

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

Dwi Ayu Arifieni¹, Hetika², Dewi Sulistyowati³

^{1,2} Program Studi D-III Akuntansi Politeknik Harapan Bersama,
Korespondensi email: ssendri@gmail.com

Abstract

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing. Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. 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*

ANALYSIS OF THE PRODUCTION COST CALCULATION AT PT. ROCKET CHICKEN INDONESIA TEGAL BRANCH

Abstract

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 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

Keywords: *Cost of Production, Full Costing Method*

PENDAHULUAN

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)

Informasi tentang biaya dihasilkan dari suatu sistem akuntansi yang memungkinkan manajer dapat membantu menganalisa biaya-biaya yang berkaitan dengan produk yang dihasilkan perusahaan. Akuntansi biaya menyediakan informasi biaya yang

dapat membantu manajemen dalam membuat rumusan strategi mengenai harga pokok produksi. Akuntansi biaya membantu menentukan biaya seharusnya untuk menghasilkan satu produk sejumlah produk dan suatu tingkat aktivitas tertentu. Salah satu tujuan akuntansi biaya adalah untuk menentukan harga pokok produksi. Harga pokok produksi adalah pembebanan biaya pada objek (produk) untuk tujuan tertentu dan dapat dilakukan dengan cara menyertakan seluruh unsur biaya produksi atau hanya unsur biaya variabel (Purwaji, 2016).

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.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Dimana peneliti secara langsung mendatangi objek penelitian yaitu Rocket Chicken Cabang Tegal.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama 2 (dua) bulan, terhitung dari tanggal 1 Maret 2021 sampai dengan 1 Mei 2021. Lokasi penelitian ini bertempat di *Store Rocket chicken* cabang MC Mejasem yang beralamat di Sibata, Mejasem Barat, Kecamatan Kramat, Tegal, Jawa Tengah 52181.

Target/Subjek Penelitian

Target penelitian bertujuan untuk mengetahui selisih harga pokok produksi antara metode konvensional yang dilakukan perusahaan dan metode Full Costing yang dilakukan oleh peneliti. Pemilihan subjek penelitian dilakukan dengan sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa PT. Rocket chicken Indonesia adalah

perusahaan yang bergerak dibidang pelayanan dan jasa produk Chicken cabang Tegal.

Jenis Data

Menurut Kuncoro (Kuncoro, 2009) Jenis data penelitian terbagi atas 2 yaitu:

1. Data kualitatif: data berbentuk kata, kalimat, gerak tubuh, ekspresi wajah, bagan gambar dan foto.
2. Data kuantitatif: data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan/ scoring.

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 menurut Sugiyono (Sugiyono, 2012) 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) 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.

3. Studi Pustaka

Studi Pustaka menurut Sugiyono (Sugiyono, 2012) 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.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Data Primer

Data Primer menurut Suliyanto (Suliyanto, 2005) 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) 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.

Sumber data yang digunakan oleh peneliti adalah sumber data primer yaitu data yang langsung diberikan oleh Supervisor Rocket Chicken Mejasem Tegal kepada peneliti.

Teknik 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

HASIL DAN PEMBAHASAN

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.

Tabel 1. Harga Pokok Produksi Rocket Chicken menurut metode perusahaan

| 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 |

Dalam metode perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan, tidak mencantumkan biaya depresiasi dan biaya transportasi yang dilakukan perusahaan. Sedangkan biaya tersebut masih termasuk dalam proses produksi karena berhubungan langsung dengan jalannya proses produksi dan biaya-biaya depresiasi mesin produksi.

Tabel 2. 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 Overhead 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 |

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.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

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..

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

- 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.
- Purwaji, A. W. dan S. M. (2016). *Akuntansi Biaya* (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.
- Kuncoro, M. (2009). *Metode Riset untuk Bisnis dan Ekonomi* (edisi 3). Jakarta: Erlangga.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Suliyanto. (2005). *Metode Riset Bisnis*. Yogyakarta: CV dan Ofeset.

