tetap. Dengan demikian kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya berikut ini :

Baiaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya overhead pabrik variabel	xx
Biaya overhead pabrik tetap	<u>xx</u> +
kos (biaya) produksi	xx

Metode *variabel costing* adalah penentuan harga pokokproduksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja kedalam harga pokok produk. Harga pokok produk menurut metode *variabel costing* terdiri dari:

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja variabel	xx
Biaya overhead pabrik variabel	<u>xx</u> +
Harga pokok produk	xx

Penentuan harga pokok variabel (*variabel costing*) adalah suatu konsep penentuan harga pokok yang

memasukan biaya produksi variabel sebagai elemen harga pokok produk. Biaya produksi tetap dianggap sebagai biaya periode atau biaya waktu (*period cost*) yang langsung disebabkan kepada laba-rugi periode terjadinya dan tidak diperlakukan sebagai biaya produksi.

2.6 Penentuan Harga Jual

Menurut Krismiaji dan Aryani (dalam Dwi Urip Wardoyo 2016)^[12] menyatakan bahwa pendekatan umum dalam penentuan harga jual adalah menambahkan angka perkiraan laba (*markup*) pada harga pokok. *Markup* adalah selisih antara harga jual dan harga pokok produk. *Markup* biasanya berupa presentase tertentu dari harga pokok produk. Pendekatan ini disebut *cost-plus pricing* karena presentase *markup* yang telah ditentukan dimuka ditambahkan pada angka harga pokok untuk menentukan harga jual.

Menurut Sukiman (dalam Amaliya Ayu Fadilah)^[13] mengungkapkan bahwa harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan presentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual.

Untuk menghasilkan laba perusahaan dapat melakukan dengan dua cara yaitu, cara pertama dengan menaikkan harga jual dengan cara ini memang dapat meningkatkan laba, namun dalam kondisi persaingan yang semakin ketat ini perusahaan tidak mudah untuk menaikkan harga jual karena dapat

menyebabkan konsumen lari ke produk pesaing yang memiliki harga yang lebih murah dengan kualitas produk yang sama. Cara kedua dengan menekan biaya produksi secara efisien dan mengendalikan komponen biaya-biaya sehingga biaya produksi yang dikeluarkan dapat ditekan seminimal mungkin serta dapat dikendalikan secara optimal.

2.7 Tinjauan Tahu

Tahu dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Tahu berasal dari negara China, merupakan serapan dari bahasa Hokkian (tauhu) (Hanzi : hanyu pinyin : doufu), yang secara harfiah berarti “kedelai terfermentasi”. Di Jepang dikenal dengan nama *tofu*. Dibawa para perantau China, makanan ini tersebar ke Asia Timur dan Asia Tenggara dan akhirnya keseluruh dunia. Tahu pertama kali muncul di Tiongkok sejak zaman dinasti Han sekitar 2200 tahun lalu. Penemunya adalah Liu An yang merupakan seorang bangsawan, cucu dari Kaisar Han Gaozu, Liu Bang yang mendirikan dinasti Han. Liu An adalah ilmuwan dan filosofi, penguasa dan ahli politik. Ia tertarik pada ilmu kimia dan meditasi tadiom. Para ahli sejarah berpendapat bahwa kemungkinan besar Liu An memadatkan tahu dengan *nigari* atau air laut dan menjadi kental seperti tahu saat ini.^[14]

Tahu merupakan makanan favorit yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Makanan tradisional bagi masyarakat Indonesia ini merupakan makanan sumber protein yang bermutu tinggi. Tahu juga termasuk makanan yang rendah kalori, lemak, dan karbohidrat. Di dalam 100 gram tahu hanya terdapat sekitar 70 kalori, 2 gram karbohidrat, dan 4 gram lemak. Selain itu

tahu juga mengandung banyak nutrisi, diantaranya ada protein termasuk asam amino esensial, serta kalsium, selenium, fosfor, magnesium, zat besi, seng, dan tembaga. Untuk memproduksi tahu bahan utama yang dibutuhkan yaitu kacang kedelai yang dihancurkan menjadi bubur, banyaknya minat masyarakat serta manfaat yang ada dalam tahu maka banyak di temukan pabrik tahu baik dalam bentuk usaha kecil maupun menengah keatas.

2.8 Penelitian Terdahulu

No	Nama	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Ruthia Bahri, Rahmawaty, (2019) ” Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada UMKM Dendeng Sapi Di Banda Aceh)”	Analisis Deskriptif	Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM dengan menggunakan metode <i>full costing</i> dan <i>variabel costing</i> terdapat selisih sebesar Rp. 3.335,- Per kilogram, Rp. 3.384,- per kilogram. Dikarenakan pada metode <i>full costing</i> memperhitungkan semua unsur biaya, baik biaya-biaya variabel maupun biaya tetap. Sedangkan pada metode <i>variabel costing</i> hanya menghitung biaya variabel saja.
2.	Bayu Nugroho, (2018). “Analisis	Metode Deskriptif Kuantitatif	Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan perhitungan harga pokok produksi terdapat perbedaan

	Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu Dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> (Studi Kasus di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta)”		antara metode perusahaan dan metode <i>full costing</i> . Terdapat selisih pada setiap bahan baku yang digunakan, seperti jamu beras kencur selisih sebesar Rp. 6,-, jamu kunir asem 59,-. Meskipun demikian dari hasil perhitungan tidak ada perbedaan yang material antara harga pokok menurut perusahaan dengan menurut kajian teori.
3.	Dwi Urip Waroyo, (2016). “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada PT Dasa Windu Agung)”	Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan analisis deskriptif kuantitatif	Hasil penelitian menyatakan bahwa penentuan harga pokok produksi harus menghitung seluruh elemen biaya baik tetap maupun variabel, agar mempermudah perhitungan untuk menentukan nilai harga jual perusahaan yang menitik beratkan pada penentuan keuntungan atau margin yang ditentukan langsung dari harga pokok produk menurut kebijakan perusahaan.
4.	Fitri Puspitasari, (2018). “Pengalokasian Biaya Bersama Dalam Penentuan Harga Pokok	Metode Analisis Data Deskriptif Kuantitatif	Berdasarkan hasil penelitian, penerapan pengalokasian biaya bersama pada UD. Bali Busana Garment terdapat unsur dasar dalam pengalokasian biaya bersama yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya <i>overhead</i> pabrik. Setelah diketahui seluruhnya dari unsur

	Produksi Pada UD. Bali Busana Garment Tahun 2016”		biaya bersama diatas maka baru bisa dihitung seluruh biaya yang dikerluarkan untuk menghasilkan produknya.
5.	Desliane Wauran, (2016). ” Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Penerapan <i>Cost Plus Pricing Method</i> Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk KO’ Petrus Cabang Megamas”	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif	Berdasarkan hasil penelitian, terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual antara hasil yang ditetapkan di rumah makan soto rusuk Ko petrus dengan menggunakan metode <i>cost plus pricing</i> . Harga jual yang pemilik tetapkan lebih rendah dibandingkan menggunakan metode <i>cost plus pricing</i> hal ini dikarenakan harga pokok produksi yang ditetapkan hanya menggunakan perkiraan tanpa menghitung secara menyeluruh biaya-biaya yang dikeluarkan.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini bertempat pada Home industri Tahu yang beralamat di Jalan Setia Budi RT06/RW04 Desa Dukuhwaru Kecamatan Dukuhwaru Kabupaten Tegal.

3.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama 3 bulan, terhitung dari tanggal Februari 2020 sampai dengan Mei 2020.

3.3 Jenis Data

Menurut Sugiyono (2015)^[15], jenis data dibedakan menjadi 2, yaitu kualitatif dan kuantitatif. Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Data Kualitatif

Data Kuantitatif menurut Sugiyono (2015)^[15] adalah data yang terbentuk kata, skema, dan gambar. Data kualitatif pada penelitian ini adalah data yang didapatkan dari hasil tanya jawab atau wawancara peneliti kepada pemilik home industri dan pegawai pada home industri terkait dengan perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual.

2. Data Kuantitatif

Data Kuantitatif menurut Sugiyono (2015)^[15] adalah data yang berbentuk angka atau data kuantitatif yang diangkakan. Data

kuantitatif yang diambil dalam penelitian ini adalah data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik di home industri pada periode bulan Desember 2020.

3.4 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Data Primer

Data Primer menurut Sugiyono (2015)^[15] merupakan sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data (tidak melalui media perantara).

Data ini seperti peneliti mengamati kondisi atau obsevasi dan wawancara secara langsung terkait dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada home industri tahu di Desa Dukuhwaru.

2. Data Sekunder

Data Sekunder menurut Sugiyono (2015)^[15] adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau dokumen. Dalam hal ini data sekunder yang diperoleh seperti peneliti meminta data-data yang berhubungan dengan sejarah singkat home industri, struktur organisasi melalui sumber lain dari berbagai tulisan dari buku, jurnal-jurnal dan internet yang berkaitan dengan penelitian ini.

3.5 Teknik Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data-data atau keterangan yang diperlukan dalam penelitian ini, maka metode penelitian yang digunakan penulis ialah sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati secara langsung keadaan atau situasi dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku sasaran. Pengamatan dalam penelitian ini dilakukan dengan cara Praktik Kerja Lapangan Pada Home Industri Tahu Di Desa Dukuhwaru.

2. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengambilan data dimana peneliti langsung berdialog dengan responden. Dalam wawancara, peneliti berdialog langsung dengan pegawai dan pemilik usaha Home Industri Tahu terkait dengan penentuan biaya produksi dan harga jual produk.

3. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan teknik pengumpulan data yang berasal dari dokumen, arsip, buku-buku atau literatur sebagai bahan referensi untuk memperoleh kesimpulan atau pendapat dari para ahli dengan mendapatkan kesimpulan tersebut sebagai metode tersendiri. Studi kepustakaan sangat penting dalam penyusunan Tugas Akhir.

4. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu teknik pengumpulan data dengan cara mempelajari dokumen untuk mendapatkan suatu data atau informasi yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Studi dokumentasi dalam penelitian ini adalah dengan meminta data-data dari pihak perusahaan. Misalnya mengenai data laporan produksi dan segala laporan yang berkaitan selama proses produksi berlangsung. Hal ini dilakukan agar informasi yang didapatkan benar-benar bersumber dari objek yang dijadikan sebagai tempat penelitian.

3.6 Metode Analisa Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Menurut Bayu Nugroho (2018)^[16] Adapun langkah-langkah yang harus dilakukan dalam rencana penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Mendiskripsikan perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan menjabarkan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam suatu periode tertentu.
- 2) Menentukan prosedur penentuan harga pokok produksi menurut metode *full costing*, dengan cara:
 - a. Mengumpulkan data produksi dalam periode tertentu dan mengumpulkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.

b. Mendeskripsikan dan melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode *full costing*.

3) Membandingkan data yang diperoleh dengan teori yang digunakan peneliti.

4) Dari hasil penelitian menarik kesimpulan dan memberikan saran-saran pada home industri tahu.

Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjelaskan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Mulyadi (2012)^[11] metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang variabel maupun tetap. Kemudian informasi tersebut akan dijadikan konsep landasan penentuan harga jual produk, untuk harga jual produk menggunakan metode *cost plus pricing*.

Rumusan metode *full costing* : Sumber Mulyadi (2012)^[11]

Biaya Bahan Baku Langsung	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	xxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	<u>xxx</u> +
Total kos (Biaya) Produksi	xxx

Rumusan harga jual produk *cost plus pricing* : Sumber (dalam Dwi Urip Wardoyo 2016) ^[12]

$$\text{BIAYA TOTAL} + \text{MARGIN (\% LABA)} = \text{HARGA JUAL}$$

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum

4.1.1 Sejarah Singkat

Home Industri Tahu yang dikategorikan sebagai UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) yang bergerak dibidang produksi Tahu, yang berlokasi di Jl. Setia Budi Desa Dukuhwaru Kecamatan Dukuhwaru Kabupaten Tegal yang dikelola oleh Bapak Fatekhi, dan istrinya. Home Industri ini berfokus pada produksi Tahu serta pengolahan Ampas Tahu dan mendistribusikan hasil tahunya sendiri dengan cara menjual ke penjual tahu disalah satu Pasar Tradisional.

Sejarah terbentuknya Home industri ini merupakan turun temurun dari kakek Ibu Karmini (istri) selaku dari pemilik home industri. Awalnya hanya membantu ibunya beliau mulai belajar dan menekuni ilmu proses pembuatan tahu, dan pada tahun 2005 Bapak Fatekhi memberanikan diri mendirikan usaha tahunya sendiri dengan di bantu istri, dengan menjual tahu dan ampas dari pembuatan tahu kemudian di jajahkan kepada konsumen – konsumen yang notabennya memiliki peternakan kambing dan sapi karena ampas tahu sendiri berguna untuk pakan ternak. Dari awal pendirian usaha ini sampai sekarang jumlah tenaga kerjanya tetap, yaitu 2orang dari keluarga sendiri. Usaha ini tidak slalu mulus karena kerap kali merugi.

4.1.2 Visa dan Misi Sejarah berdirinya Home Industri Tahu

Visi :

“Menghasilkan produk yang berkualitas demi keuntungan bersama.”

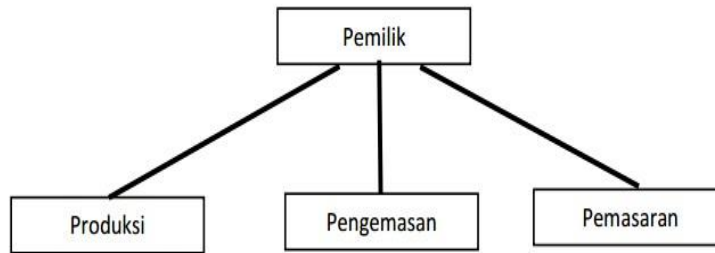
Misi:

“Menggunakan bahan baku berkualitas, memaksimalkan kinerja tenaga kerja serta mendapatkan laba semaksimal mungkin.”

4.1.3 Struktur Organisasi Home Industri Tahu

Struktur organisasi (desain organisasi) dapat diartikan sebagai suatu mekanisme-mekanisme formal dengan nama organisasi yang dikelola. Struktur organisasi umumnya berbentuk bagan yang menggambarkan pola hubungan kerja antara dua orang atau lebih dalam susunan yang sah dan bertanggung jawab masing-masing anggota untuk mencapai tujuan tertentu. Struktur organisasi menunjukkan kerangka dan susunan perwujudan pola terhadap hubungan-hubungan diantara fungsi-fungsi, bagan-bagan, atau posisi-posisi maupun orang-orang yang menunjukkan kedudukan, tugas wewenang dan tanggung jawab yang berbeda-beda dalam suatu organisasi.

Struktur organisasi home industri cukup sederhana, dari pemilik, produksi, pengemasan (cetak) dan pemasaran. Berikut bagan struktur organisasi Home Industri Tahu.



Gambar 4.1 Struktur Organisasi Home Industri Tahu

Sumber : Home Industri Tahu, 2021

4.1.4 Tugas dan kewajiban

Uraian tugas dan kewajiban setiap bagian dalam struktur organisasi pada Home Industri Tahu, sebagai berikut :

1. Pemilik

Tugas dan Kewajiban pemilik, yaitu :

- a. Memberikan modal usaha
- b. Mengatur jadwal produksi
- c. Mengelola anggaran
- d. Memantau persediaan bahan baku

2. Bagian Produksi

Tugas dan kewajiban bagian produksi, yaitu :

- a. Menyiapkan bahan
- b. Mengelola bahan
- c. Merawat mesin dan alat-alat yang digunakan

3. Bagian Pengemasan

Tugas dan kewajiban bagian pengemasan, yaitu :

a. Menjaga kebersihan produk

b. Mengemas produk

4. Bagian Pemasaran

Tugas dan kewajiban bagian pengemasan, yaitu :

a. Memasarkan produk ke distributor

4.1.5 Tenaga Kerja

Tenaga kerja di Home Industri Tahu saat ini berjumlah 2 orang tenaga kerja, home industri ini dikelola oleh pasangan suami istri.

Adapun rincian dan bagian antara lain :

1. Produksi dan pemasaran adalah Bapak Fatekhi
2. Pencetakan dan pengemasan adalah Ibu Karmini

4.1.6 Kondisi Home Industri Tahu

Penulis melakukan penelitian di home industri tahu pada masa pandemi covid-19, kondisi ini mengakibatkan berkurangnya produksi pada home industri tahu, sehingga menyebabkan berkurangnya intensitas kegiatan produksi.

4.1.7 Proses Produksi Tahu

Proses produksi merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi untuk menciptakan nilai guna barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor produksi dan sumber daya yang ada. Mengenal proses pembuatan tahu, dari awal hingga siap edar.

1. Alat dan Bahan-bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan

tahu antara lain adalah :

a. Alat

- Bak atau tong besar
- Mesin penggiling
- Kain saring
- Kain tipis
- Cetakan tahu
- Alat pres
- Blak

b. Bahan

- Kedelai
- Air
- Cuka

2. Langkah membuat tahu

Setelah bahan-bahan dan peralatan untuk proses pembuatan tahu sudah siap, maka masuk pada proses pembuatan. Secara garis besar langkah-langkah dalam proses pembuatan tahu yaitu sebagai berikut:

- a. Lakukan proses pemilihan bahan baku tahu (kedelai), usahakan yang memiliki kualitas bagus. Proses penyortiran biasanya dilakukan menggunakan tampi/tampah.

- b. Kedelai selanjutnya dicuci, kemudian direndam kedalam wadah ember/bak kira-kira 5-7 jam. Hal ini dilakukan sampai tekstur kedelai mudah diolah. Usahakan seluruh kedelai tenggelam, dalam proses perendaman ini dan kedelai akan mengembang.
- c. Setelah direndam, kacang kedelai dibersihkan dengan cara dicuci berkali-kali. Usahakan kedelai di bersihkan sebersih mungkin untuk menghindari kedelai cepat masam.
- d. Untuk selanjutnya giling kedelai hingga halus, tambahkan air sehingga kedelai berbentuk bubur.
- e. Kemudian rebus sampai mendidih kurang lebih selama 10-15 menit dan buang busa yang timbul dari proses perebusan.
- f. Saring bubur kedelai yang telah direbus sampai mendidih dengan kain halus, pres menggunakan alat pres sampai sari pati kedelai terpisah dengan ampasnya.
- g. Campurkan cuka dengan sari pati kedelai yang diperoleh tunggu sampai menjadi gumpalan.
- h. Cetak gumpalan menggunakan kain pembungkus tahu sesuai ukurannya.
- i. Press menggunakan alat press untuk mengurangi kadar airnya.
- j. Tahu yang sudah jadi direbus kembali untuk pewarnaan menggunakan bubuk kunyit halus.

- k. Setelah 5-10 menit, taruh tahu kedalam wadah bak dan jadilah tahu dengan kualitas yang baik.

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Elemen-elemen Biaya Perhitungan Harga Pokok Produksi

Terdapat elemen-elemen biaya dalam menghitung penentuan harga pokok produksi adalah sebagai berikut :

1. Perhitungan Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah segala sesuatu yang merupakan bahan pokok atau bahan utama yang akan diolah dalam proses produksi tahu. Bahan baku yang digunakan pada Home Industri Tahu dalam proses pembuatan tahunya adalah kedelai, cuka, dan air. Cara yang dilakukan oleh Home Industri Tahu dalam menghitung biaya bahan baku untuk proses pembuatan tahu pada bulan Desember 2020 sudah tepat, yaitu dengan mengkalikan jumlah bahan yang dipakai dengan pokok harga bahan baku.

Adapun rincian pemakaian bahan baku yang digunakan Home Industri Tahu selama proses produksi pada bulan Desember 2020 yaitu sebagai berikut :

Rata-rata Home Industri Tahu untuk satu hari proses produksi kedelai yang dibutuhkan yaitu 30kg, jadi selama 26 hari pada Desember 2020 sebanyak 780kg. Maka total biaya bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan tahu pada Home Industri Tahu untuk pemakaian kedelai selama bulan Desember 2020 adalah sebesar

$780\text{kg} \times \text{Rp } 8000 = \text{Rp } 6.240.000,-$. Penggunaan air untuk satu kali produksi dalam satu hari membutuhkan 450 liter air, jadi pemakaian air selama bulan Desember 2020 adalah sebesar 11.700 liter. Berikut ini disajikan tabel bahan baku untuk proses pembuatan tahu pada Home Industri Tahu bulan Desember 2020 dapat dilihat pada tabel 4.1

Tabel 4.1 : Pemakaian Bahan Baku

Nama Bahan	Kuantitas	Harga (Rp)	Biaya (Rp)	Sumber
Kedelai	780 Kg	Rp 8.000	Rp 6. 240.000	Pasar
Air	11.700 liter	-	-	Sumur
Cuka	-	-	-	Fermentasi air produksi sebelumnya
Total Biaya Bahan Baku			Rp 6.240.000	

Sumber : Data diolah untuk penelitian (2020)

2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah balas jasa yang diberikan kepada semua karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Cara menghitung biaya tenaga kerja pada Home Industri Tahu dalam menentukan biaya tenaga kerja langsung untuk proses produksi tahu selama bulan Desember 2020 sudah tepat, yaitu dengan mengalikan jumlah tenaga kerja dengan jumlah hari kerja serta tarif yang telah ditentukan. Waktu produksi dimulai dari pukul 07.00 – 12.00 wib, rincian biaya tenaga kerja yang terjadi pada Home Industri Tahu selama proses produksi bulan Desember 2020, sebagai berikut :

a. Pemasak (satu orang)

Pada bagian ini dilakukan oleh satu orang dengan gaji per hari sebesar Rp 60.000, maka biaya tenaga kerja selama 26 hari pada bagian memasak sebesar Rp 1.560.000.

b. Cetak (satu orang)

Pada bagian ini dilakukan oleh satu orang dengan gaji per hari sebesar Rp 50.000, maka biaya tenaga kerja selama 26 hari pada bagian mencetak/membungkus sebesar Rp 1.300.000.

Berikut tabel biaya tenaga kerja langsung untuk proses pembuatan tahu pada Home Industri Tahu bulan Desember 2020 dapat dilihat pada tabel 4.2

Tabel 4.2 : Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian	Upah (Rp)/orang	Jumlah Hari	Jumlah (Rp)
Pemasak	Rp 60.000	26	Rp 1.560.000
Cetak	Rp 50.000	26	Rp 1.300.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp 2.860.000

Sumber: Data diolah untuk penelitian (2020)

3. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan seluruh biaya yang terjadi pada proses produksi yang tidak termasuk biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Dalam hal ini biaya *overhead* pabrik yang dibebankan Home Industri Tahu yaitu biaya bahan bakar dan

biaya listrik. Namun dalam metode *full costing* perhitungan harga pokok produksi akan menghitung seluruh biaya yang terjadi dalam proses produksinya baik biaya yang bersifat variabel ataupun biaya tetap. Karena itu biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi serta biaya penyusutan alat produksi harus diperhitungkan untuk menentukan harga pokok produksinya.

[1] Biaya *Overhead* Variabel

a. Biaya Bahan Bakar (Merang/kulit padi)

Satu karung besar merang seharga Rp 7.500, proses produksi selama 26 hari membutuhkan 104 karung besar merang. Jadi selama 26 hari $\text{Rp } 7.500 \times 104 = \text{Rp } 780.000$

b. Biaya Listrik

Dalam menentukan jumlah pemakaian biaya listrik yang dikeluarkan pada proses produksi home industri tahu hanya melakukan estimasi per bulan Rp 30.000 biaya ini dianggap tetap setiap bulannya, maka dalam bulan Desember 2020 biaya listrik yang digunakan sebesar Rp 30.000

[2] Biaya *Overhead* Tetap

a. Tenaga Kerja Tak Langsung (bahan bakar kendaraan)

Biaya bahan bakar kendaraan per hari Rp 30.000 x 26 hari kerja = Rp 780.000

b. Biaya Penyusutan Peralatan

Untuk menghitung biaya penyusutan maka perlu diketahui harga perolehan dan taksiran umur ekonomis dari peralatan dengan menggunakan metode garis lurus. Jenis dan umur peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut :

Tabel 4.3 : Penyusutan jenis peralatan tahu

Jenis Peralatan	Umur	Harga (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp)
Ember	3 tahun	Rp 250.000	Rp 6.944
Mesin Penggiling	5 tahun	Rp 5.000.000	Rp 83.333
Sanyo (pompa air)	5 tahun	Rp 2.000.000	Rp 33.333
Alat cetak dan bungkus	5 tahun	Rp 350.000	Rp 9.722
Penyaring (kain saring)	1 tahun	Rp 250.000	Rp 20.933
Tungku masak	3 tahun	Rp 750.000	Rp 20.933
Total Biaya Penyusutan			Rp 175.198

Sumber: Data diolah untuk penelitian (2020)

Rincian perhitungan nilai depresiasi/penyusutan

peralatan adalah sebagai berikut :

- Ember

$$\frac{250.000}{3 \text{ tahun}} = \frac{83.333}{1 \text{ tahun}} = 6.944 \text{ per bulan}$$

- Mesin penggiling

$$\frac{5.000.000}{5 \text{ tahun}} = \frac{1.000.000}{1 \text{ tahun}} = 83.333 \text{ per bulan}$$

- Sanyo (pompa air)

$$\frac{2000.000}{5 \text{ tahun}} = \frac{400.000}{1 \text{ tahun}} = 33.333 \text{ per bulan}$$

- Alat cetak dan bungkus

$$\frac{350.000}{3 \text{ tahun}} = \frac{116.666}{1 \text{ tahun}} = 9.722 \text{ per bulan}$$

- Penyaring

$$\frac{250.000}{1 \text{ tahun}} = 20.833 \text{ per bulan}$$

- Tungku masak

$$\frac{750.000}{3 \text{ tahun}} = \frac{250.000}{1 \text{ tahun}} = 20.833 \text{ per bulan}$$

Adapun biaya perhitungan *overhead* pabrik yang dikeluarkan menurut Home Industri Tahu dalam produksi tahu selama bulan Desember 2020 yaitu dapat dilihat pada tabel 4.4

Tabel 4.4 : Biaya *Overhead* Pabrik

Uraian	Jenis BOP	
	Variabel	Tetap
Merang (biaya bahan bakar)	Rp 780.000	
Biaya listrik	Rp 30.000	
Biaya depresiasi peralatan		Rp 175.198
Biaya bahan bakar kendaraan		Rp 780.000
Jumlah	Rp 810.000	Rp 955.198
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp	1.765.198

Sumber : Data diolah untuk penelitian (2020)

Berdasarkan tabel diatas, diketahui bahwa biaya overhead pabrik sebesar Rp 1.765.198 yang terdiri atas biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Dalam satu hari Home Industri Tahu memproduksi tahu sebesar 1200 potong tahu. Maka perhitungan pada bulan Desember 2020 Home Industri Tahu memproduksi $1200 \times 26 \text{ hari} = 31.200$ potong tahu.

4.2.2 Penentuan Harga Pokok Produksi

a. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Home Industri Tahu

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Home Industri Tahu belum memasukan seluruh biaya *overhead* pabrik yang dibebankan seperti biaya penyusutan peralatan dan mesin yang belum diperhitungkan. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan yaitu dengan menjumlah seluruh total biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik (biaya bahan bakar/merang dan biaya listrik). Perhitungan harga pokok produksi menurut Home Industri Tahu dapat dilihat pada tabel 4.5

Tabel 4.5 : Harga Pokok Produksi Home Industri Tahu

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	
Biaya bahan baku		Rp 6.240.000
Biaya tenaga kerja		Rp 2.860.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik		
Biaya bahan bakar (merang)	Rp 780.000	
Biaya listrik	Rp 30.000	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp	810.000
Total biaya produksi	Rp	9.910.000
Jumlah produksi		31.200
Harga pokok produksi per potong	Rp	318

Sumber: Data diolah untuk penelitian (2020)

Berdasarkan tabel 4.5 dapat dilihat bahwa total biaya harga pokok produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu selama bulan Desember 2020 yaitu sebesar Rp 9.910.000, dengan jumlah produksi 31.200 per unit. Dasar dari perhitungan tersebut maka harga pokok produksi per unit tahu yang dikenakan sebesar Rp 318.

b. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full costing*

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* yaitu menghitung seluruh biaya yang mempengaruhi proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap. Berdasarkan data yang diterima dari Home Industri tahu dalam menghitung harga pokok produksinya terdapat biaya yang tidak diperhitungkan yaitu

seperti biaya bahan bakar kendaraan, biaya penyusutan peralatan dan mesin. Dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, ada beberapa biaya yang tidak diperhitungkan oleh Home Industri Tahu namun biaya tersebut akan diperhitungkan oleh peneliti. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel 4.6

Tabel 4.6 : Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan HPP (Full Costing)	Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp 6.240.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 2.860.000
Biaya Overhead	Rp 1.765.198
Harga Pokok Produksi	Rp 10.865.198
Jumlah Produksi	31.200
HPP per potong	Rp 348

Sumber : Data diolah untuk penelitian (2020)

Dari tabel 4.6, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memiliki angka lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan Home Industri Tahu. Dari data yang diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 10.865.198, hasil tersebut merupakan hasil dari penjumlahan seluruh biaya bahan baku sebesar Rp 6.240.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp 2.860.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 1.765.198, dibagi jumlah produksi

sebesar 31.200 potong tahu sehingga diperoleh harga pokok produksi per potong tahu sebesar Rp 348.

4.2.3 Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual bagi Home Industri Tahu itu sangat penting karena penentuan harga jual akan sangat berpengaruh pada laba yang akan didapatkan Home Industri Tahu. Dimana biaya produksi dan harga jual memiliki hubungan yang sangat penting dalam menentukan laba yang diharapkan oleh Home Industri Tahu. Home Industri Tahu dalam menentukan harga jual produknya yaitu dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tahu. Setelah seluruh biaya dihitung barulah menambahkan laba yang diinginkan. Selain itu juga Home Industri Tahu melihat harga yang terbentuk dalam permintaan dan penawaran pasar, sehingga harga yang ditetapkan mampu bersaing.

Dalam menentukan harga jualnya Home Industri Tahu tidak memiliki metode yang khusus, hanya mengharapkan laba yang maksimal. Jadi dapat disimpulkan penentuan harga jual dengan menghitung seluruh biaya produksi yang dikeluarkan serta menambahkan presentase laba yang diinginkan. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa Home Industri Tahu menginginkan laba sebesar 30% untuk produk yang dijual.

- a. Dengan perhitungan harga pokok produksi menurut Home Industri Tahu pada bulan Desember 2020 menghasilkan 31.200 potong tahu. Total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 9.910.000, dari total biaya

yang dikeluarkan penetapan harga jual tahu dengan mengharapkan laba 30% perhitungannya yaitu sebagai berikut :

Biaya Total + Margin (% laba) = Harga Jual
--

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp } 9.910.000 + (\text{Rp } 9.910.000 \times 30\%) \\ &= \text{Rp } 12.883.000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual per potong} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah per potong}} \\ &= \frac{12.883.000}{31.200} \\ &= \text{Rp. } 413 \text{ per potong} \end{aligned}$$

Dari perhitungan harga jual menurut Home Industri Tahu per potong sebesar Rp 413 per potong.

- b. Sedangkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* Home Industri Tahu pada bulan Desember 2020 menghasilkan 31.200 potong tahu. Total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 10.865.198, dari total biaya tersebut dapat dilakukan penetapan harga jual tahu dengan mengharapkan laba sebesar 30% yaitu sebagai berikut :

Biaya Total + Margin (% laba) = Harga Jual
--

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp. } 10.865.198 + (\text{Rp. } 10.865.198 \times 30\%) \\ &= \text{Rp. } 14.124.757 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual per} & & & \text{Harga Jual} \\ \text{potong} & = & & \frac{\text{Jumlah per potong}}{\text{D}} \\ & & & = \frac{14.124.757}{31.200} \\ & & & = \text{Rp. } 453 \text{ per potong} \end{aligned}$$

Perhitungan harga jual dengan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* per potong tahu sebesar Rp 453.

Penentuan harga jual dengan harga pokok produksi menurut Home Industri Tahu, dengan harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdapat selisih. Total biaya produksi pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan perhitungan menurut Home Industri Tahu. Berikut perbandingan harga jual dengan harga pokok produksi menurut Home Industri Tahu dengan menurut metode *full costing* untuk penentuan harga jual per potong tahu dapat dilihat pada tabel 4.7

Tabel 4.7 : Perbandingan harga Jual

Keterangan	Home Industri Tahu	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Harga Jual Tahu	Rp 413	Rp 453	Rp 40

Sumber : Data diolah untuk penelitian (2020)

Dari tabel 4.7 diketahui bahwa terdapat selisih dalam penentuan harga jual produk menurut Home Industri Tahu dengan metode *full costing*. Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok menggunakan *full costing* lebih besar dari metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Home Industri Tahu. Sehingga harga jual yang ditetapkan Home Industri Tahu lebih rendah dari metode *full costing*.

4.3 Pembahasan Hasi Penelitian

Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu hal yang sangat penting dilakukan untuk perusahaan manufaktur, harga pokok produksi harus dihitung dengan tepat dan cermat dalam perhitungan dan penentuannya. Karena harga pokok produksi sangat berpengaruh untuk menentukan harga jual produk, jika dalam menentukan harga pokok produksi kurang cermat maka akan berpengaruh pada penentuan harga jualnya yang mengakibatkan kurang maksimalnya laba yang akan didapat.

Harga pokok produksi adalah seluruh total biaya produksi yang dikeluarkan atau dibebankan dalam pembuatan suatu produk, dimana setiap usaha mengharapkan laba yang maksimal dalam setiap kegiatan produksinya. Harga pokok produksi sendiri bisa dijadikan sebagai tolak ukur untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya, karena itu perhitungan harga

pokok produksi sangat penting dalam sebuah perusahaan manufaktur untuk menentukan laba yang diperkirakan atau yang akan diperoleh.

Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan perhitungan Home Industri Tahu. Hal ini dikarenakan pengumpulan biaya yang dilakukan oleh Home Industri Tahu tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan, serta penggolongan biaya yang dilakukan belum tepat dan cermat yang menyebabkan terdapat beberapa biaya tidak dihitung dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

Dari hasil analisis data yang dilakukan diperoleh harga pokok produksi pada bulan Desember 2020 menurut perhitungan Home Industri Tahu sebesar Rp 318 per potong sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 348 per potong. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi. Hal ini disebabkan karena adanya biaya-biaya yang seharusnya diperhitungkan oleh Home Industri Tahu sebagai unsur biaya dalam proses produksi tetapi tidak diperhitungkan. Biaya tersebut yaitu biaya *overhead* pabrik seperti biaya bahan bakar kendaraan, pemeliharaan, dan penyusutan peralatan. Sedangkan pada perhitungan metode *full costing* menghitung biaya sesungguhnya atau seluruh biaya yang terjadi dalam proses produksi. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya *overhead* pabrik menjadi dua unsur biaya yaitu biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap.

Biaya *overhead* pabrik pada bulan Desember 2020 memiliki selisih perhitungan, antara perhitungan Home Industri Tahu dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 955.198. Dimana biaya *overhead* pabrik yang dihitung oleh Home Industri Tahu sebesar Rp 810.000, sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* biaya *overhead* pabrik yang dihasilkan sebesar Rp 1.765.198. Besarnya selisih tersebut dikarenakan adanya biaya *overhead* pabrik yang tidak dihitung oleh Home Industri Tahu, tetapi diperhitungkan dengan menggunakan metode *full costing*. Selisih yang terjadi dikarenakan adanya biaya penyusutan dan pemeliharaan pada peralatan dan mesin produksi.

Penentuan harga jual dengan menghitung seluruh biaya produksi yang dikeluarkan serta menambahkan presentase laba yang diinginkan dengan metode *full costing* berdasarkan taksiran bulan Desember 2020, karena harga pokok tersebut digunakan untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan lebih rendah dari harga jual yang akan diterapkan. Menurut harga pokok produksi yang ditentukan Home Industri Tahu berdasarkan perhitungan menghasilkan harga jual sebesar Rp 413, sedangkan menurut harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga jual sebesar Rp453. Terdapat selisih harga jual sebesar Rp 40 dari Home Industri Tahu.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disajikan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara Home Industri Tahu dengan menggunakan metode *full costing*, hal ini dikarenakan ada perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Pada perhitungan Home Industri Tahu dalam perhitungannya tidak membebankan biaya *overhead* pabrik tetap pada produksinya, sedangkan pada metode *full costing* memperhitungkan semua biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap ataupun variabel. Maka dari itu metode *full costing* lebih menguntungkan bagi Home Industri Tahu serta akurat dalam perhitungannya karena membebankan seluruh biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi.

Penentuan harga jual hanya menggunakan perkiraan dari harga perpotong tahu untuk menetapkan harga jualnya. Harga jual per potong tahu dari hasil perhitungan harga pokok produksi menurut Home Industri Tahu yaitu sebesar Rp 413, sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 453. Selisih harga jual per potong antara Home Industri Tahu dengan metode *full costing*, dikarenakan Home Industri Tahu dalam menghitung harga pokok tidak menghitung biaya yang dikeluarkan secara menyeluruh seperti biaya bahan bakar kendaraan dan biaya penyusutan serta perawatan peralatan yang terjadi.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual produk lebih tepat dari pada harga pokok produksi menggunakan Home Industri Tahu.

5.2 Saran

1. Diharapkan Home Industri Tahu sebaiknya mengevaluasi kembali perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan selama ini, dengan cara mengubah metode perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Dikarenakan pada metode *full costing* seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan baik itu biaya yang bersifat variabel ataupun biaya tetap dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi. Selain itu dengan metode *full costing* penyusutan dan pemeliharaan peralatan lebih terkontrol.
2. Disarankan pada penentuan harga jual menggunakan presentase dari harga pokok produksi dengan jumlah % yang diinginkan Home Industri Tahu untuk mencapai maksimal.
3. Diharapkan kepada peneliti selanjutnya dapat mengkaji lebih dalam dan lengkap dalam menganalisis harga pokok produksi yang terjadi dalam proses produksi serta menggunakan data yang lebih banyak lagi guna mendukung data lebih akurat dikarenakan pada penelitian ini hanya menggunakan data pada bulan Desember 2020 saja.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Purnama, Dian. (2017). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam menentukan Harga Jual Melalui Metode *Full Costing* (Studi Pada PT. Prima Istiqamah Sejahtera Di Makasar). Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- [2] Rahmawaty, Ruthia Bahri. (2019) *Analisis* Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada UMKM Dendeng Sapi Di Banda Aceh). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA) Vol.4, No.2, (2019) Halaman 334-358.
- [3] Puspitasari Fitri. (2018). Pengalokasian Biaya Bersama Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada UD. Bali Busana Garment Tahun 2016. Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha. Vol.10, No.2, Tahun 2018.
- [4] Maghfirah, Miftha. Syam BZ, Fazli. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penenrapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi (JIMEKA) Vol.1, No.2, (2016), Hal 59-70.
- [5] Maxmanroe. (2019). Pengertian Analisis: Arti, Turunan Kata, dan Contoh Penggunaannya. <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-analisis.html> diakses pada 19 Mei 2020
- [6] Siregar, Baldric, dkk (2017). Akutansi Biaya. Cetakan ke-5. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- [7] Witjaksono, Armanto. (2006). Akutansi Biaya. Edisi Pertama. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- [8] Horngren, Carles T. Datar, Srikant M. Fooster, George. (2006). *Cost Accounting, A Managarial Emphasis*. Edisi ke-12. Diterjemahkan Lestari. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- [9] Santoso. (2011). Akutansi Biaya diakses dari teguh-ekom: <http://teguh-ekom.blogspot.com/2011/02/akutansi-biaya-akutansi-biaya-dan.html> diakses pada 23 Mei 2020
- [10] Wauran, Desliane. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan *Cost Plus Pricing Method* Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Rusuk KO'Petrus Cabang Megamas. Jurnal EMBA Vol.4 No.2 Juni 2016, Hal 652-661.

- [11] Mulyadi, (2012) Akutansi Biaya Edisi kelima. Yogyakarta: UUP STIM YKPN. Mahayuddin, dan Jeanny Maria Fatimah. (2016).
- [12] Wardoyo Urip Dwi. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada PT Dasa Windu Agung). Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis Vol.1, No.2, Oktober 2016 : 183-190 ISSN 2527-7502.
- [13] Ayu Fadilah Amaliya. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk Pada PT. Tegal Jaya Makmur Sejahtera. (Tidak Dipublikasi)
- [14] Adi Bintoro Prasetyo, dkk (2017). Pembuatan Tahu Rumahan Khas Ledok Kulon. Jurnal Pemberdayaan, Vol. 1, No. 2, Oktober 2017, hal. 245-252.
- [15] Sugiyono, (2015). Metode Penelitian Kombinasi (*Mix Methods*). Bandung: Alfabeta.
- [16] Nugroho Bayu. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu Degan Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Kasus di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta). (Tidak Dipublikasikan).

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1

Dokumentasi Kegiatan







Lampiran 2

Data Pemakaian Bahan Baku Kedelai
Pada Produksi Bulan Desember 2020

Bulan	Kuantitas (Kg)	Harga Per Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Desember	780	Rp 8.000	Rp 6.240.000

Tegal, 15 April 2021

MENGETAHUI

HOME INDUSTRI TAHU BAPAK FATEKHI

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Fatekhi', written over a horizontal line.

FATEKHI
Pemilik

Lampiran 3

Data Pemakaian Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada Produksi bulan Desember 2020

Bagian	Jumlah Tenaga Kerja Per orang	Upah (Rp)	Jumlah Hari	Total Biaya (Rp)
Pemesak	1	Rp 60.000	26	Rp 1.560.000
Cetak dan Bungkus	1	Rp 50.000	26	Rp 1.300.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	2			Rp 2.860.000

Tegal, 15 April 2020

MENGETAHUI

HOME INDUSTRI TAHU BAPAK FATEKHI



FATEKHI
Pemilik

Lampiran 4

Data Pemakaian Biaya *Overhead* Pabrik

Pada Bulan Desember 2020

Uraian	Jenis BOP	
	Variabel	Tetap
Merang (biaya bahan bakar)	Rp 780.000	
Biaya listrik	Rp 30.000	
Biaya depresiasi peralatan		Rp 175.198
Biaya bahan bakar kendaraan		Rp 780.000
Jumlah	Rp 810.000	Rp 955.198
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp	1.765.198

Tegal, 15 April 2020

MENGETAHUI

HOME INDUSTRI TAHU BAPAK FATEKHI



FATEKHI
Pemilik