

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE COSTING* PADA UMKM MURNI JAYA

Nanda Sandika Putri¹, Hetika^{2,3}, Anita Karunia³

Program Studi D-III Akuntansi Politeknik Harapan Bersama

Korespondensi email : nandasandika07@gmail.com

ABSTRAK

Pertumbuhan Industri kecil rumah tangga yang bergerak diberbagai bidang sekarang ini semakin meningkat. Metode yang digunakan untuk menganalisis data dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif, pengumpulan data harga pokok produksi pada bulan Maret 2021, melakukan perhitungan untuk mengetahui harga pokok produksi, melihat apakah terdapat perbedaan pada metode tradisional, full costing dan variable costing tersebut. Hasil penelitian menjelaskan bahwa perhitungan HPP yang ditentukan perusahaan jika menggunakan metode full costing nilai HPP sebesar Rp. 9.209,96 /unit dan variable costing nilai HPP sebesar Rp. 8.567/unit dan nilai harga pokok produksi menurut perusahaan sebesar Rp. 8.460/unit.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Full Costing dan Variable Costing

Analysis Of The calculation of the cost of production using the Full Costing method and Variable Costing at UMKM Murni Jaya.

ABSTRACT

The growth of the small household industries engaged in various fields is now increasing. The method used to Analyze the data in this study is a quantitative descriptive method of collecting data on the cost of goods manufactured in march 2021, performing calculations to determine the cost of goods manufactured, seeing whether there are differences in the traditional, Full Costing and Variable Costing methods. The results of the HPP Value is Rp. 9.209,96/unit and the Variable Costing is the HPP value is Rp. 8.567/unit and the value of the cost of goods manufactured according to the company is Rp. 8.460/unit.

Keywords : Cost of Goods Produced Full Costing and Variable Costing

PENDAHULUAN

Kelangsungan hidup dan perkembangan perusahaan merupakan tujuan utama yang ingin diwujudkan bagi setiap perusahaan. Segala aktivitas yang dilakukan untuk mencapainya harus didukung oleh kondisi manajemen yang baik sebagai pengelola. Saat ini perkembangan industri di dunia semakin meningkat pesat sehingga menimbulkan persaingan yang ketat antara perusahaan-perusahaan atau industri-industri kecil untuk menghasilkan produk yang berkualitas serta dapat memberikan nilai ekonomis bagi

masyarakatnya. Negara Indonesia sendiri memiliki banyak perusahaan yang setara dengan home industri. Perusahaan-perusahaan yang telah lama berdiri tersebut tentunya ingin berkembang dan terus menjaga kualitas produknya, salah satunya termasuk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu penggerak perekonomian rakyat serta merupakan salah satu industri yang ikut bersaing dalam perekonomian di Indonesia. Selain itu

(UMKM) juga bersaing menghasilkan suatu produk yang dapat menghasilkan laba. UMKM mempunyai peran yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan. Setiap UMKM berusaha menawarkan produk mereka dengan keunggulan masing-masing. Selain bersaing dalam hal kualitas, para UMKM juga bersaing dalam masalah harga karena dengan produk kualitas terbaik dan harga paling murah yang paling diminati dan dicari oleh konsumen.

Permasalahan yang sering dialami UMKM yaitu tentang perhitungan saat produksi sehingga manajemen terkesan buruk. Padahal hal ini yang menjadikan penentuan laba atau rugi dalam menentukan harga jual. Untuk itu UMKM perlu memperbaiki manajemennya, terutama manajemen keuangan yang merupakan hal yang sangat penting dalam menjalankan usaha. Masalah Manajemen keuangan dinilai menjadi kelemahan utama pelaku bisnis Usaha Kecil Menengah (UMKM) dalam mengembangkan bisnisnya. Kebanyakan mereka mencampurkan dana usaha dengan dana keluarga dan tidak memiliki laporan keuangan. Manajemen keuangan UMKM bukan hanya sekedar manajemen kas, tetapi lebih dari itu, manajemen keuangan adalah bagaimana kita mengolah kekayaan untuk menghasilkan keuntungan dan memanfaatkan sumber-sumber modal untuk membiayai usaha yang sedang dijalankan.

Dalam penentuan harga pokok produksi (HPP), informasi yang dibutuhkan oleh industri UMKM adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Ketiga biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Dengan demikian, informasi HPP yang

dihasilkan dapat diandalkan, baik untuk penentuan harga jual produk maupun untuk perhitungan laba rugi.

Harga pokok produksi sangat berpengaruh untuk mengetahui seberapa laba perusahaan serta untuk menentukan harga jual. Menurut Sukirno (2000:207)^[1] harga pokok produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan yang akan diproduksi oleh perusahaan tersebut. Penentuan kos produksi per unit menjadi sangat penting di dalam menentukan harga jual produk yang dihasilkan karena sebelum menentukan harga jual suatu produk, terlebih dahulu harus menghitung kos produksinya. Hal ini mengingat bahwa harga jual ditentukan dengan menjumlah biaya produksi per unit dengan tingkat laba yang diinginkan. Dengan mengetahui besarnya biaya, sebuah industri akan mengetahui apakah biaya yang dikeluarkan tersebut dapat menutup biaya-biaya produksi yang dikorbankan untuk menghasilkan produksi barang tersebut.

Metode perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perlakuan biaya *overhead* ada dua, yaitu menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* (Blocher, et al. 2007:147-149)^[2]. Penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu semua biaya yang berhubungan dengan produksi dibebankan ke dalam biaya produksi dan kemudian tersaji pada perhitungan harga pokok produksi dan laporan laba rugi. Kelebihan dari metode *full costing* adalah semua unsur biaya yang berkaitan langsung dengan produksi dapat langsung dimasukkan dalam perhitungan, sehingga memudahkan bagi perusahaan kecil yang tidak menggunakan jasa karyawan keuangan untuk dapat

menghitung harga pokok produksi secara mandiri.

Metode kedua yaitu metode *variable costing*, merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya menghitung biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksinya. Namun, metode ini banyak memiliki kekurangan diantaranya pemisahan pola perilaku biaya menjadi biaya variabel dan tetap sebenarnya sulit, sehingga jarang digunakan serta *variable costing* tidak dapat digunakan untuk pelaporan *ekstern* atau untuk pelaporan pajak.

Sedangkan di UMKM Murni Jaya masih berada diskala kecil, sehingga proses pencatatannya masih murni atau secara manual apa adanya. Sehingga Penentuan harga banyak biaya-biaya yang seharusnya dibebankan tidak dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi Serta UMKM Murni Jaya masih enggan melakukan pencatatan adalah karena merasa prosesnya cukup merepotkan. UMKM Murni Jaya hanya mencatat pengeluaran dan pemasukannya saja sehingga kurang efektif dalam pengetahuan dalam perhitungan harga pokok produksi.

Dari uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir ini dilakukan penelitian dengan judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada UMKM Murni Jaya”**.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di UMKM Murni Jaya dan dilaksanakan selama 5 bulan terhitung dari bulan februari sampai dengan Juni 2021.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Jenis Data

a. Data Kuantitatif

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif. Menurut Sugiyono (2013)^[3] yaitu data yang digunakan untuk menjelaskan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* dalam menentukan harga pokok produksi yang kemudian informasi tersebut akan dijadikan landasan dalam penentuan harga jual produk.

b. Data Kualitatif

Menurut Indriantoro dan Supomo (2002)^[4] yaitu data yang digunakan untuk membahas dan menerangkan hasil penelitian dengan mempertimbangkan dan membandingkan antara penyusunan HPP perusahaan dengan penyusunan harga pokok produksi yang lazim, yang dapat diartikan dengan menggunakan keterangan-keterangan yang tidak berbentuk angka.

Sumber Data

a. Data Primer

Data Primer menurut Suliyanto (2005:131)^[5] adalah data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama dan tidak melalui media perantara. Data primer dalam penelitian ini adalah hasil observasi dan wawancara kepada pihak.UMKM Murni Jaya.

b. Data Sekunder

Data sekunder menurut Suliyanto (2005:132)^[5] adalah data yang diterbitkan atau digunakan oleh organisasi yang bukan pengolahnya. Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Data dalam penelitian ini diperoleh dengan mengumpulkan data dari buku-

buku referensi, jurnal, maupun website yang berkaitan dengan variabel yang telah dipilih.

Teknik Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Observasi menurut Sugiyono (2014:145)^[6] yaitu teknik pengumpulan data yang berkaitan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila perusahaan yang diamati tidak terlalu besar. Observasi dalam penelitian ini dilakukan secara langsung pada instansi/tempat dengan mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir ini.

b. Wawancara

Wawancara menurut Suliyanto (2004:137)^[7] yaitu teknik pengambilan data dimana peneliti langsung berdialog dengan pemilik perusahaan untuk menggali informasi dari perusahaan. Dalam penelitian ini peneliti melakukan tanya jawab secara langsung dengan pihak yang terkait “UMKM Murni Jaya” dalam penyusunan penelitian tugas akhir ini.

c. Dokumentasi

Dokumentasi akan dilakukan dengan cara melakukan list data rincian biaya mulai dari biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, tenaga kerja tak langsung, dan biaya *overhead*. Dari data tersebut akan diketahui rincian biaya yang terperinci dengan baik dan dapat dihitung dengan menggunakan dua metode diatas untuk mengetahui harga pokok produksi tempe pada industri rumahan “UMKM Murni Jaya”.

Teknik Analisis 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* dan *Variable 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. Simulasi perhitungan, setelah dilakukan analisis data kemudian akan dilakukan simulasi perhitungan harga pokok produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian pada bagian ini teknik yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah adalah dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi Tempe Kripik menggunakan metode tradisional pada UMKM Murni Jaya. Penulis menjabarkan secara rinci harga pokok produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan beserta perhitungannya dengan langkah-langkah sebagai berikut :

a. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

1. Biaya Bahan Baku

Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2007) dalam buku Kajian Teori Dan Aplikasi Akuntansi Biaya “Biaya yang timbul atau terjadi untuk memperoleh bahan baku untuk memperoleh bahan baku dan untuk menempatkannya dalam keadaan siap diolah disebut biaya bahan baku”. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, atau dari pengolahan sendiri. Berikut adalah rincian bahan baku dan proses pengolahan keripik tempe sebagai berikut :

a. Rincian Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk membuat tempe kripi pada UMKM Murni Jaya dalam 2 bulan adalah :

1. Tempe Mentah 7 Lonjor dengan harga satuan Rp. 10.000.
2. Aci Kasar 5kg dengan harga satuan Rp. 9.000.
3. Tepung Beras 6 bungkus dengan harga satuan Rp. 9.000.
4. Bumbu Giling/sudah jadi 1 bungkus dengan harga Ro. 15.000.
5. Garam 1 bungkus dengan harga Rp. 2000.
6. Bumbu penyedap rasa 4 bungkus dengan harga satuan Rp. 500.
7. Micin 1 bungkus dengan harga Rp. 2000.
8. Daun Kochai 1 ikat dengan harga Rp. 10.000.
9. Minyak goreng 5kg dengan harga Rp. 14.000.
10. Air secukupnya.

b. Proses Pengolahan Produksi Keripik Tempe UMKM Murni Jaya

1. Langkah yang pertama, Iris tempe kemudian dijemur.
2. Buat adonan pencelup, tambahkan air sampai encer.
3. Haluskan bahan untuk bumbu, kemudian simpan dalam wadah. Tambahkan bumbu halus dan aduk lagi sampai merata.
4. Panaskan minyak, lalu ambil tempe yang hampir kering kemudian, celupkan adonan tepung.
5. Berikutnya, ambil tempe lalu di iris tipis-tipis kemudian rendam dalam campuran bumbu dalam wadah.
6. Tunggu sampai campuran bumbu meresap ke dalam tempe,
7. Goreng dengan api sedang sampai warna kuning dan matang, selanjutnya goreng tempe yang sudah direndam dalam campuran bumbu hingga matang dan garing.
8. Angkat kemudian tiriskan, keripik dapat langsung disajikan.
9. Simpan tempe garing atau keripik tempe ke dalam toples kedap udara atau bungkus dengan plastik kedap udara agar kriuk renyahnya tetap terjaga.

Dalam perhitungan biaya produksi, industri rumah tangga keripik tempe menggunakan metode harga pokok produksi. Pada metode harga pokok produksi untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik dikumpulkan pada perkiraan yang

lazim pada penerapan akuntansi umum. Hal ini dapat dilihat dari proses produksi yang dilakukan dari tahapan awal sampai dengan penyelesaiannya.

Pada penelitian ini data yang dikumpulkan yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga keripik tempe pada 1 bulan yaitu Maret 2021. Perhitungan harga pokok produksi keripik tempe pada industri rumah tangga keripik tempe sebagai berikut :

c. Rincian Bahan Baku UMKM Murni Jaya

Rincian pemakaian bahan baku yang

Tabel 1. Penggunaan bahan baku UMKM Murni Jaya Per Hari

No.	Biaya bahan baku utama	Pema- kaian (hari)	Harga satuan (Rp)	Total biaya (Rp. hari ⁻¹)
1.	Tempe (lonjor)	7,00	10.000,00	70.000,00
2.	Tepung beras (satuan)	6,00	9.000,00	54.000,00
3.	Tepung Tapioka Kasar (Kg)	5,00	9.000,00	45.000,00
4.	Minyak goreng (kg)	5,00	14.000,00	70.000,00
5.	Daun kochai (ikat)	1,00	10.000,00	10.000,00
6.	Bumbu giling (gram)	1,00	15.000,00	15.000,00
7.	Garam (satuan)	1,00	2.000,00	2.000,00
8.	Bumbu penyedap rasa (satuan)	6,00	500,00	3.000,00
9.	Air Mineral (satuan)	2,00	3.500,00	7.000,00
	Jumlah	34	76,500	276.000,00

Sumber: Data primer (diolah) (2021).

Hasil perhitungan perhari UMKM Murni Jaya adalah sebagai berikut :

Bahan utama adalah tempe sebesar 7 lonjor yaitu bisa menghasilkan 38 bungkus Perhari.

Harga satuan keripik tempe sebesar Rp.

digunakan industri rumah tangga keripik tempe selama proses produksi dapat dilihat di Tabel 3. Bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik tempe terdiri dari tempe, tepung beras, Tepung tapioka kasar, minyak goreng, daun kochai, rempah-rempah, bumbu penyedap rasa dan air. Total biaya yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga keripik tempe sebesar Rp.276.000 hari⁻¹. Biaya bahan baku yang dikeluarkan selama sebulan produksi keripik tempe sebesar Rp.8.556.000 bulan⁻¹.

10.000/bungkus. Oleh karena itu, laba kotor tempe keripik dihasilkan sebesar Rp. 380.000. dan untuk laba bersih yang diterima adalah sebesar Rp. 104.000/Hari.

Tabel 2. Penggunaan bahan baku UMKM Murni Jaya Per Bulan

No.	Biaya bahan baku utama	Pema- kaian (bulan)	Harga satuan (Rp)	Total biaya (Rp. bulan ⁻¹)
1.	Tempe (lonjor)	217,00	10.000,00	2.170.000,00
2.	Tepung beras (satuan)	186,00	9.000,00	1.674.000,00
3.	Tepung Tapioka Kasar (Kg)	155,00	9.000,00	1.395.000,00
4.	Minyak goreng (kg)	155,00	14.000,00	2.170.000,00
5.	Daun kochai (ikat)	31,00	10.000,00	310.000,00
6.	Bumbu giling (gram)	31,00	15.000,00	465.000,00
7.	Garam (satuan)	31,00	2.000,00	62.000,00
8.	Bumbu penyedap rasa (satuan)	186,00	500,00	93.000,00
9.	Air Mineral (satuan)	62,00	3.500,00	217.000,00
	Jumlah	1.054	76,500	8.556.000,00

Sumber: Data primer (diolah) (2021).

Hasil perhitungan /Hari UMKM Murni Jaya adalah sebagai berikut:

Dalam pendapatan Laba kotor Perhari adalah Rp.380.000. jadi akumulasi laba kotor

Perbulan adalah sebesar Rp. 11.780.000/bulan. Laba bersih yang diterima Perhari adalah sebesar Rp.104.000. Maka pendapatan bersih tersebut dikalikan 31 Hari (periode 1 Bulan) pada bulan Maret 2021. sehingga laba bersih yang diterima adalah sebesar Rp. 3.224.000/Bulan.

2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Haryono Jusup (2005) menyatakan bahwa “Biaya tenaga kerja langsung merupakan upah yang dibayarkan kepada para tenaga

kerja langsung, yaitu para tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi”. Tenaga kerja yang melakukan proses produksi pada UMKM Murni Jaya ada 2 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan oleh UMKM Murni Jaya dengan menggunakan sistem borongan yaitu bulanan. Biaya tenaga kerja langsung selama 1 bulan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM Murni Jaya

No.	Jenis kerja	Upah tenaga kerja (Rp bulan ⁻¹)
1	Pemotongan dan pengemasan	450.000,00
2	Pencampuran adonan dan Penggorengan	500.000,00
	Total (Rp)	950.000,00

Sumber: Data primer (diolah) (2021).

Hasil tenaga kerja UMKM Murni Jaya untuk 2 orang sebesar Rp. 950.000/bulan yang dibayarkan kepada karyawan. Oleh karena itu pendapatan sebenarnya yang diterima oleh UMKM Murni Jaya sebesar Rp. 2.274.000/bulan.

Kesimpulannya :

Penulis meneliti UMKM Murni Jaya selama 1 bulan yaitu Maret 2021. Dari data diatas menyimpulkan bahwa sebagai berikut:

a. Bulan Maret 2021 = 31 kali Produksi

Menghasilkan secara keseluruhan Laba bersih yang diterima adalah sebesar Rp. 104.000/Hari dan Rp. 3.224.000/Bulan.

Selanjutnya, penulis akan melakukan “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode

Tabel 4. Biaya Bahan Baku

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Produksi	Biaya per unit (Rp)
Tempe mentah	7 lonjor	10.000	70.000	38	1.842
Tepung beras	6 bks	9.000	54.000	38	1.421
Tepung Tapioka Kasar	6kg	9.000	45.000	38	1.184
Minyak goreng	5kg	14.000	70.000	38	1.842
Daun kochai	1 ikat	10.000	10.000	38	263
Bumbu giling	1 bks	15.000	15.000	38	394
Garam	1 bks	2.000	2.000	38	52

Full Costing dan *Variable Costing* pada UMKM Murni Jaya”.

Perhitungan HPP menurut metode *Full Costing*

Metode *full costing* atau sering pula disebut *absorption* atau *conventional* adalah metode penentuan harga pokok produksi, yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap ataupun variabel kepada produk. Berdasarkan data biaya produksi UMKM Murni Jaya maka dapat dihitung dengan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode *full costing* dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Bumbu penyedap rasa	6 bks	500	3.000	38	78
Air Mineral	2 btl	3.500	7.000	38	184
Total			276.000		
Biaya bahan baku per unit					7.260

Sumber: Data diolah (2021).

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Element Biaya	Biaya Per Unit (Rp)	Unit Diproduksi	Jumlah Biaya (Rp)
Pemotongan dan pengemasan	450	38	17.100
Pencampuran adonan dan Penggorengan	500	38	19.000
Total			36.100
Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Unif			950

Sumber : Data Diolah (2021).

3. Biaya Overhead Pabrik

Menurut Mulyadi (2009), dalam buku akuntansi biaya bahwa biaya *overhead* pabrik adalah biaya-biaya bahan tak langsung, buruh tak langsung dan biaya-biaya pabrik lainnya yang tidak secara mudah di identifikasikan atau dibebankan langsung pada suatu pekerjaan, hasil produksi atau tujuan biaya akhir.

a. Biaya Overhead Tetap

Biaya *overhead* tetap atau *Fixed Overhead Cost* ilmu manajemen industri.com adalah biaya *overhead* yang tidak berubah meskipun terjadi perubahan pada *volume* produksinya. Dengan kata lain, biaya tetap per unit akan berkurang apabila *volume* produksi menurun. Biaya *overhead* pabrik yang tetap ini diantaranya seperti biaya sewa pabrik atau biaya penyusutan pabrik, biaya penyusutan mesin dan peralatan kerja, biaya hukum dan gaji para eksekutif perusahaan.

Biaya *Overhead Tetap* di Murni Jaya yaitu kompor gas untuk proses penggorengan keripik tempe. Untuk besarnya biaya kompor gas yang dihitung di perusahaan ini hanya Rp. 19.000 saja dengan 1 tabung

gas setiap harinya, dari setiap produk yang diproduksi. untuk besarnya biaya kompor gas yang dihitung diperusahaan ini hanya Rp.100 dari setiap produk yang diproduksi. Jadi untuk pengenaan biaya dalam 38 Unit di UMKM Murni Jaya sebesar Rp. 3.800.

b. Biaya Overhead Variable

Menurut ilmumanajemenindustri.com Biaya *Overhead Variable* adalah biaya *overhead* yang berubah sebanding dengan perubahan *volume* produksinya. Dengan kata lain, Biaya *Overhead Variable* ini akan meningkat seiring naiknya *volume* produksi. Sebaliknya, biaya *Overhead Variable* ini diantaranya adalah tenaga kerja tidak langsung, biaya perawatan dan perbaikan mesin serta biaya bahan-bahan penolong. Biaya *Overhead Variable* di UMKM Murni Jaya yaitu :

a) Biaya Depresiasi

Bangunan Murni Jaya digunakan 2 bulan. Biaya yang dikeluarkan untuk bangun rumah Murni Jaya sebesar Rp. 150.000.000 umur ekonomis 20 tahun atau memiliki tarif 5% didepresiasi dengan metode garis lurus.

Kompor Gas 1 Tungku yang

digunakan seharga Rp.80.000 berumur ekonomis 5 tahun atau memiliki tarif 5% depresiasi menggunakan metode garis lurus. Untuk proses penggorengan keripik tempe.

Tabung Gas 3 Kg yang digunakan seharga Rp.19.000 berumur ekonomis 5 tahun atau memiliki tarif 5% depresiasi menggunakan metode garis lurus. Untuk proses bahan bakar penggorengan keripik tempe.

Wajan ukuran 52 cm yang digunakan seharga Rp.150.000

berumur ekonomis 5 tahun atau memiliki tarif 5% depresiasi menggunakan metode garis lurus. Untuk proses alat penggorengan keripik tempe.

Baskom berukuran 39x31x12 cm. yang digunakan seharga Rp.20.000 berumur ekonomis 3 tahun atau memiliki tarif 5% depresiasi menggunakan metode garis lurus. Untuk proses alat pengadonan produksi keripik tempe.

Tabel 5. Biaya Depresiasi bulan Maret

Nama Aset	Harga Perolehan (Rp)	Tarif %	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Depresiasi Per tahun (Rp)	Biaya Depresiasi Per bulan (Rp)	Biaya Depresiasi Per Periode (Rp)
Gedung	150.000	5%	20	7.500.000	625.000	20.161
Kompor Gas	80.000	5%	5	16.000	1.333	43,00
Tabung Gas	19.000	5%	5	3.800	316	10,1
Wajan	150.000	5%	5	30.000	12.500	403,2
Baskom/ Ember	20.000	5%	3	6.667	555	17,9

Sumber : Data diolah (2021).

b. **Biaya Bahan Penolong**

Menurut mulyadi (2014) biaya bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan beban pokok produksi tersebut. Pada UMKM Murni Jaya selain bahan baku utama tempe mentah, tepung beras, tepung tapioka kasar, bumbu/ rempah-rempah, daun kochai, air mineral, perusahaan juga menggunakan bahan tambahan seperti plastik dan cap merek, perhitungan biaya bahan penolong dapat dilihat pada tabel 4.7.

Jenis Biaya	Biaya per unit (Rp)	Unit Produksi	Jumlah Biaya (Rp)
Plastik	100	38	3.800
Cap Merk	50	38	1.900
Total			5.700
Biaya Bahan Penolong			150

Sumber : Data diolah (2021).

4. Biaya Non Produksi

a. **Biaya Transportasi**

Terdapat biaya angkut untuk membawa bahan baku tempe mentah dari perusahaan pembuatan Tempe ke UMKM Murni Jaya sebesar Rp. 3.000 dan membawa produk jadi ke jasa pemasaran Rp. 7.000. jadi untuk total biaya transportasi yang perlu dikeluarkan setiap produksi per hari sebesar Rp. 10.000.

Tabel 6. Biaya bahan baku penolong

Tabel 7 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Elemen Biaya	Biaya Per Pcs	Unit Produksi	Jumlah Biaya (Rp)
Bahan Baku	7.260	38	275.880
Gaji Kerja Langsung	950	38	36.100

Biaya <i>Overhead</i> Tetap	100	38	3.800
Biaya <i>Overhead</i> Variable	150	38	5.700
Total HPP Metode Tradisional	8.460		321.480

Sumber : Data diolah (2021).

Berdasarkan dari tabel 8 bahwa perhitungan HPP metode tradisional menurut perusahaan tidak memasukan biaya depresiasi di biaya *overhead* tetap, biaya *overhead variable*, dan biaya *non* produksi, sehingga untuk HPP yang dihasilkan oleh UMKM Murni Jaya adalah Rp. 321.480 dengan produksi 38 pcs, maka ongkos per

pcs adalah sebesar Rp. 8.460 dari HPP yang dihasilkan UMKM Murni Jaya sendiri hanya menjual produk Keripik Tempe dengan harga Rp. 10.000/pcs.

Berikut adalah penggabungan perhitungan HPP dengan menggunakan metode *Full Costing* sebagai berikut :

Tabel 8. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Nama Bahan Baku	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Produksi	Harga Per Unit (Rp)
Tempe mentah	7,00	10.000	70.000	38	1.842
Tepung beras	6,00	9.000	54.000	38	1.421
Tepung Tapioka Kasar	5,00	9.000	45.000	38	1.184
Minyak goreng	5,00	14.000	70.000	38	1.842
Daun kochai	1,00	10.000	10.000	38	263
Bumbu giling	1,00	15.000	15.000	38	394
Garam	1,00	2.000	2.000	38	52
Bumbu penyedap rasa	6,00	500	3.000	38	78
Air Mineral	2,00	3.500	7.000	38	184
Total	-	-	276.000	38	7.260
Biaya Tenaga Kerja Langsung					
Pemotongan dan pengemasan	38	450	17.100	38	450,00
Pencampuran adonan dan Penggorengan	38	500	19.000	38	500,00
Total TKL			36.100	38	950
Biaya Non Produksi					
Transportasi	1	3.000	3.000	38	22,8
Pemasaran	1	7.000	7.000	38	184,2
Total Biaya Non Produksi		-	10.000	-	207
Biaya Overhead Tetap					
Biaya depresiasi Gedung	1	20.161	20.161	38	530,5
Biaya depresiasi Kompor Gas	1	43,00	43,00	38	1,13
Biaya depresiasi Tabung Gas	1	10,1	10,1	38	0,26
Biaya depresiasi Wajan	1	403,2	403,2	38	10,6
Biaya depresiasi Baskom	1	17,9	17,9	38	0,47
Biaya Overhead Variable					
Biaya Bahan Penolong	38	150	5.700	38	150,00
Total BOP			26.335,2	38	692,96
Total Biaya Produksi			348.435,2	38	9.109,96
Produk dalam Proses (Awal)			-	-	-
Produk dalam Proses			348.435,2	38	9.109,96

Produk dalam Proses (Akhir)	-	-	-
Harga Pokok Produksi Metode Full Costing	348.435,2	38	9.109,96

Sumber : Data diolah (2021).

Berdasarkan dari tabel 9 bahwa perhitungan HPP metode *Full Costing* adalah Rp. 348.435,2 dengan produksi 38 pcs, maka ongkos per pcs Rp. 9.109,96 dan lebih tinggi dari HPP yang dihasilkan oleh UMKM Murni Jaya, karen memasukan semua unsur biaya produksi dan biaya *non* produksi.

4.2.3 Perhitungan HPP menurut Metode *Variable Costing*

Metode *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi *variable* metode penentuan harga pokok produksi yang hanya saja ke dalam Harga Pokok Produk. *Variable Costing* merupakan menghitung biaya produksi yang berperilaku *variable* ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

Berdasarkan data biaya produksi pada UMKM Murni Jaya maka dapat dihitung HPP dengan menggunakan metode *Variable Costing* dengan langkah langkah sebagai berikut :

1. Biaya Produksi
 - a. Bahan Baku

Tabel 9. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*

Nama Bahan Baku	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit diproduksi	Harga Per Unit (Rp)
pe mentah	7,00	10.000	70.000	38	1.842
Tepung beras	6,00	9.000	54.000	38	1.421
Tepung Tapioka Kasar	5,00	9.000	45.000	38	1.184
Minyak goreng	5,00	14.000	70.000	38	1.842
Daun kochai	1,00	10.000	10.000	38	263
Bumbu giling	1,00	15.000	15.000	38	394
Garam	1,00	2.000	2.000	38	52
Bumbu penyedap rasa	6,00	500	3.000	38	78
Air Mineral	2,00	3.500	7.000	38	184
Total BB			276.000	38	7.260
Tenaga Kerja Langsung					
Pemotongan dan	38	450	17.100	38	450,00

Bahan baku untuk satu periode (Hari) Rp. 276.000 dengan produksi 38 unit maka harga per pcs Rp. 7.263.

- b. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan sebesar Rp. 36.100 dengan produksi 38 pcs, maka harga ongkos per pcs adalah Rp. 950.
 - c. Biaya *Overhead* Perusahaan
Biaya *Overhead Variable* seperti biaya plastik dan cap yang dikeluarkan Rp. 5.700 dengan produksi 38 unit, maka ongkos per pcs adalah Rp.150.
2. Biaya *Non* Produksi
Biaya Transportasi yang dikeluarkan Rp. 10.000 dengan produksi 38 unit, maka ongkos per pcs adalah Rp. 263,1.
Setelah seluruh biaya produksi diketahui, selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi yang dapat dilihat ditabel 4.10.

pengemasan					
Pencampuran adonan dan Penggorengan	38	500	19.000	38	500,00
Total TKL			36.100	38	950
Biaya Non Produksi					
Transportasi	1	3.000	3.000	38	22,8
Pemasaran	1	7.000	7.000	38	184,2
Total Biaya Non Produksi			10.000	-	207
Biaya Overhead Variable					
Biaya Bahan Penolong	38	150	5.700	38	150,00
Total BOP			5.700	38	150,00
Total Biaya Produksi			327.800,00	38	8.567
Produk dalam Proses (Awal)			-	-	-
Produk dalam proses			327.800,00	38	8.567
Produk dalam proses (Akhir)			-	-	-
Harga Pokok Produksi			327.800,00	38	8.567

Sumber : Data diolah (2021).

Berdasarkan dari tabel 10 bahwa perhitungan HPP metode *Variable Costing* adalah Rp. 327.000 dengan produksi 38 pcs, maka ongkos per pcs adalah Rp. 8.567 dan lebih rendah dari HPP yang dihasilkan oleh UMKM Murni Jaya dengan menggunakan metode *Full Costing* karena pada biaya *overhead* perusahaan hanya memasukan biaya bahan penolong.

4.3 Pembahasan

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi UMKM Murni Jaya dengan perhitungan menurut metode *full costing* dan *variable costing* terdapat perbedaan sebagai berikut :

1. Harga pokok produksi yang ditetapkan oleh UMKM Murni Jaya berdasarkan estimasi yang dihitung dan biaya yang biasa dikeluarkan untuk memproduksi Keripik Tempe.
2. Harga pokok produksi menurut taksiran UMKM Murni Jaya menggunakan metode tradisional adalah sebesar Rp. 8.460/pcs. sedangkan harga pokok produksi menurut

Tabel 11. perbandingan HPP 3 metode 1 periode

Keterangan	Metode tradisional	Metode Full Costing	Metode Variable Costing
Jumlah Produk	1	1	1
Jumlah HPP	8.460	9.109,96	8.567
Harga Jual	10.000	10.000	10.000
Jumlah Laba	1.540	790,04	1.433
%Laba	18%	8%	16%

Sumber : Data diolah (2021).

Berdasarkan perhitungan perbandingan harga pokok produksi dengan 3 metode dari tabel

metode *full costing* adalah Rp. 9.109,96/pcs.

3. Dan harga pokok produksi menurut metode *Variable Costing* adalah sebesar Rp. 8.567/pcs. Perhitungan perbandingan harga pokok produksi dengan 3 metode tersebut dapat dilihat dari tabel 4.11 dan 4.12

4. Tabel 10. perbandingan HPP 3 metode 1 periode

Keterangan	Metode tradisional	Metode Full Costing	Metode Variable Costing
Jumlah Produk	38	38	38
Jumlah HPP	321.480	348.435,2	327.800,00
Harga Jual	380.000	380.000	380.000
Jumlah Laba	58.520	31.564,8	52.200
%Laba	18%	9%	15%

- 5.

11 dan 12 adalah sebagai berikut :

1. Dari satu periode di bulan maret 2021 dengan jumlah produksi 38 pcs keripik tempe menggunakan metode tradisional menurut perusahaan adalah sebesar Rp. 8.460/pcs dengan harga jual Rp. 10.000/pcs memperoleh untung/laba sebesar Rp. 1.540/pcs dan jika dilihat dari presentase memperoleh laba sebesar 18%.
2. Metode *Full Costing* adalah sebesar Rp. 9.209,96/pcs dengan harga jual 10.000/pcs memperoleh untung sebesar Rp. 790,04/pcs dan jika dilihat dari segi presentase memperoleh laba sebesar 8%.
3. Metode *Variable Costing* adalah sebesar Rp. 8.567/pcs dengan harga jual Rp. 10.000/pcs memperoleh untung/laba sebesar Rp. 1.433/pcs dan jika dilihat dari presentase memperoleh laba sebesar 16%. Dimana dengan menggunakan metode tradisional terlihat menghasilkan laba paling tinggi dan *Full Costing* menghasilkan laba paling rendah karena biaya dan beban dimasukkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan analisis yang dilakukan oleh penulis mengenai untuk mengetahui Perhitungan Harga Pokok Produksi yang ditentukan perusahaan jika menggunakan metode *Full Costing* nilai HPP per unit sebesar Rp. 9.109,96 dan *Variable Costing* nilai HPP per unit sebesar Rp. 8.567 dan nilai harga pokok produksi perusahaan per unit adalah sebesar Rp. 8.460 sehingga keuntungan yang diperoleh belum maksimal. Perbedaan tersebut dikarenakan tidak semua unsur-unsur biaya BOP dimasukkan pada saat melaksanakan perhitungan HPP. Maka

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih peneliti sampaikan kepada:

1. ACPA, selaku Ketua Program Studi DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama;

perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Industri Rumah Tangga UMKM Murni Jaya belum tepat, karena tidak memasukan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.

Saran

Dari kesimpulan yang telah diperoleh, maka dapat diberikan saran bagi Industri Rumah Tangga UMKM Murni Jaya sebagai berikut :

1. Sebaiknya mengevaluasi atau mengkaji ulang perhitungan harga pokok produksi yang ada, memperbaiki metode perhitungan harga pokok produksi, lebih teliti dalam menghitung biaya produksi, BOP dan biaya *non* produksi.
 - a. Sebagai pencatatan perhitungan HPP pada UMKM Murni Jaya sebaiknya menggunakan secara Modern yaitu metode *Full Costing* karena menghasilkan hasil yang sesungguhnya (nyata), Meskipun didalamnya melibatkan Biaya beban Depresiasi, Biaya penolong dan Biaya *Non* produksi sehingga mendapatkan keuntungan lebih rendah namun itu lebih baik.
 - b. Perusahaan dapat mengubah kemasan produk agar lebih terjaga dan menarik. Dan membuat varian rasa tidak hanya *original* saja. sehingga konsumen lebih tertarik dan bisa menambah keuntungan dari sebelumnya laba yang didapat.
 - c. Menentukan harga jual menggunakan dari HPP yang telah ditetapkan dengan jumlah % yang diinginkan UMKM Murni Jaya untuk mencapai laba yang maksimal.
2. Ibu Hetika, S.Pd, M.Si, Ak, CAAT, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan petunjuk hingga terselesaikannya penelitian ini;

3. Ibu Anita Karunia SE.M,Si, Ibu Yeni Priatna Sari, SE, M.Si, Ak, CA,
 4. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, masukan, dan bimbingannya hingga terselesaikannya penelitian ini;
 5. Hesti Widianti, SE,M.Si, dan Hikmatul Maulidah, S.Pd, M.Ak, CAAT, yang telah memberikan arahan, bimbingan hingga terselesaikannya sidang penelitian ini; dan
 6. Orang tua serta keluarga besar peneliti yang telah mendukung baik moral dan materil.
- Sugiyono, (2013). *Metode Penelitian Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suliyanto, (2005). *Analisis Data Aplikasi Pemasaran*, Bogor: Ghalia. Indonesia.
- Suliyanto, (2014). *Statistika non parametik: dalam statistik penelitian*. Andi Publisher . Yogyakarta.
- Mulyadi, (2005). *Akuntansi Biaya, Edisi Kelima*, Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan.
- Sugiyono, (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.

DAFTAR PUSTAKA

- Sukirno, sadono (2000). *Makro Ekonomika Modern*, PT. Rasa Grafindo Persada: Jakarta.
- Blocher,et all (2007). *Management biaya penekanan*. Srategis, jakarta: salemba empat.

