

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA PT. ROCKET CHICKEN INDONESIA
CABANG TEGAL**



TUGAS AKHIR

DWI AYU ARIFIENI

NIM 18031215

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA
2021**

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PT.
ROCKET CHICKEN INDONESIA CABANG TEGAL

Oleh Mahasiswa :

Nama : Dwi Ayu Arifieni

NIM : 18031215

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

Tegal, 12 Juni 2019

Pembimbing I,



Hetika, S.E., M.Si, CAAT.

NIPY. 08.009.043

Pembimbing II,



Dewi Sulistyowati, S.E., CAAT.

NIPY. 012.013.162

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PT.
ROCKET CHICKEN INDONESIA CABANG TEGAL

Oleh :

Nama : Dwi Ayu Arifieni

NIM : 18031215

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.....Juli 2021

1 Hetika, S.E., M.Si, CAAT.

Ketua Sidang



2 Erni Unggul, S.E., M.Si.

Penguji 1



3 Anita Karunia, S.E., M.Si.

penguji 2



Mengetahui,

Ketua Program Studi,



Yeni Priatna Sari, S.E, M.Si, Ak, CA.

NIPY. 03.013.142

PERNYATAAN PERNYATAAN KEASLIAN TA

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis dalam bentuk Tugas Akhir ini yang Berjudul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PT. ROCKET CHICKEN INDONESIA CABANG TEGAL” beserta isinya adalah benar-benar karya saya sendiri.

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

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

Tegal, Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Dwi Ayu Arifieni

NIM 18031215

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Dwi Ayu Arifieni

NIM : 18031215

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Rocket Chicken Indonesia Cabang Tegal.

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

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

Tegal, Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Dwi Ayu Arifieni

NIM 18031215

HALAMAN MOTTO

Sistem pendidikan yang bijaksana setidaknya akan mengajarkan kita betapa sedikitnya yang belum diketahui oleh manusia, seberapa banyak yang masih harus ia pelajari.

Sir John Lubbock

Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagimu dan boleh jadi (pula) kamu menyukai sesuatu, padahal ia amat buruk bagimu. Allah mengetahui, sedang kamu tidak mengetahui.

QS Al Baqarah 216

Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah suatu kaum, kecuali mereka mengubah keadaan mereka sendiri.

QS Ar Ra'd 11

HALAMAN PERSEMBAHAN

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

1. Diri sendiri yang mau semangat, bangkit, bekerja keras dan tidak menyerah dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Kedua orang tua yaitu Bapak Aminudin dan Ibu Leni Marlina, terimakasih atas doa, kasih sayang, dukungan, motivasi dan pengorbanan yang telah menghantarkkan pada titik ini.
3. Ibu Hetika, S.E., M.Si, CAAT dan Ibu Dewi Sulistyowati, SE., CAAT yang telah memberikan banyak arahan dan bimbingan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Segenap Civitas Akademika Politeknik Harapan Bersama Tegal khususnya para Bapak/Ibu dosen program studi DIII-Akuntansi atas segala ilmu yang selama ini disalurkan.
5. Haryono Umar Purwo Wibowo yang selalu mendengarkan keluh kesah dan memberi motivasi selama proses pengerjaan Tugas Akhir.
6. Teman-teman seperjuangan khususnya kelas "T" yang selama 3 tahun ini telah mewarnai masa kuliah dengan penuh warna.
9. Seluruh mahasiswa semester akhir yang terus semangat dan pantang menyerah.
10. Seluruh pihak yang terlibat dalam membantu terselesaikannya Tugas Akhir ini namun tidak bisa disebutkan semuanya ku ucapkan terimakasih.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr. Wb.

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan berkah dan rahmat-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PT. ROCKET CHICKEN INDONESIA CABANG TEGAL”. Dan tak lupa pula penulis mengirimkan shalawat dan salam atas junjungan kita Nabi Muhammad SAW sebagai *Rahmatan Lil' alamin*.

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

Penulis menyadari akan keterbatasan dan kemampuan yang dimiliki, dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini saya ingin menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Bapak Nizar Suhendra, SE., M.P.P selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama.
2. Ibu Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, Ak, CA selaku Ketua Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal. Dan selaku Dosen Wali kelas I dalam memberikan motivasi dan saran bagi anak didiknya dalam mendukung proses belajar mengajar selama menjadi mahasiswa DIII Akuntansi.
3. Ibu Hetika, S.E., M.Si, CAAT selaku dosen pembimbing 1 dengan penuh kesabaran dan ketelitian dalam memberikan arahan, bimbingan dan petunjuk sehingga terselesaikannya penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Dewi Sulistyowati, SE., CAAT selaku dosen pembimbing 2 yang dengan penuh kesabaran dan ketelitian dalam memberikan arahan,

bimbingan dan petunjuk sehingga terselesaikannya penyusunan laporan Tugas Akhir ini.

5. Segenap Dosen pengajar Prodi DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Kota Tegal
6. Orangtua dan seluruh saudara yang sudah memberikan support baik materil maupun non materil, serta dukungan berupa doa dan semangat sehingga dapat terselesaikannya Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman kampus yang telah memberikan dorongan dan semangat serta semua pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, turut membantu terselesaikannya Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, masih banyak kekurangan dan kelemahan yang harus diperbaiki, serta tidak lupa penulis ix meminta kepada para pembaca agar dapat memberikan kritikan dan saran yang membangun untuk dijadikan evaluasi bagi penulis untuk membuat laporan ini menjadi lebih baik lagi. Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas segala kekurangan dan kelemahan yang ada. Akhirnya, penulis sangat berharap Tugas Akhir ini bisa bermanfaat sebagai bahan referensi atau rujukan bagi para pembaca.

ABSTRAK

Dwi Ayu Arifieni. 2021. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Rocket Chicken Indonesia Cabang Tegal*. Program Studi D-III Akuntansi. Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing 1: Hetika, S.E, M.Si, CAAT; Pembimbing 2 : Dewi Sulistyowati, SE, CAAT.

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) merupakan hal yang penting untuk diperhatikan dalam menentukan harga. Agar biaya-biaya yang tidak sesuai dengan posisinya dapat dikontrol dan dapat dihindarkan, sehingga perusahaan dapat beroperasi secara efisien dan efektif. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*. Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Lokasi penelitian ini pada Store Rocket chicken cabang MC Mejasem yang beralamat di Sibata, Mejasem Barat, Kecamatan Kramat, Tegal, Jawa Tengah. Teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan ada perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan metode *full costing*. Harga pokok produksi perusahaan untuk per potong ayam goreng sebesar Rp11.527 biaya tersebut dipengaruhi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* adalah Rp 11.652/potong ayam goreng. Perhitungan ini diperoleh biaya produksi yang lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses produksi tersebut dihitung secara terperinci. Perbedaan biaya produksi ini disebabkan karena perhitungan metode yang diterapkan oleh perusahaan tidak terperinci semua biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*

ABSTRAK

Arifieni, Dwi Ayu. 2021. *Analysis Of The Production Cost Calculation At Pt. Rocket Chicken Indonesia Tegal Branch*. Diploma III Accounting Study Program of Politeknik Harapan Bersama. First Advisor : Hetika, S.E, M.Si, CAAT; Second Advisor : Dewi Sulistyowati, SE, CAAT.

The calculation of the cost of production (HPP) is an important thing to consider in determining the price. So that costs that are not in accordance with their position can be controlled and avoided, so that the company can operate efficiently and effectively. The purpose of this study is to calculate the cost of production using the Full Costing method. In this study, a descriptive quantitative approach was used. The location of this research is at the Rocket Chicken Store MC Mejasem branch which is located at Sibata, West Mejasem, Kramat District, Tegal, Central Java. Data collection techniques using the method of observation, interviews and documentation. The results showed that there were differences in the calculation of the cost of production according to the company using the full costing method. The company's cost of production per piece of fried chicken is Rp. 11,527. The cost is influenced by the cost of raw materials, labor costs and factory overhead costs. While the calculation of the cost of production using the full costing method is Rp. 11,652/piece of fried chicken. This calculation results in higher production costs because the costs in the production process are calculated in detail. The difference in production costs is due to the calculation method applied by the company does not detail all the costs incurred during the production process

Keyword : *Cost of Production, Full Costing Method*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN PERNYATAAN KEASLIAN TA	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK	x
<i>ABSTRAK</i>	xi
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Batasan Masalah.....	6
1.6 Kerangka Berpikir	7
1.7 Sistematika Penulisan.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Pengertian Biaya	12
2.2 Jenis-Jenis Biaya	14

2.3 Harga Pokok Produksi	18
2.4 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi.....	22
2.5 Manfaat Harga Pokok Produksi	23
2.6 Pengumpulan Biaya Produksi	24
2.7 Perhitungan Harga Pokok Produksi	25
2.8 Penentuan Harga Jual.....	30
2.9 Penelitian Terdahulu	34
BAB III METODE PENELITIAN.....	39
3.1 Lokasi Penelitian.....	39
3.2 Waktu Penelitian	39
3.3 Jenis Data	39
3.4 Sumber Data.....	40
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	40
3.5 Analisis Data	42
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	44
4.1.1 VISI MISI	45
4.1.2 Struktur Organisasi Dan Pembagian Tugas <i>Rocket Chicken</i> Cabang Tegal.....	45
4.2 Hasil Penelitian.....	46
4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Poduksi Menurut Perusahaan.....	46
4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	49
4.2 Pembahasan.....	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1 Kesimpulan	54

5.2 Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i>	30
Tabel 2.2 Penghitungan Harga Jual	34
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu	35
Tabel 4.1 Biaya bahan baku langsung.....	47
Tabel 4.2 Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Tenaga Kerja	48
Tabel 4.3 Biaya Bahan Tambahan	48
Tabel 4.4 Harga Pokok Produksi	49
Tabel 4.5 Biaya bahan baku langsung.....	49
Tabel 4.6 Biaya Depresiasi Mesin	50
Tabel 4.7 Biaya Depresiasi Mesin Perbulan	50
Tabel 4.8 Evaluasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	51
Tabel 4.9 Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Berpikir Penelitian	8
Gambar 4.1 Struktur Organisasi <i>Rocket Chicken</i> Cabang Tegal	45

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan dunia usaha yang semakin pesat menyebabkan semakin ketatnya persaingan usaha baik dalam lingkup Nasional hingga Internasional. Ketatnya persaingan ini menuntut para pengusaha untuk mencari cara agar dapat mempertahankan usahanya, maka perusahaan harus dapat meningkatkan efektivitas kerjanya guna meningkatkan daya saing perusahaan serta memiliki strategi yang tepat dan cermat agar mampu bertahan dalam persaingan. Perusahaan perlu membuat kebijakan yang mengacu pada terciptanya efisiensi dan efektivitas kerja, kebijakan tersebut dapat berupa penetapan harga pokok produksi. (Rahmawati & Surya, 2014)^[1]

Produk yang ditawarkan oleh perusahaan kepada konsumen dituntut tidak hanya berkualitas tinggi namun juga memiliki struktur harga yang kompetitif sehingga dapat menarik minat konsumen karena setiap konsumen menginginkan produk berupa barang atau jasa yang sesuai dengan kebutuhan, selera, dan kemampuan mereka dalam membeli produk yang ditawarkan. Hal ini menjadi tantangan bagi perusahaan karena mereka dituntut untuk meningkatkan kualitas produk yang ditawarkan dan dapat menekan biaya produksi.

Suatu perusahaan yang ingin tetap bertahan dan dapat bersaing baik secara nasional maupun internasional harus memiliki strategi dan kebijakan

yang tepat. Salah satu kebijakan yang harus ditetapkan adalah kebijakan tentang penentuan harga pokok produksi yang dihasilkan perusahaan sehingga biaya yang dikeluarkan lebih efisien dalam meningkatkan produktivitas. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya ini belum habis masa pakainya, dan digolongkan sebagai aktiva yang dimasukkan dalam neraca.

Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk, pemantauan realisasi biaya produksi, perhitungan laba rugi periodik serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Dalam perhitungan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga jenis biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Pada metode *Full costing* semua biaya-biaya diperhitungkan baik yang bersifat tetap maupun variabel karena salah satu cara pengendalian biaya yaitu dengan menghitung harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk itu sendiri. Perhitungan harga pokok produksi dapat membantu perusahaan untuk mengetahui biaya produksi yang akan dikeluarkan dan dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan mengakibatkan penetapan harga jual yang benar, tidak terlalu tinggi bahkan terlalu rendah dari harga pokok,

sehingga nantinya mampu menghasilkan laba sesuai dengan yang diharapkan.

Jika perusahaan dapat melakukan perhitungan harga pokok produksi yang benar dan tepat, hal ini tentunya dapat membantu pihak manajemen dalam melakukan proses perencanaan, pengawasan atau pengendalian biaya produksi, penentuan harga jual yang tepat dan perencanaan laba yang baik. Dengan adanya pengendalian terhadap biaya produksi maka pihak manajemen dapat menentukan penyebab terjadinya penyimpangan atau kesalahan-kesalahan dalam menetapkan harga pokok produksi suatu produk sehingga tujuan yang telah ditetapkan dapat tercapai, tidak hanya dengan penjualan produk dalam jumlah besar tetapi dapat juga dilakukan dengan penekanan terhadap biaya produksi tanpa mengurangi kualitas produk yang dihasilkan. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi perusahaan, karena jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula dan mengalami kerugian, sebaliknya dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran. Oleh karena itu, perusahaan perlu mengetahui harga pokok produksinya dengan tepat, agar biaya-biaya tidak sesuai dengan posisinya

dapat dikontrol dan dapat dihindarkan, sehingga perusahaan dapat beroperasi secara efisien dan efektif.

Terdapat beberapa pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi diantaranya metode *full costing* dan metode variabel *costing*. Dalam metode *full costing* biaya produksi yang di perhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku tetap dan yang berperilaku variabel. Dalam metode *variable costing*, biaya produksi yang diperhitungkan dalam penghitungan harga pokok produksi adalah hanya terdiri dari biaya produksi variabel, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

PT Rocket Chicken adalah perusahaan yang bergerak dibidang makanan cepat saji yang melakukan aktivitas produksinya dengan membeli bahan mentah lalu memprosesnya menjadi barang jadi dan menjual barang jadi tersebut. Seluruh produknya diproses melalui serangkaian tahapan proses produksi yang terstruktur secara urut. Seluruh biaya yang terkait dengan proses akan dibebankan kepada produk dalam perhitungan harga pokok produksi. Sehingga harga pokok produksi sangat berpengaruh terhadap penentuan dan penetapan harga jual. Dalam proses ini bisa dipastikan PT. Rocket Chicken menggunakan biaya *overhead* pabrik yang berperilaku tetap dan variabel sebanding dengan volume kegiatan proses produksinya. Dalam penelitian ini, peneliti mencoba membandingkan metode perhitungan harga pokok produksi metode konvensional yang

dilakukan perusahaan dengan metode *full costing* yang berlaku. Mengingat pentingnya perhitungan harga pokok produksi bagi kemajuan perusahaan, oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada PT Rocket Chicken Indonesia.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana analisis perhitungan harga pokok produksi pada PT. Rocket Chicken Indonesia menurut metode *Full Costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi PT. Rocket Chicken Indonesia dan untuk mengetahui harga pokok produksinya dengan tepat, agar biaya-biaya tidak sesuai dengan posisinya dapat dikontrol dan dapat dihindarkan, sehingga perusahaan dapat beroperasi secara efisien dan efektif.

1.4 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan memberikan manfaat baik secara praktis maupun teoritis. Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Dalam penelitian ini penulis mampu mengamati dan menganalisis antara teori yang didapat selama kuliah dengan situasi yang terjadi dilapangan

sehingga mampu meningkatkan kualitas bagi penulis untuk mengatasi permasalahan dan persoalan, Baik itu berupa aplikasi teori maupun kenyataan yang sebenarnya khususnya dalam menghitung biaya produksi.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tinjauan informasi mengenai harga pokok produksi sebagai masukan dan evaluasi dalam penerapan perhitungan harga pokok produksi untuk pengambilan keputusan yang tepat serta menentukan metode perhitungan yang tepat agar menghasilkan biaya yang efisien.

3. Bagi Politeknik Harapan Bersama

Dapat dijadikan acuan dan bahan rujukan bagi penelitian sejenis selanjutnya dimasa yang akan datang serta dapat dijadikan koleksi referensi kepustakaan di perpustakaan Politeknik Harapan Bersama khususnya pada kajian keputusan pembelian.

1.5 Batasan Masalah

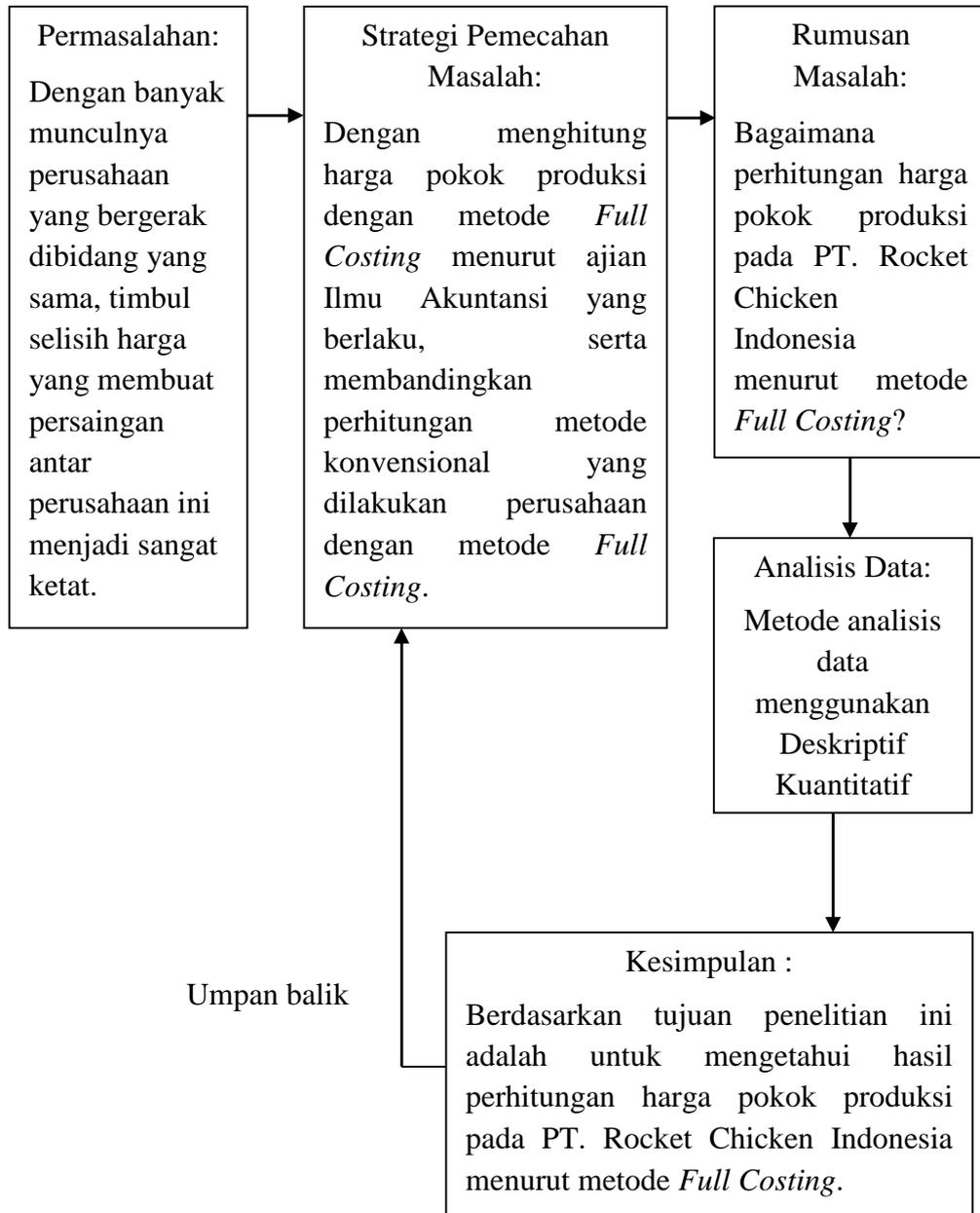
Berdasarkan latar belakang masalah diatas untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang digunakan sebagai dasar penentuan harga jual, maka elemen biaya produksi baik bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* pabrik harus dihitung secara akurat. Oleh karena itu, penulis membatasi ruang lingkup penelitian ini hanya diarahkan pada Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* pada PT Rocket Chicken Indonesia.

1.6 Kerangka Berpikir

Penentuan harga pokok produksi sangat penting, karena semakin meningkatkan persaingan yang terjadi antar perusahaan dalam menghasilkan produk-produk yang berkualitas dengan harga yang cukup bersaing. Ditengah musim pandemi *Covid19*, pemerintah melakukan pembatasan berskala besar yang menyebabkan pembelian dilakukan secara online dan munculnya beberapa perusahaan yang menawarkan harga yang lebih terjangkau. Dalam menghadapi persaingan harga yang semakin ketat, perlu dilakukan evaluasi ulang mengenai harga produk berdasarkan perhitungan akuntansi dengan metode yang berlaku.

Jenis data yang digunakan adalah data kuantitatif yaitu berupa analisis dan data biaya produksi, sumber data yaitu data primer hasil wawancara yang dilakukan kepada pemilik perusahaan dan observasi, serta data sekunder bersumber dari studi pustaka beserta literatur lainnya mendukung penulisan penelitian ini. Dalam pengumpulan harga pokok produksi perusahaan juga menggunakan sistem harga pokok proses, dimana pengumpulan harga pokok dalam satu bulan berjalan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual menurut metode *full costing* lebih baik dalam menganalisis biaya produksi, hal ini disebabkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, tidak memasukkan biaya administrasi dan umum ke dalam biaya *overhead*, karena biaya-biaya tersebut merupakan komponen biaya pada laporan rugi laba perusahaan.

Berdasarkan penjelasan tersebut, maka alur kerangka berpikir penelitian digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1.1 Kerangka Berpikir

1.7 Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran tentang isi tugas akhir ini, dalam penulisan tugas akhir ini dibuat sistematika penulisan agar mudah untuk dipahami secara umum kepada pembaca. Adapun sistematika penulisan tugas akhir 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 daftar lampiran. Bagian awal ini berguna untuk memberikan kemudahan kepada pembaca dalam mencari bagian-bagian penting secara cepat.

2. Bagian Isi

Bagian isi terdiri dari lima bab yang memuat pendahuluan, tinjauan pustaka, metode penelitian, hasil dan penelitian, kesimpulan dan saran, dan daftar pustaka yang menjadi rujukan dalam penelitian. Adapun untuk lebih jelaskan disajikan point-point dalam masing-masing bab, sebagai berikut:

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 akuntansi keuangan biaya , perhitungan harga pokok produksi yang akan di gunakan dan menjadi acuan dalam tugas akhir.

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 laporan hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan berisi tentang garis besar dari inti hasil penelitian, dan saran dari peneliti yang diharapkan dapat berguna bagi instansi atau perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisi tentang daftar buku, *literature* yang berkaitan dengan penelitian.

3. Bagian Akhir

LAMPIRAN

Lampiran berisi informasi tambahan yang mendukung kelengkapan laporan, antara lain surat keterangan telah melaksanakan penelitian dari tempat penelitian, kartu konsultasi, spesifikasi teknis serta data-data lain yang diperlukan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Setiap karya ilmiah pasti memiliki tinjauan pustaka, begitu pula dengan tugas akhir ini. Tinjauan pustaka atau istilah lainnya kerangka konseptual merupakan salah satu bagian penting yang memberikan justifikasi dan mendukung metodologi, hasil, dan simpulan penelitian ini. Tinjauan pustaka berisi mengenai teori-teori terhadap judul tugas akhir yang ingin peneliti lakukan

2.1 Pengertian Biaya

Pengertian Biaya Persoalan biaya tidak bisa dipisahkan dari kegiatan perusahaan, baik yang berhubungan secara langsung atau tidak langsung dengan barang ataupun jasa yang dihasilkan. Selain itu juga biaya merupakan salah satu informasi yang sangat penting dalam pengeloan perusahaan. Setiap organisasi atau perusahaan yang dihadapkan pada masalah biaya akan mengembangkan konsep dan istilah biaya menurut kebutuhannya masing-masing, karena biaya dapat dipandang berdasarkan kondisi dan tujuan yang berbeda. Namun pada dasarnya biaya adalah harga pokok yang dimanfaatkan untuk memperoleh suatu pendapatan. Dalam literature akuntansi dikenal dua istilah yaitu biaya (*cost*) dan (*expense*), kedua istilah tersebut diterjemahkan sebagai biaya walaupun sebenarnya dalam ilmu akuntansi pengertian *cost* dan *expense* berbeda. Sebagai harga pokok, biaya dapat diukur atau merupakan pertukaran atas sumber ekonomis yang dikorbankan atau diserahkan untuk

mendapatkan suatu barang, jasa atau aktiva. Tetapi kadang-kadang juga diukur berdasarkan harga pasar dan aktiva yang didapat. Sedangkan biaya sebagai beban adalah apabila pengorbanan yang diperlukan itu terjadi dalam rangka merealisasikan pendapatan. Demikian, jika dari cara bagaimana perusahaan pada umumnya berupaya untuk menghasilkan laba, maka perbedaan antara harga pokok dan beban semata-mata terletak pada factor waktu. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Ikatan Akuntan Indonesia ((IAI), 2007)^[2] dalam buku Standar Akuntansi Keuangan, biaya didefinisikan sebagai :

Seluruh beban mencakupi baik kerugian maupun beban yang timbul dalam pelaksanaan aktivitas perusahaan yang biasa. Beban yang timbul dalam aktivitas perusahaan yang biasa meliputi misalnya beban harga pokok penjualan, gaji dan penyusutan. Beban tersebut biasanya berbentuk arus keluar atau berkurangnya aktiva seketika seperti kas (setara kas), Persediaan dan Aktiva Tetap.

Biaya produksi merupakan kelompok biaya yang jumlahnya cukup besar dibanding kelompok biaya lain seperti biaya pemasaran, biaya bunga, biaya administrasi dalam perhitungan laba rugi. Biaya produksi memegang peranan penting dalam suatu perusahaan, hal ini disebabkan tujuan perusahaan itu sendiri yaitu agar kegiatan produksi menghasilkan laba untuk mengembangkan dan mempertahankan eksistensi perusahaan dimasa yang akan datang.

Menurut Hansen & Mowen (Hansen, DR; Mowen, 2009)^[3] : “Biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyediaan jasa”. Selanjutnya, Mulyadi (Mulyadi, 2010)^[4] menyebutkan bahwa : “Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya – biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum”.

Dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi dan harus dikeluarkan untuk mengolah dan membuat bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

2.2 Jenis-Jenis Biaya

Biaya Jenis – jenis biaya dapat digolongkan sebagai berikut :

a. Berdasarkan fungsi pokok perusahaan, Biaya dapat dikelompokkan menjadi :

- 1) Biaya produksi, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi selesai.
- 2) Biaya bahan baku adalah harga perolehan dari bahan baku yang dipakai dalam pengolahan produk.
- 3) Biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik yang manfaatnya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya pada produk tertentu yang dihasilkan perusahaan.

- 4) Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, Contoh : biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tak langsung, biaya penyusutan aktiva tetap, dan sebagainya.
 - 5) Biaya pemasaran, yaitu biaya dalam rangka penjualan produk selesai sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas. Biaya ini meliputi biaya untuk melaksanakan :
 - a) Fungsi penjualan
 - b) Fungsi penggudangan produk selesai
 - c) Fungsi pengepakan dan pengiriman
 - d) Fungsi advertensi
 - e) Fungsi pemberian kredit dan pengumpulan piutang
 - f) Fungsi pembuatan faktur dan administrasi penjualan
 - 6) Biaya administrasi dan umum, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi administrasi dan umum. Biaya keuangan adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan, misalnya : biaya bunga.
- b. Penggolongan biaya sesuai dengan periode akuntansi dimana biaya akan dibebankan terdiri atas :
- 1) Pengeluaran modal (*Capital Expenditure*) adalah pengeluaran yang dapat memberikan manfaat pada beberapa periode akuntansi atau pengeluaran yang akan dapat memberikan manfaat pada periode akuntansi yang akan datang.

- 2) Pengeluaran penghasilan (*Revenues Expenditure*) Adalah pengeluaran yang akan memberikan manfaat hanya pada periode akuntansi dimana pengeluaran terjadi. (Arfan, 2013)^[5]
- c. Penggolongan biaya sesuai dengan tendensi perubahannya terhadap aktivitas atau kegiatan atau *volume*, terdiri dari :
- 1) Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya tetap tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktifitas sampai dengan tingkat tertentu.
 - 2) Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan *volume* kegiatan.
 - 3) Biaya semi variabel (*semi variable cost*) adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah sesuai dengan perubahan volume kegiatan akan tetapi sifat perubahannya tidak sebanding. (Herman, 2013)^[6]
- d. Penggolongan biaya sesuai dengan objek atau pusat biaya yang dibiayai, dibagi menjadi :
- 1) Biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya yang terjadinya atau manfaatnya dapat diidentifikasi kepada objek atau pusat biaya tertentu. Contoh : biaya produk yang merupakan biaya langsung adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
 - 2) Biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang terjadinya atau manfaatnya tidak dapat diidentifikasi pada objek atau pusat biaya tertentu, atau biaya yang manfaatnya dinikmati oleh beberapa objek

atau pusat biaya. Contoh : biaya produk yang merupakan biaya tidak langsung adalah biaya *overhead* pabrik (biaya penyusutan gedung pabrik, biaya pemeliharaan mesin pabrik, biaya bahan penolong, dan lain –lain).

e. Penggolongan biaya untuk tujuan pengendalian biaya dibagi menjadi :

- 1) Biaya terkendalikan (*controllable cost*), yaitu biaya yang secara langsung dapat dipengaruhi oleh seorang pimpinan tertentu dalam jangka waktu tertentu. Contoh : Apabila seseorang memiliki wewenang dalam mendapatkan atau menggunakan barang atau jasa tertentu, maka biaya yang berhubungan dengan pemakaian barang dan jasa tersebut merupakan tanggung jawab dari orang tersebut.
- 2) Biaya tidak terkendali (*uncontrollable cost*), yaitu biaya yang tidak dapat dipengaruhi seorang pimpinan atau pejabat tertentu berdasarkan wewenang yang dia miliki atau tidak dapat dipengaruhi oleh seorang pejabat dalam jangka waktu tertentu. Contoh : apabila seseorang tidak memiliki wewenang dalam mendapatkan atau menggunakan barang atau jasa tertentu maka biaya yang berhubungan dengan pemakaian barang atau jasa tersebut merupakan tanggung jawab orang tersebut.

f. Penggolongan biaya sesuai dengan tujuan pengambilan keputusan dibagi menjadi:

- 1) Biaya relevan (*relevant cost*) ialah biaya yang akan mempengaruhi pengambilan keputusan, oleh karena itu biaya tersebut harus diperhitungkan di dalam pengambilan keputusan.

2) Biaya tidak relevan ialah biaya yang tidak akan mempengaruhi pengambilan keputusan, oleh karena itu biaya ini tidak perlu diperhitungkan atau dipertimbangkan dalam proses pengambilan keputusan. Beberapa contoh pengambilan keputusan, misalnya : membeli atau membuat bagian produk, menerima atau menolak pesanan khusus, mengganti atau tetap memakai mesin lama, penentuan harga jual, dan sebagainya.(Darsono, 2008)^[7]

2.3 Harga Pokok Produksi

1. Pengertian Harga Pokok Produksi

Salah satu tujuan akuntansi biaya adalah untuk menentukan harga pokok produk. Untuk penentuan harga pokok produksi dengan teliti, perlu dipahami proses pembuatan produk. Dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi, yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk jadi dan harga pokok produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya non produksi ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produksi.

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 dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.(Bustami, 2006)^[8]

2. Unsur-Unsur Biaya Produksi

a. Biaya Bahan Baku (*Direct material*)

Bahan merupakan istilah yang digunakan untuk menyebutkan barang-barang yang di olah dalam proses produksi menjadi produk selesai. Bahan yang diolah dibedakan menjadi bahan baku adalah bahan yang dapat diidentifikasi secara langsung dengan produk yang dihasilkannya, nilainya relative besar dan umumnya sifat bahan baku masih melekat pada produk yang dihasilkan. Bahan pembantu atau bahan penolong yaitu bahan yang berfungsi sebagai pembantu atau pelengkap dalam pengolahan bahan baku menjadi produk selesai dan nilainya relative kecil. Nilai bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dinamakan dengan bahan baku, sedangkan nilai bahan pembantu atau bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi disebut dengan biaya bahan pembantu atau biaya bahan penolong.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung (*Direct Labor*)

Pembayaran kompensasi kepada tenaga kerja perusahaan pada dasarnya dikelompokkan dalam pengeluaran gaji dan upah. Gaji digunakan untuk menyebutkan kompensasi yang dibayarkan secara regular dalam

jumlah *relative* tetap dan biasanya dibayar kepada tenaga yang memberi jasa *manajerial* dan *klerikal* kepada perusahaan. Upah digunakan untuk menyebut kompensasi yang dibayarkan berdasarkan jam kerja, hari kerja, atau berdasarkan unit produksi atau jasa tertentu.

Biaya tenaga kerja pada fungsi produksi lebih lanjut diklasifikasikan kedalam biaya tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah jumlah upah yang dibayarkan tenaga kerja yang secara langsung menangani proses pengolahan bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Contoh tukang potong dan serut kayu dalam pembuatan mebel, tukang jahit, border, pembuatan pola dalam pembuatan pakaian, tukang linting rokok dalam pabrik rokok, dan operator mesin jika menggunakan mesin.

Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah jumlah upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja tidak langsung menangani pengolahan bahan. Formulasi yang bisa digunakan dalam penentuan upah tenaga kerja langsung dalam perusahaan adalah

Biaya tenaga kerja langsung = tariff upah x jam kerja karyawan

c. Biaya *overhead* atau kadang disebut *overhead* produksi.

Overhead pabrik (*manufacturing overhead*) atau beban pabrik (*factory burden*) adalah semua biaya yang berkaitan dengan proses produksi selain bahan langsung dan tenaga kerja langsung. Bagian dari biaya ini adalah bahan tak langsung (contohnya benang yang digunakan dalam

menjahit pakaian) dan biaya tenaga kerja tak langsung (contohnya pengawas pabrik atau petugas reparasi).

Adapun peranan dari biaya sehubungan dengan penentuan harga jual dari produk yang dihasilkan adalah dengan memasukan sejumlah biaya yang terjadi kepada Harga Pokok Produksi (HPP). Sehingga kita dapat mengetahui berapa jumlah yang kita keluarkan atau biaya yang dikonsumsi dalam proses produksi suatu barang, dengan kata lain peranan Harga Pokok Produksi adalah:

- 1) Sebagai dasar untuk menetapkan harga jual yang hendak ditetapkan adalah harga jual yang pantas, sesuai dengan tingkat laba yang diinginkan. Dengan mengetahui secara pasti berapa nilai (besarnya biaya) yang telah dikorbankan dalam suatu proses produksi. Dari harga produksi tersebut, dengan menyesuaikan tingkat laba yang diinginkan, maka dapat ditentukan harga jual yang pantas.
- 2) Sebagai alat untuk menilai efisiensi suatu proses produksi. Dengan keberhasilan menerapkan efisiensi, Harga Pokok Produksi benar-benar dapat ditekan pada tingkat yang menguntungkan.
- 3) Sebagai dasar untuk menilai tingkat persediaan dalam proses maupun persediaan barang jadi. Dengan mengetahui harga pokok produksi yang melekat pada masing-masing barang tersebut, besarnya nilai persediaan akan dapat dihitung.

Hal terpenting mengenai harga pokok produksi adalah biaya. Berikut pembagian biaya dalam harga pokok produksi dan defenisinya. (Bustami, 2006)^[8]

- a) Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang secara total tetap dalam rentang relevan (*relevant range*) tetapi perunit berubah. dalam jangka panjang sebenarnya semua biaya bersifat variabel meskipun beberapa jenis biaya tampak sebagai biaya tetap.
- b) Biaya Variabel (*variable cost*) adalah biaya yang secara total berubah sebanding dengan aktivitas atau volume produksi tetapi perunit bersifat tetap. Bahan langsung dan tenaga kerja langsung dapat digolongkan sebagai biaya variabel.
- c) Biaya Semi variabel (campuran) Biaya semi variabel adalah biaya yang pada aktivitas tertentu memperlihatkan karakteristik biaya tetap maupun biaya variabel.

2.4 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk di jual dan dipakai. Penentuan harga pokok sangat penting dalam suatu perusahaan, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan dalam mengambil keputusan.

Adapun tujuan penentuan harga pokok produksi yang lain diantaranya yaitu :

- a. Sebagai dasar untuk menilai efisiensi perusahaan
- b. Sebagai dasar dalam penentuan kebijakan pimpinan perusahaan
- c. Sebagai dasar penilaian bagi penyusun neraca yang menyangkut penilaian terhadap aktiva
- d. Sebagai dasar untuk menetapkan harga penawaran atau harga jual terhadap konsumen
- e. Menentukan nilai persediaan dalam neraca, yaitu harga pokok persediaan produk jadi
- f. Untuk menghitung harga pokok produksi dalam laporan laba rugi perusahaan
- g. Sebagai evaluasi hasil kerja
- h. Pengawasan terhadap efisiensi biaya terutama biaya produksi
- i. Sebagai dasar pengambilan keputusan
- j. Untuk tujuan perencanaan laba

2.5 Manfaat Harga Pokok Produksi

Tujuan penentuan harga pokok produksi adalah untuk menentukan secara tepat jumlah biaya perunit produk jadi, sehingga dapat mengetahui laba atau rugi suatu perusahaan per periode. Untuk menghitung laba suatu perusahaan dengan cara mengkurangkan pendapatan yang diperoleh dengan biaya-biaya yang sudah dikeluarkan. Menurut Mulyadi (Mulyadi, 2005)^[9] manfaat dari penentuan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut:

- a. Menentukan Harga Jual Produk.
- b. Memantau Realisasi Biaya Produksi

c. Menghitung Laba Rugi Periodik

d. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan dalam Neraca

2.6 Pengumpulan Biaya Produksi

Masalah yang sering terjadi pada perusahaan industri adalah dalam penentuan harga pokok produksi dan cara kalkulasinya, sebab keberhasilan penentuan harga pokok produksi akan mempengaruhi pemasaran produksi yang dihasilkan. Harga pokok produksi menurut Hansen dan Mowen (Hansen, DR; Mowen, 2009)^[3] adalah “Total harga pokok produksi yang diselesaikan selama periode berjalan”

Sedangkan menurut Mulyadi (Mulyadi, 2010)^[4] menyatakan istilah “Harga pokok juga digunakan untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi”.

Ada juga menurut Haryono (2005) dalam Samsul (Samsul, 2013)^[10] “Menyatakan bahwa harga pokok produksi adalah biaya untuk menghasilkan produk pada perusahaan manufaktur”.

Harga pokok produksi sangat dibutuhkan oleh pimpinan dalam mengambil keputusan atas kelangsungan usaha pada produk yang dihasilkan, untuk itu tujuan dari penentuan harga pokok produksi adalah :

1. Sebagai dasar untuk menentukan harga jual produk Harga jual suatu produk biasanya tergantung pada kekuatan permintaan dan penawaran, namun sebagai dasar utama dalam penentuan harga jual dari suatu produk adalah biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan

untuk menghasilkan produk tersebut dan biaya-biaya lain yang mendukung dalam pemasaran produk itu.

2. Sebagai pengendalian biaya Pengendalian merupakan hal yang penting karena pengendalian adalah suatu usaha sistematis manajemen untuk mencapai tujuan. Aktivitas-aktivitas dimonitor terus menerus untuk menentukan bahwa hasilnya berada pada batasan yang diinginkan. Dalam pengendalian biaya ini, seluruh komponen biaya harus mampu untuk diidentifikasi.
3. Sebagai dasar perencanaan dan pengukuran prestasi perusahaan Perencanaan merupakan proses dari menyadari kesempatan maupun ancaman eksternal perusahaan. Perencanaan dilakukan sebelum aktivitas produksi dilakukan, pimpinan terlebih dahulu menentukan standar dan anggaran biaya yang berhubungan dengan kegiatan yang dilakukan. Selanjutnya membuat perincian unsur-unsur biaya yang dipergunakan untuk masing-masing kegiatan produksi sebagaimana yang telah direncanakan.
4. Untuk menghitung Laba atau Rugi bruto pada periode tertentu Informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi.

2.7 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan

unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi, di mana perusahaan industri sebagai modal utamanya, terdapat beberapa metode perhitungan harga pokok yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*.

Perbedaan pokok diantara metode *full costing* dan *variable costing* adalah terletak pada perlakuan terhadap biaya *overhead* pabrik tetap ini akan mempunyai pengaruh terhadap perhitungan harga pokok produk dan penyajian laporan laba-rugi.

Menurut Daljono (Daljono, 2011)^[11], "Perhitungan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi". Prosedur dalam rangka menentukan harga pokok produksi pada metode harga pokok produksi adalah sebagai berikut :

1. Mengumpulkan data produksi dalam periode tertentu untuk menyusun laporan produksi dan menghitung produksi ekuivalen dalam rangka menghitung harga pokok satuan.
2. Mengumpulkan biaya bahan, biaya tenaga kerja dan BOP periode tertentu. Apabila produk diproses melalui beberapa departemen elemen biaya tersebut dikumpulkan untuk setiap departemen.
3. Menghitung harga pokok satuan setiap elemen biaya yaitu jumlah elemen biaya tertentu dibagi produksi ekuivalen dari elemen biaya yang bersangkutan.
4. Menghitung harga pokok produksi selesai yang di pindahkan ke gudang atau lokasi berikutnya dan menghitung harga pokok produksi dalam proses akhir.

Karakteristik utama dari metode harga pokok produksi adalah sebagai berikut :

1. Laporan harga pokok produksi digunakan untuk mengumpulkan, meringkas dan menghitung harga pokok baik total maupun satuan atau per unit. Apabila produk diolah melalui beberapa tahap atau departemen, laporan harga pokok disusun setiap departemen di mana produk tersebut di olah.
2. Biaya produksi periode tertentu dibebankan kepada produk melalui rekening. Barang dalam proses yang diselenggarakan untuk setiap elemen biaya. Apabila produk diolah melalui beberapa tempat barang dalam proses disamping diselenggarakannya untuk memproduksi produk tersebut.
3. Produksi ekuivalen digunakan untuk menghitung harga pokok satuan waktu atau periode tertentu. Apabila produk diproses melalui beberapa tahap.
4. Produksi ekuivalen digunakan untuk menghitung harga satuan. Produksi ekuivalen adalah tingkat atau jumlah produksi dimana pengolahan produk dinyatakan dalam ukuran produk selesai.
5. Untuk menghitung harga pokok satuan setiap elemen biaya produksi tertentu, maka elemen biaya produksi tertentu (misalnya biaya bahan) tersebut dibagi dengan produksi ekuivalen untuk elemen biaya yang bersangkutan (produksi ekuivalen bahan).
6. Harga pokok yang di perhitungkan untuk mengetahui elemen-elemen yang menikmati biaya yang dibebankan, dan berapa yang dinikmati produk selesai dari tempat tertentu atau pengolahan yang dipindahkan ke gudang atau ke tempat berikutnya dan berapa harga pokok produk dalam proses tertentu. Proses produksi suatu perusahaan dapat ditentukan berdasarkan atas suatu

pesanan akan suatu produk atau juga memproduksi dalam suatu kuantitas tertentu.

Proses produksi berdasarkan pesanan biasanya mengumpulkan biaya produksi yang dikeluarkan berdasarkan harga pokok pesanan (*job order cost method*) dan produksi berdasarkan kuantitas tertentu atau produksi massa menggunakan metode harga pokok proses (*process cost method*).

Untuk menghasilkan suatu perhitungan harga pokok produksi diperlukan suatu proses pengumpulan dari biaya-biaya yang terjadi atas suatu produk. Adapun sistem pengumpulan biaya menurut Bastian dan Nurlela (Bustami, 2010)^[12] adalah sebagai berikut :

a. Sistem perhitungan biaya berdasarkan pesanan (*job order costing*)

Pada sistem produksi berdasarkan pesanan, biaya-biaya diakumulasikan berdasarkan pekerjaannya. Kunci dari perhitungan biaya pesanan adalah bahwa biaya suatu pekerjaan berbeda dari pekerjaan lainnya, dan harus tetap ditelusuri secara terpisah. Dalam hal ini, harga pokok per unit dan biaya produksi antar satu pesanan dengan pesanan lainnya tidak sama dan harga pokok dihitung setelah proses produksi selesai.

b. Sistem perhitungan biaya berdasarkan proses (*process costing*)

Perhitungan biaya pada sistem ini mengakumulasikan biaya berdasarkan proses produksi atau berdasarkan departemen. Perhitungan ini digunakan apabila semua unit yang dikerjakan dalam satu departemen bersifat homogen atau sejenis, atau apabila tidak ada kebutuhan untuk membedakan antar unit.

c. Metode kalkulasi biaya lainnya

Adapun yang dimaksud dengan metode kalkulasi biaya ini adalah merupakan metode campuran antara metode biaya pesanan dan metode biaya proses. Metode ini timbul pada beberapa perusahaan industri yang memiliki biaya bahan baku langsung yang berbeda secara signifikan namun melewati proses produksi yang identik dalam jumlah yang besar. Dengan kata lain, biaya bahan baku langsung diakumulasikan dengan menggunakan biaya perhitungan pesanan dan biaya konversi di akumulasi menggunakan perhitungan biaya berdasarkan proses.

Metode perhitungan biaya produksi adalah suatu cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur biaya ke dalam harga pokok produksi dapat dilakukan dengan dua cara menurut Mulyadi (Mulyadi, 2010)^[4], adalah (1) Metode *variable costing*, dan (2) Metode *full costing*.

1. Metode *Full Costing*

Pengertian metode *full costing* menurut Daljono (Daljono, 2011)^[11] adalah :

Metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi baik variabel maupun tetap. Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap).

Berikut tabel dari harga pokok produksi dengan metode *full costing* :

Tabel 2.1 Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing

FULL COSTING		
HPP		
Persediaan Awal		Rp xxx
BiayaProduksi		
Biaya Bahan Baku	Rpxxx	
Biaya TKL	Rpxxx	
BOP Variabel	Rpxxx	
Bop Tetap	<u>Rpxxx+</u>	
		<u>Rp xxx+</u>
Tersedia untuk dijual		Rpxxx
Persediaan Akhir		<u>Rpxxx+</u>
Juamlah HPP		Rpxxx

Sumber : Daljono 2011

2. Metode *Variable Costing*

Menurut Daljono (Daljono, 2011)^[11] : Metode *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memasukkan biaya produksi variabel. Biaya produksi terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel.

Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* yang terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel, ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel, biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

2.8 Penentuan Harga Jual

Keputusan penentuan harga jual sangat penting, karena selain mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan juga mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Oleh karena itu dalam menentukan harga jual

produk, tidak dapat dilakukan sekali saja tetapi harus selalu dievaluasi dan disesuaikan dengan kondisi yang sedang dihadapi perusahaan.

Penentuan harga jual yang salah bisa berakibat fatal pada masalah keuangan perusahaan dan akan mempengaruhi kontinuitas usaha perusahaan tersebut seperti kerugian terus menerus. Perubahan harga jual mempunyai tujuan untuk menyesuaikan agar harga baru yang ditetapkan dapat mencerminkan biaya saat ini (*current cost*) atau biaya masa depan (*future cost*), return yang diinginkan oleh perusahaan, reaksi pesaing dan sebagainya. Menentukan harga jual ke konsumen juga akan mempengaruhi keuntungan yang bisa dinikmati oleh pengusaha, namun menetapkan harga jual harus hati-hati karena akan menentukan laku atau tidaknya sebuah produk. Karena itu, dibutuhkan suatu strategi khusus dalam menentukan harga jual.

Menurut Ahmad Kamarudin (Kamarudin, 2007)^[13] menyebutkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual adalah:

1. "Tujuan Perusahaan.
2. Situasi pasar: meliputi konsumen, sifat biaya, dan operasi.
3. Biaya produksi dan operasi".

Adapun penjelasan dari kutipan mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi dalam penetapan harga jual diatas adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Perusahaan

Tujuan perusahaan merupakan faktor utama yang mempengaruhi dalam penetapan harga jual, karena tujuan perusahaan adalah untuk mendapatkan laba. Apabila ada kesalahan dalam penetapan harga jual dapat mengakibatkan

kegagalan perusahaan dalam menjual produknya dan pada akhirnya tujuan perusahaan tidak akan tercapai atau perusahaan tidak akan mendapatkan laba.

2. Situasi Pasar

Situasi pasar merupakan faktor yang mempunyai pengaruh penting dalam menentukan harga jual suatu produk, karena situasi pasar ini meliputi konsumen, sifat biaya dan operasi. Dimana konsumen berupaya keras dalam menawarkan harga pada produsen dengan harga yang rendah, sedangkan produk tersebut dijual dengan harga tinggi. Hal ini bisa berpengaruh terhadap situasi pasar yang tidak menentu karena harga tidak seimbang.

3. Biaya produksi dan operasi

Adalah biaya yang dikeluarkan untuk membuat barang dan biaya produk tersebut bisa sampai ketangan konsumen. Berdasarkan penjelasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi dalam penetapan harga jual harus diperhatikan dan dipertimbangkan menurut aturan dasar yang diikuti dalam penetapan harga jual produk atau jasa, sehingga perusahaan tidak akan mengalami kegagalan dalam menjual produknya dan pada akhirnya tujuan perusahaan tercapai. Banyak faktor yang mempengaruhi penentuan harga jual, baik dipandang dari barang yang akan dijual atau pasarannya dan biaya untuk membuat barang tersebut.

Menurut Machfoedz dan Mahmudi (Machfoedz, 2008)^[14] menyebutkan bahwa : faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual adalah sebagai berikut:

1. "Faktor laba yang diinginkan
2. Faktor produk atau penjualan produk tersebut

3. Faktor biaya dan produk tersebut
4. Faktor di luar perusahaan (konsumen)".

Adapun penjelasan dari kutipan diatas mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi dalam penetapan harga jual adalah sebagai berikut:

1. Faktor laba yang diinginkan
 - a. Apakah pengembalian modal (*return on capital*) sudah mencukupi
 - b. Berapa laba yang dibutuhkan untuk membayar deviden
 - c. Berapa laba yang dibutuhkan untuk perluasan
 - d. Berapa *trend* penjualan yang diinginkan
2. Faktor produk atau penjualan produk tersebut
 - a. Apakah *volume* penjualan tersebut bisa direalisasikan
 - b. Apakah ada diskriminasi
 - c. Apakah ada kapasitas menganggur
 - d. Apakah harga tersebut logis untuk diterapkan
3. Faktor biaya dan produk tersebut
 - a. Apakah biaya *variable* dan biaya tetapnya tinggi
 - b. Apakah harga tersebut adalah harga pertama
 - c. Apakah penggunaan modal sudah efektif
 - d. Apakah ada biaya bersama karena ada produk campuran
4. Faktor di luar perusahaan (konsumen)
 - a. Apakah permintaan terhadap produk tersebut elastisitas atau tidak.
 - b. Siapa langganan yang akan dicapai

- c. Apakah produk dipasar homogen atau heterogen
- d. Persaingan tajam atau tidak

Berikut tabel dari perhitungan harga jual :

Tabel 2.2 Penghitungan Harga Jual

Perhitungan harga jual	
Biaya produksi	Rp000,-
<i>Mark up</i> x laba yang diharapkan	<u>Rp000,- +</u>
Jumlah	Rp000,-
<i>Volume</i> produk (unit)	<u>Rp000,- +</u>
Harga jumlah perunit	Rp000,-

Sumber : Daljono 2011

2.9 Penelitian Terdahulu

Penelitian dengan kajian pengendalian internal atas persediaan barang sudah pernah dilakukan oleh para peneliti terdahulu. Persamaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini yaitu mengangkat topik tentang penggunaan media masa dan keputusan pembelian. Namun penelitian ini dengan penelitian terdahulu terdapat perbedaannya, baik di variabel independennya maupun di variabel dependennya. Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini terletak pada objek yang diteliti. Penelitian ini menggunakan dua variabel, sedangkan pada penelitian terdahulu ada yang menggunakan dua variabel, ada pula yang menggunakan tiga variabel atau hingga empat variabel sehingga masih terdapat *gap research*.

Jadi dalam penelitian ini sifatnya menambah, mengurangi dan juga menggabungkan dari variabel yang ada sehingga terdapat perbedaan penelitian yang dilakukan oleh para peneliti. Maka peneliti akan mengkaji

ulang (replikasi) penelitian ini dengan memperbarui periode penelitian mengetahui pengaruh penggunaan media sosial terhadap keputusan pembelian. Berikut disajikan beberapa penelitian terdahulu yang membahas tentang menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*.

Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu

No.	Nama Penelitian	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Fatmawati (2013)	Harga Jual Yang Ditetapkan Melalui Penghitungan HPP Dengan Metode <i>Full Costing</i> (StudiKasus : UKM Tempe Pak Pur).	Metode analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif	Penghitungan harga pokok produksi UKM Tempe Pak Pur dibandingkan dengan metode <i>full costing</i> didapatkan hasil harga jual yang berbeda. Hasil penghitungan harga pokok produksi yang didapatkan oleh UKM Tempe Pak Pur sebesar Rp 21.963.000,00 dan yang didapatkan dengan menggunakan metode <i>Full Costing</i> sebesar Rp 23.322.197,00 Jadi selisih perbedaan harga pokok produksi sebesar Rp 1.359.197,00.

2.	Andri (2013)	Penerapan <i>Full Costing Method</i> Melalui Penghitungan HPP Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada UKM Tahu Pak Dariyo	Metode analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif	Penghitungan harga pokok produksi menurut UKM dan metode <i>Full Costing</i> dapat berpengaruh terhadap harga jual dan laba. Untuk harga jual UKM di estimasikan Rp 500,00 per tahu sedangkan metode <i>Full Costing</i> juga sama seperti estimasi UKM yaitu sebesar Rp 500,00 per tahu. Tapi untuk <i>Full Costing</i> , menurunkan nilai mark up. Untuk laba per unit UKM diperoleh Rp 50,00 per tahu. Sedangkan laba per unit melalui penghitungan metode <i>Full Costing</i> adalah sebesar Rp 30,00.
3.	Helmina Batubara (2013)	Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode <i>full costing</i> pada pembuatan etalase kaca dan aluminium di Istana aluminium manado	Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif.	Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual menurut metode <i>full costing</i> lebih baik dalam menganalisis biaya produksi, hal ini disebabkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> , tidak memasukkan biaya administrasi dan umum ke dalam biaya overhead, karena biaya-biaya tersebut merupakan komponen biaya pada laporan rugi laba perusahaan.
4.	Bintang Komara, Ade Sudarma (2016)	Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode <i>full</i>	Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis	Perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual pada CV Salwa Meubel masih sederhana dan belum terperinci dalam

		<i>costing</i> sebagai dasar penetapan harga jual pada cv salwa meubel	deskriptif kuantitatif.	pengklasifikasian biayanya. Berdasarkan hasil analisis penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa dari perhitungan harga pokok produksi berdasarkan teori akuntansi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> pada setiap produk pesanan masih dapat menghasilkan laba atau keuntungan dengan harga jual yang bersaing (<i>kompetitif</i>). pada CV Salwa Meubel, perhitungan harga pokok produksi tidak berpengaruh besar terhadap harga jual karena ada faktor lain yang mempengaruhi yaitu proporsi pemesanan dan persentase laba yang diinginkan. Semakin banyak kuantiti pesanan maka perhitungan harga pokok produksi semakin tinggi sedangkan persentase laba semakin kecil.
5.	Andre Henri Slat. (2013).	Analisis harga pokok produk dengan metode <i>full costing</i> dan penentuan harga jual	Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif	Hasil penelitian ini menunjukkan terdapat kelemahan dalam perhitungan harga pokok produk perusahaan yaitu kalkulasi harga pokok produk yang dilakukan perusahaan lebih tinggi dari pada harga pokok produk menurut harga pokok produk setelah dievaluasi, menurut perusahaan harga pokok produk genteng garuda, sebesar Rp. 2.100, genteng KIA sebesar Rp. 2.000, paving serasi sebesar Rp. 1.400, paving 3 berlian sebesar Rp. 1.300, dan

				<p><i>hollow brich</i> sebesar Rp. 2.400. Sedangkan harga pokok produk setelah dievaluasi untuk genteng garuda sebesar Rp. 1.940, genteng KIA sebesar Rp. 1.864, paving serasi sebesar Rp. 1.334, paving 3 berlian sebesar Rp. 1.243, dan <i>hollow brich</i> sebesar Rp. 2.277, hal ini disebabkan karena perusahaan tidak membebankan biaya produksi yaitu biaya penyusutan gedung pabrik, biaya penyusutan mesin & peralatan, dan biaya asuransi dalam perhitungan harga pokok produksi.</p>
--	--	--	--	---

Sumber Penelitian terdahulu 2021

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini bertempat di *Store Rocket chicken* cabang MC Mejasem yang beralamat di Sibata, Mejasem Barat, Kecamatan Kramat, Tegal, Jawa Tengah 52181.

3.2 Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama 2 (dua) bulan, terhitung dari tanggal 1 Maret 2021 sampai dengan 1 Mei 2021.

3.3 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Adapun penjelasannya sebagai berikut:

1. Data Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang berbentuk kalimat, kata atau gambar (Sugiyono, 2012)^[15] yaitu data dalam bentuk kata-kata atau bukan bentuk angka. Data ini biasanya menjelaskan karakteristik atau sifat. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini seperti observasi, wawancara, Pengamatan, Studi pustaka.

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka, atau data kuantitatif yang diangkakan (*scoring*). Jadi data kuantitatif merupakan data yang memiliki kecenderungan dapat dianalisis

dengan cara atau teknik statistik. Data tersebut dapat berupa angka atau skor dan biasanya diperoleh dengan menggunakan alat pengumpul data yang jawabannya berupa rentang skor atau pertanyaan yang diberi bobot (Sugiyono, 2012)^[15].

3.4 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Data Primer

Data Primer menurut Suliyanto (Suliyanto, 2005)^[16] adalah data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini seperti pengambilan langsung data-data yang diperoleh dari perusahaan oleh penulis yang melakukan penelitian dan mendapatkan izin pengambilan data dari perusahaan tersebut.

2. Data Sekunder

Data sekunder menurut Suliyanto (Suliyanto, 2005)^[16] adalah data yang diterbitkan atau digunakan oleh organisasi yang bukan pengolahnya. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini seperti bahan pustaka, literatur, penelitian terdahulu, buku dan lain sebagainya.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan

data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Untuk memperoleh data dan keterangan dalam penelitian maka penulis menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi menurut Sugiyono (Sugiyono, 2012)^[15] yaitu teknik pengumpulan data yang berkaitan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar. Observasi dalam penelitian ini dilakukan secara langsung pada 21 instansi dengan mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir ini.

2. Wawancara

Wawancara menurut Suliyanto (Suliyanto, 2005)^[16] yaitu teknik pengambilan data dimana peneliti langsung berdialog dengan responden untuk menggali informasi dari responden. Dalam penelitian ini peneliti melakukan tanya jawab secara langsung dengan pihak yang terkait dalam penyusunan penelitian tugas akhir ini.

4. Studi Pustaka

Studi Pustaka menurut Sugiyono (Sugiyono, 2012)^[15] merupakan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, Hal ini yang dapat menunjang dalam penyusunan tugas akhir.

3.5 Analisis Data

Analisis data merupakan tahap lanjutan setelah pengumpulan data. Untuk mengolah dan menganalisis data yang telah terkumpul penulis menggunakan analisis deskriptif yaitu metode analisis yang mengacu pada pemindahan data-data mentah kedalam bentuk lain yang lebih mudah dipahami. teori analisis yang digunakan adalah analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode *Full Costing*. Adapun tahapan- tahapan analisis yang akan dilakukan adalah :

1. Pengumpulan data, yaitu dengan mengumpulkan semua data-data yang terlibat dalam proses produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* yang di butuhkan untuk proses penelitian
2. Pemilihan data, setelah data – data biaya produksi telah di kumpulkan kemudian data di pilih dan di klasifikasi kan sesuai klasifikasi biaya
3. Analisis data, setelah data dikumpulkan dan di pilih atau diklasifikasikan sesuai kelompok biaya masing-masing kemudian penulis menganalisis seluruh data yang telah ada untuk kemudian di kelompokkan sesuai

kebutuhan penulis untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dari masing- masing barang yang di produksi.

4. Mengidentifikasi harga pokok produksi berdasarkan tata cara yang dilakukan oleh perusahaan.
5. Mengidentifikasi harga pokok produksi berdasarkan metode full costing dengan menggunakan rumus sebagai berikut:
 - a. Biaya Bahan baku Per unit

$$\text{Biaya Bahan Baku Per Unit} = \frac{\text{Total Biaya Bahan Baku Di Periode Berjalan}}{\text{Unit Ekuivalen Dari Biaya Bahan Baku}}$$

- b. Biaya tenaga kerja per unit

$$\text{Biaya Tenaga Kerja Per Unit} = \frac{\text{Total Biaya Tenaga Kerja Di Periode Berjalan}}{\text{Unit Ekuivalen Dari Biaya Tenaga Kerja}}$$

- c. Biaya overhead pabrik per unit

$$\text{BOP Per Unit} = \frac{\text{Total BOP Di Periode Berjalan}}{\text{Unit Ekuivalen Dari BOP}}$$

6. Menganalisis perbedaan perhitungan kedua metode.
7. Memberikan kesimpulan dan saran atas hasil analisis harga pokok produksi

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

Rocket Chicken adalah Perusahaan kemitraan yang bergerak di Bidang *Fast Food Restaurant*, dengan produk unggulan, *Fried chicken, Burger, Steak* dan *Chinese food*, dengan konsep menyajikan makanan yang sehat, berkualitas, halal, dengan cita rasa yang khas, harga terjangkau bagi semua kalangan masyarakat yang diolah dengan bumbu pilihan.

Rocket Chicken berdiri pada 21 Februari 2010, mulai membuka kemitraan dan mendorong pengusaha-pengusaha baru dengan modal yang terjangkau untuk memiliki suatu usaha bidang makanan yang dapat dikelola oleh perorangan atau berbadan hukum.

Melalui tahapan proses yang panjang, akhirnya berdirilah gerai-gerai *Fast Food Restaurant* dengan *brand Rocket Chicken* mulai dari daerah tingkat 1 hingga daerah tingkat 2 seperti di DIY, Jawa Tengah, Jawa Timur dan Jawa Barat. Keunggulan *Rocket Chicken* dengan membidik pangsa pasar seluruh kalangan lapisan masyarakat sehingga bisa didirikan hingga ke daerah-daerah dengan didukung *system* Manajemen yang telah teruji menjadikan *Rocket Chicken* sebagai usaha yang mempunyai *Brand awareness* tinggi, *prospektif* dan *marketable*. (Atik, 2019)^[17]

4.1.1 VISI MISI

VISI

- Membangun jaringan *food stall* terbaik
- Menyediakan makanan sehat, berkualitas, bergizi & halal
- Mengembangkan *Research & Development (R&D) food & beverage*

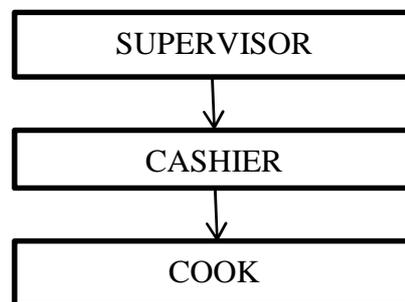
MISI

- Membangkitkan tumbuhnya jiwa-jiwa pengusaha
- Membuka peluang usaha bagi *entrepreneur* muda Indonesia
- Mencapai sukses bersama semua pihak yang terlibat dalam usaha *Rocket Chicken*
- Menciptakan lapangan kerja seluas-luasnya
- Melaksanakan program Pemerintah

4.1.2 Struktur Organisasi Dan Pembagian Tugas *Rocket Chicken* Cabang

Tegal

1. Struktur Organisasi *Rocket Chicken* Cabang Tegal



Gambar 4.1 Struktur Organisasi *Rocket Chicken* Cabang Tegal

2. Pembagian Tugas dan Tanggung Jawab *Rocket Chicken* Cabang Tegal

- *Supervisor*

Memimpin *Store Rocket Chicken* Cabang Tegal, mengawasi proses yang terjadi di store yang di pimpin, menjalankan *event* yang ditentukan perusahaan, menghitung stock bahan persediaan.

- *Cashier*

Menerima pesanan dari pelanggan, memastikan pelanggan mendapat kepuasan sesuai yang dipesan, menjalankan SOP sesuai aturan yang ditentukan Perusahaan.

- *Cook*

Memastikan stock ayam dan nasi tersedia, memasak sesuai aturan di SOP perusahaan, memastikan kebersihan dapur terjaga.

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Poduksi Menurut Perusahaan

Dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi *Rocket chicken* masih dilakukan dengan metode yang sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi yang dianggap berpengaruh terhadap proses produksi ayam goreng. Hasil perhitungan pokok produksi ini nantinya akan digunakan perusahaan dalam menentukan harga jual dan tingkat keuntungan yang akan diperoleh.

Berikut data yang kami peroleh sesuai dengan data dari perusahaan PT. Rocket Chicken Cabang Mejasem Tegal:

2) Biaya Bahan Baku

Rocket Chicken Cabang Mejasem Tegal ini dalam sehari membutuhkan 180 potong ayam. Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat nasi ayam ini seperti ayam, minyak goreng, tepung bumbu, dan beras. Berikut tabel yang menunjukkan biaya bahan baku pada bulan januari-februari 2021:

Tabel 4.1 Biaya bahan baku langsung pembuatan Chicken di Rocket Chicken

Bahan baku langsung (dalam satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan baku langsung		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Ayam/potong	180	5400	5.000	27.000.000
Minyak Goreng/liter	10	300	13.000	3.900.000
Beras	12	360	10.400	3.744.000
Tepung bumbu/bungkus	18	540	10.000	5.400.000
Total				40.044.000

3) Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung di *Rocket Chicken* berjumlah 6 orang yang terdiri masing-masing 1 orang Supervisor, 3 orang kasir, dan 2 orang cook. Masing-masing karyawan bergaji sebesar Rp. 72.000,- perhari atau Rp. 1.800.000,- perbulan. Berikut tabel biaya tenaga kerja pada bulan januari 2021:

Tabel 4.2 Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Tenaga Kerja

Jenis Produksi	Jumlah Tenaga Kerja Langsung	Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Hari (Rp)	Upah Bulanan 25 Hari (Rp)
<i>Chicken</i>	6	72.000	10.800.000
Total			10.800.000

4) Biaya Tambahan

Berikut biaya tambahan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, selain adapula biaya *overhead* pabrik yaitu biaya listrik dan sewa lahan. Adapula biaya tambahan lain, yaitu biaya kertas kotak nasi dan kantong kresek/pembungkus. Berikut biaya tambahan yang yada di Rocket Chicken Mejasem pada bulan Januari 2021 :

Tabel 4.3 Biaya Bahan Tambahan

Jenis Biaya	Jumlah Pemakaian Bahan Tambahan		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Kertas Kotak Nasi/ <i>Pack</i>	3	90	40.000	3.600.000
Kantong Kresek/Bungkus	3	90	10.000	900.000
Total				4.500.000

Dari uraian data diatas, didapatkan Harga Pokok Produksi untuk Bulan Januari-Februari 2021 menurut *Rocket Chicken* Cabang Mejasem dalam bentuk tabel sebagai berikut:

Tabel 4.4 Harga Pokok Produksi Rocket Chicken

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	40.044.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	10.800.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik :	
Biaya Listrik	1.500.000
Biaya Sewa Lahan	5.400.000
Biaya Tambahan	4.500.000
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	11.400.000
Total Biaya Produksi	62.244.000
Jumlah Produksi per Bulan	5.400
Harga Pokok Produksi Per Chicken	11.527

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

1) Biaya Bahan Baku

Untuk biaya yang dihitung antara metode perusahaan dengan metode *full costing* masih sama. Berikut ini Tabel 4.5 yang menunjukkan Biaya Bahan Baku selama bulan Januari-Februari 2021.

Tabel 4.5 Biaya bahan baku langsung pembuatan Chicken di Rocket Chicken

Bahan baku langsung (dalam satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan baku langsung		Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
	Per Hari	Per Bulan		
Ayam/potong	180	5400	5.000	27.000.000
Minyak Goreng/liter	10	300	13.000	3.900.000
Beras	12	360	10.400	3.744.000
Tepung bumbu/bungkus	18	540	10.000	5.400.000
Total				40.044.000

2) Biaya Depresiasi Mesin

Untuk menghitung biaya depresiasi maka perlu diketahui harga perolehan dan taksiran umur ekonomis dari mesin. Berikut ini tabel 4.6 yang menunjukkan Biaya Depresiasi Mesin Per tahun 2021.

Tabel 4.6 Biaya Depresiasi Mesin

No.	Nama Aset Tetap	Jumlah Unit	Harga Per unit (Rp)	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi (Rp)
1	Kendaraan	1	6.000.000	6.000.000	10	600.000
2	Mesin Penggoreng	1	700.000	700.000	10	70.000
3	Alat Pemanas Makanan	1	300.000	300.000	5	60.000
4	Booth	2	100.000	200.000	2	100.000
5	Tabung Gas LPG 12 Kg	2	200.000	400.000	4	100.000
Total Depresiasi Mesin						930.000

Dari data rincian biaya depresiasi mesin diatas, untuk menghitung penambahan biaya *overhead* pabrik, memerlukan total rata-rata pengeluaran depresiasi mesin perbulan. Berikut ini Tabel 4.7 yang menunjukkan Biaya Depresiasi Mesin Perbulan pada tahun 2021.

Tabel 4.7 Biaya Depresiasi Mesin Perbulan

No.	Nama Aset Tetap	Penyusutan Per Tahun (Rp)	Penyusutan Per Bulan (Rp)
1	Kendaraan	600.000	50.000
2	Mesin Penggoreng	70.000	5.833
3	Alat Pemanas Makanan	60.000	5.000
4	Booth	100.000	8.333
5	Tabung Gas LPG 12 Kg	100.000	8.333
Total			77.500

3) Biaya *Overhead* Pabrik

Ada dua biaya *overhead* pabrik menurut metode *full costing* yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel. Berikut ini biaya *overhead* yang ada di rocket chicken mejasem :

- Biaya *Overhead* Pabrik Tetap
 - Biaya *Overhead* Pabrik Variabel
- a) Biaya Sewa Lahan
 - b) Biaya Listrik
 - c) Biaya Depresiasi Mesin
 - d) Biaya Transportasi
 - e) Biaya Tambahan

Berikut ini Tabel 4.8 yang menunjukkan Evaluasi Biaya *Overhead* Pabrik yang sudah ditambahkan biaya depresiasi mesin dan biaya transportasi selama bulan Januari- Februari 2021.

Tabel 4.8 Evaluasi Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik	Total Biaya (Rp)
Biaya Listrik	1.500.000
Biaya Sewa Lahan	5.400.000
Biaya Depresiasi	77.500
Biaya Transportasi	600.000
Biaya Tambahan	4.500.000
Total Biaya Overhead Pabrik	12.077.500

Dari uraian diatas didapatkan Harga Pokok Produksi untuk bulan Januari-Februari 2021 menggunakan Metode *Full Costing* dalam bentuk Tabel 4.9 sebagai berikut :

Tabel 4.9 Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* Pada Rocket Chicken

Biaya Produksi	Biaya (Rp)	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku		40.044.000
Ayam/potong	27.000.000	
Minyak Goreng/liter	3.900.000	
Beras	3.744.000	
Tepung bumbu/bungkus	5.400.000	
Biaya Tenaga Kerja		10.800.000
Gaji Karyawan	10.800.000	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		12.077.500
Biaya Listrik	1.500.000	
Biaya Sewa Lahan	5.400.000	
Biaya Depresiasi	77.500	
Biaya Transportasi	600.000	
Biaya Tambahan	4.500.000	
Total Biaya Produksi		62.921.500
Jumlah Unit Produksi Perbulan		5.400
Harga Pokok Produksi Perpotong		11.652

4.2 Pembahasan

Dari tabel tersebut, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp.62.921.500, dalam per bulannya, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp. 40.044.000, total biaya tenaga kerja sebesar Rp. 10.800.000 dan total biaya *overhead* pabrik sebesar Rp. 12.077.500, serta dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 5.400 potong ayam sehingga diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp.11.652.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terkait Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada PT. Rocket Chicken maka dapat disimpulkan :

Harga pokok produksi ayam goreng menurut perusahaan memiliki perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Harga pokok produksi menurut perusahaan sebesar Rp11.527 sedang menggunakan metode *Full costing* sebesar Rp.11.652, maka selisih harga pokok produksi sebesar Rp 125, per ayam goreng. Hal ini terjadi karena ada perbedaan perhitungan pada biaya *overhead* pabrik. Metode yang diterapkan perusahaan tidak menghitung biaya transportasi dan biaya penyusutan peralatan sedangkan pada perhitungan metode *full costing* akan membebankan semua biaya termasuk biaya transportasi dan biaya penyusutan peralatan. Karena itu, metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi yang lebih akurat.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka adapun saran yang akan dikemukakan penulis untuk PT. Rocket Chicken:

1. Penerapan metode *full costing* dapat digunakan sebagai dasar perhitungan untuk harga pokok produksi pada chicken
2. Dalam biaya *overhead* pabrik perusahaan hendaknya memahami bahwa biaya-biaya yang tidak langsung dikeluarkan untuk produksi namun termasuk dalam proses produksi juga disertakan seperti biaya depresiasi atau penyusutan dan biaya transportasi.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Rahmawati, & Surya, F. (2014). Analisis Perhitungan Biaya Pesanan Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Usaha Las Palandan Di Desa Palandan Kecamatan Baebunta Kabupaten Luwu Utara. *Manajemen*, 01(02), 48–55.
- [2] (IAI), I. A. I. (2007). *Standar Akuntansi Indonesia*. Jakarta: Salemba Empat.
- [3] Hansen, DR; Mowen, M. (2009). *Cost Accounting (Akuntansi Biaya)*. Jakarta: Salemba Empat.
- [4] Mulyadi. (2010). *Akuntansi Biaya* (Edisi Ke-5). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YPKN.
- [5] Arfan, I. dkk. (2013). *Teori Akuntansi*. Bandung: Mandatera dan Ciptapustaka.
- [6] Herman, E. (2013). *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- [7] Darsono. (2008). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- [8] Bustami, B. N. (2006). *Akuntansi Biaya Tingkat Lanjutan*. Jakarta: Graha Ilmu.
- [9] Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya* (Edisi kelima). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YPKN.
- [10] Samsul, N. H. (2013). Penentuan Harga Jual Perusahaan Dengan Metode Full Costing Pada PT. Dan liris Di Sukoharjo. *Jurnal EMBA*, 1(3), 366–373, ISSN 2303-1174.
- [11] Daljono. (2011). *Akuntansi Biaya* (Edisi Ketiga). Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- [12] Bustami, B. N. (2010). *Akuntansi Biaya* (Edisi Kedua). Jakarta: Mitra Wacana Media.
- [13] Kamarudin, A. (2007). *Akuntansi Manajemen: Dasar-dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan*. Jakarta: Raja Grafindo.
- [14] Machfoedz, M. . M. (2008). *Akuntansi Manajemen* (Edisi Ke-1). Jakarta: Universitas Terbuka.
- [15] Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.

[16] Sulyanto. (2005). *Metode Riset Bisnis*. Yogyakarta: CV dan Ofeset.

[17] Atik, N. (2019). *Rocket Chicken Indonesia*. <https://rocketchicken.co.id/>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Wawancara

Hari/Tanggal: 17 Februari 2021

Narasumber : Rizki Selfiani

Jabatan : *Supervisor* (Spv)

Tempat : *Rocket chicken* cabang MC Mejasem yang beralamat di Sibata, Mejasem Barat, Kecamatan Kramat, Tegal, Jawa Tengah 52181.

1. Saya : Berapa jumlah potong ayam yang habis dalam satu hari ?

Spv : Di cabang Mejasem sendiri sehari habis 6 keranjang yang masing-masing satu keranjang berisi 30 potong ayam, jadi totalnya 180 potong.

2. Saya : berapa harga ayam per kilo dan berapa isi potong ayam dalam 1 kilo?

Spv : untuk harga ayam kita mendatangkan langsung dari perusahaan ayam potong yang sudah dibumbui jadi harga satu kilo ayam Rp. 30.000, dan satu kilo ayam berisi 9 potong.

3. Berapa jumlah minyak yang habis dalam satu hari?

Spv: 10 liter

4. Berapa jumlah beras yang habis dalam satu hari? Dan untuk berapa porsi dalam 1 Kg?

Spv: Dalam satu hari membutuhkan kira-kira 12 kilo beras dan dalam 1 Kg beras bisa menjadi 15 porsi per paket nasi.

5. Saya : Berapa jumlah karyawan yang ada di *Rocket Chicken* Mejasem?

Spv: kalau di cabang Mejasem ada 6 orang, masing-masing berbeda setiap cabang tergantung kebutuhan store tersebut.

6. Berapa jumlah tagihan listrik yang dihabiskan dalam satu bulan?

Jawab: untuk tagihan karena kita memakai tagihan pulsa, jadi jumlahnya tidak menentu, untuk 4 hari kemarin saja Rp.200.000,- jadi untuk 1 bulannya ada Rp.1.500.000,-

7. Berapa jumlah tagihan untuk sewa bangunan?

Jawab: Untuk satu tahun kita membayar pada pihak Mutiara Cahaya (MC) sebesar Rp.5.400.000,-

8. Biaya apa saja yang tidak termasuk didalam proses produksi.

Jawab: untuk biaya itu, kita masukkan kedalam biaya lain-lain yang jumlahnya tidak menentu setiap bulannya, sebagian besar ada biaya transport, biaya fotocopy, tusuk gigi, dan tisu. Jumlahnya untuk bulan ini sebesar Rp.600.000,-

Lampiran 2. Data ringkasan wawancara Rocket Chicken Mejasem

DAFTAR RINCIAN	Dalam satuan (Rp)
Ayam/potong	5000
Minyak Goreng/liter	13.000
Beras/Kg	10.400
Tepung bumbu/bungkus	10.000
Kertas Kotak Nasi/ <i>Pack</i>	40.000
Kantong Kresek/Bungkus	10.000
Gaji/Karyawan	1.800.0000
Biaya Listrik/bulan	1.500.000
Biaya Sewa Lahan/bulan	5.400.000

**PT. ROCKET CHICKEN INDONESIA
CABANG MEJASEM**

Sibata, Mejasem Barat, Kecamatan Kramat, Tegal, Jawa Tengah 52181
Telp : 0877-7047-9205

SURAT PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Rizki Selpiani
Jabatan : Supervisor
Alamat : Pekalongan

Menyatakan bahwa :

Nama : Dwi Ayu Arifieni
NIM : 18031215
Program Studi : Akuntansi
Jenjang : Diploma III/ DIII

Yang bersangkutan telah menyelesaikan penelitian selama bulan Januari, data yang dibutuhkan telah kami berikan.

Dengan surat keterangan ini kami berikan untuk digunakan oleh pihak yang bersangkutan dalam rangka persiapan penyusunan Tugas Akhir di Universitas Politeknik Harapan Bersama Tegal

Tegal, februari 2021

PT Rocket Chicken Indonesia


(..... Rizki Selpiani)
Supervisor

Lampiran 3. Dokumentasi



