

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

Desi Nur Maulina¹, Ririh Sri Harjanti², Dewi Sulistyowati³

Program Studi D-III Akuntansi Politeknik Harapan Bersama

Jln. Mataram No. 09 Tegal

Telp/Fax (0283) 352000

Korespondensi email: deslina594@gmail.com

Abstrak

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

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 tofuf full costing method IDR348/piece tofu for the selling price of the tofu IDR453/piece.

Keywords: *Cost of Goods Sold, Full Costing, Selling Price*

PENDAHULUAN

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis antar entitas diberbagai bidang. Semua industry ataupun perusahaan berlomba-lomba untuk meningkatkan mutu produksinya baik berupa barang ataupun 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 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) ^[2].

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 realistiknya 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”.

METODE

Jenis Penelitian

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama 3 bulan, terhitung dari bulan Februari 2020 sampai dengan Mei. Lokasi penelitian ini bertempat pada Home Industri Tahu yang beralamat di Jl. Setia Budi RT06/RW04 Desa Dukuhwaru Kecamatan Dukuhwaru Kabupaten Tegal.

Data, Instrumen, dan 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.

Teknik Analisis 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	xxx+
Total Kos (Biaya) Produksi	Xxx

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

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

HASIL DAN PEMBAHASAN

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 mengalikan 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
Kedelai	780 Kg	Rp 8.000	Rp 6.240.000
Air	11.700 Lt	-	-
Cuka	-	-	-
Total Biaya Bahan Baku			Rp 6.240.000

Sumber : Data diolah untuk penelitian (2020)

1. 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)

1. 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 bualannya, 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	Rp5.000.000	Rp 83.333
Sanyo	5 Tahun	Rp2.000.000	Rp 33.333
Alat Cetak	5 Tahun	Rp 350.000	Rp 9.722
Penyaring	1 Tahun	Rp 250.000	Rp 20.933
Tungku Masak	3 Tahun	Rp 750.000	Rp 20.933
Total Biaya Penyusutan			Rp175.198

Sumber: Data diolah untuk penelitian (2020)

Rincian perhitungan nilai depresiasi/penyusutan peralatan adalah sebagai berikut :

1. Ember

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

2. Mesin penggiling

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

3. Sanyo (pompa air)

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

4. Alat cetak dan bungkus

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

5. Penyaring

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

6. 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	Rp780.000	
Biaya Listrik	Rp 30.000	
Biaya Depresiasi Peralatan		Rp175.198
Biaya Bahan Bakar Kendaraan		Rp780.000
Jumlah	Rp810.000	Rp955.198
Total BOP	Rp1.765.198	

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 x 26 hari = 31.200 potong tahu.

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 : HPP Home Industri Tahu

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	
Biaya Bahan Baku		Rp6.240.000
Biaya Tenaga Kerja		Rp2.860.000
Biaya Overhead Pabrik		
Biaya Bahan Bakar Produksi	Rp780.000	
Biaya Listrik	Rp 30.000	
Total BOP		Rp 810.000
Total Biaya Produksi		Rp9.910.000
Jumlah Produksi		31.200
HPP/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.

a. 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 : HPP 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	Rp10.865.000
Jumlah Produksi	31.200
HPP/potong	Rp348

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.

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 penentuan harga jual tahu dengan mengharapkan laba 30% perhitungannya yaitu sebagai berikut :

$$\text{Biaya Total} + \text{Margin}(\% \text{ Laba}) = \text{Harga Jual}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp } 9.910.000 + (\text{Rp } 9.910.000 \times 30\%) \\ &= \text{Rp } 12.883.000 \\ \text{Harga Jual per potong} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah per potong}} \\ &= \frac{12.883.000}{31.200} \\ &= \text{Rp. } 413 \text{ per potong} \end{aligned}$$

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 :

$$\text{Biaya Total} + \text{Margin}(\% \text{ Laba}) = \text{Harga Jual}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp } 10.865.000 + (\text{Rp } 10.865.000 \times 30\%) \\ &= \text{Rp } 14.124.757 \\ \text{Harga Jual per potong} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah per potong}} \\ &= \frac{14.124.757}{31.200} \\ &= \text{Rp. } 453 \text{ per potong} \end{aligned}$$

Dari 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 Pokok

Keterangan	Home Industri Tahu	Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Harga Jual Tahu	Rp413	Rp453	Rp40

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 jual ang ditetapkan Home Industri Tahu lebih rendah dari metode *full costing*.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

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.

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.

UCAPAN TERIMAKASIH

1. Allah SWT yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat serta hidayahnya

sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.

2. Mama dan Bapak yang aku sayangi, selalu mendukung dan mendoakanku serta memberikanku semangat dalam segala hal.
3. Adikku yang selalu memberikan kebahagiaan dan semangat ketika aku lelah dalam mengerjakan tugas akhir ini.
4. Keluarga besarku yang selalu mendoakan dan memberikan semangat yang tiada hentinya.
5. Bu Ririh Sri Harjanti dan Bu Dewi Sulistyowati yang telah membimbingku hingga tugas akhir ini terselesaikan.
6. Bapak Fatekhi dan istri selaku pemilik usaha yang selalu memberikan dukungan dan bimbingan dalam mengerjakan tugas akhir di tempat usahanya.
7. Sahabat-sahabatku yang selalu mendukung dan menjadi teman cerita suka duka dalam penulisan tugas akhir ini serta memberikanku semangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
8. teman-temanku kelas 6M seperjuanganku, terima kasih telah memberikan warna selama masa perkuliahan.
9. Almamaterku.

DAFTAR PUSTAKA

- Purnama, Dian. (2017). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam menentukan Harga Jual Melalui Metode *Full Costing* (Studi Pustaka Pada PT. Prima Istiqamah Sejahtera Di Makasar). Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Universita Islam Negeri Alauddin Makassar.
- 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.

- 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.
- Maghfirah, Miftha. Syam BZ, Fazli. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penetapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi (JIMEKA)* Vol.1, No.2, (2016), Hal 59-70.
- Maxmanroe. (2019). Pengertian Analisis: Arti, Turunan Kata, dan Contoh Penggunaannya. <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-analisis.html> diakses pada 19 Mei 2020
- Siregar, Baldrice, dkk (2017). *Akuntansi Biaya*. Cetakan ke-5. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Witjaksono, Armanto. (2006). *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Horngrén, Charles T. Datar, Srikant M. Foster, George. (2006). *Cost Accounting, A Managerial Emphasis*. Edisi ke-12. Diterjemahkan Lestari. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Santoso. (2011). Akuntansi Biaya diakses dari teguh-ekom:<http://teguh-ekom.blogspot.com/2011/02/akuntansi-biaya-akuntansi-biaya-dan.html> diakses pada 23 Mei 2020
- 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.
- Mulyadi, (2012) *Akuntansi Biaya* Edisi kelima. Yogyakarta: UUP STIM YKPN. Mahayuddin, dan Jeanny Maria Fatimah. (2016).
- 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.
- Ayu Fadilah Amaliya. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk Pada PT. Tegal Jaya Makmur Sejahtera. (Tidak Dipublikasi)
- Adi Bintoro Prasetyo, dkk (2017). Pembuatan Tahu Rumahan Khas Ledok Kulon. *Jurnal Pemberdayaan*, Vol. 1, No. 2, Oktober 2017, hal. 245-252.
- Sugiyono, (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- 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).