

ANALISIS KOMPARATIF PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM TELUR ASIN 55 BREBES

Putri Agustin¹, Hetika², Anita Karunia³

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

Abstrak:

UMKM Telur Asin 55 Brebes adalah salah satu industri kecil yang bergelut di bidang kuliner yang beralamat di Jalan Pangeran Diponegoro, Pebatan Timur kompleks pasar bawang lama Kabupaten Brebes Jawa Tengah. UMKM tersebut merupakan usaha penjual oleh-oleh asal Brebes yakni telur asin. Tujuan penelitian ini untuk memperhitungkan harga pokok produksi dalam pembuatan telur asin dengan menggunakan metode full costing dan metode variable costing serta membandingkan kedua metode tersebut pada UMKM Telur Asin 55 Brebes menggunakan data yang berkaitan dengan pembebanan biaya-biaya dalam memproduksi telur asin yang berlangsung dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 yang dinyatakan telah selesai proses produksinya. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, studi Pustaka, dan dokumentasi. Teknik analisis data adalah deskriptif dengan jenis data kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa menggunakan metode variable costing perolehan harga pokok produksi lebih rendah dibandingkan menggunakan metode full costing. Karena dalam metode full costing memperhitungkan semua unsur biaya yang ada baik yang bersifat variabel maupun tetap. Sedangkan untuk metode variable costing hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variabel saja. Oleh karena itu UMKM Telur asin 55 Brebes disarankan menggunakan metode variable costing dalam memperhitungkan harga pokok produksi agar nilai harga pokok produksi per butir telur yang akan dijual lebih rendah, sehingga nilai laba yang akan diperoleh lebih tinggi.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Metode Variable Costing.

COMPARATIVE ANALYSIS OF CALCULATION OF COST OF PRODUCTION IN MSMES TELUR ASIN 55 BREBES

Abstract

MSME Telur Asin 55 Brebes is a small industry that is engaged in the culinary field, having its address at Jalan Pangeran Diponegoro, Pebatan Timur, the old onion market complex, Brebes Regency, Central Java. The UMKM is a business selling souvenirs from Brebes, namely salted eggs. The purpose of this study was to calculate the cost of production in the manufacture of salted eggs using the full costing method and the variable costing method and to compare the two methods at the MSME Telur Asin 55 Brebes using data relating to the imposition of costs in producing salted eggs which took place from January until March 2021 which is declared to have finished the production process. Data collection techniques used in this research were observation, interviews, library studies, and documentation. The data analysis technique was descriptive with quantitative data types. The results of this study indicated that using the variable costing method the acquisition of the cost of production is lower than using the full costing method. Because the full costing method takes into account all elements of existing costs, both variable and fixed. Meanwhile, the variable costing method only takes into account variable costs. Therefore, it is recommended that the MSME Telur Asin 55 Brebes use the variable costing method in calculating the cost of production so that the value of the cost of production per egg to be sold is lower, so that the profit value to be obtained is higher.

Key Words: Cost of Production, Full Costing Method, Variable Costing Method.

PENDAHULUAN

Staf ahli menteri keuangan bidang makro ekonomi dan keuangan internasional Suminto mengungkapkan berbagai dampak dari pandemi Covid-19 terhadap keberlanjutan dan keberlangsungan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Suminto menuturkan sebanyak 48,6 persen UMKM Indonesia yang tutup akibat pandemi juga terjadi di negara lain seperti Filipina, Laos, dan Thailand. Suminto juga menyatakan survei yang dilakukan oleh *Asian Development Bank* (ADB) per 16 September 2020 menemukan bahwa UMKM di Indonesia menghadapi lingkungan bisnis permintaan domestik yang turun sebesar 30,5 persen (Zuraya, 2020)^[1].

Salah satu contoh usaha yang terbilang menjanjikan untuk mencapai kesuksesan ialah usaha bidang kuliner. Bisnis di bidang kuliner atau makanan merupakan salah satu jenis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang banyak dijalankan oleh masyarakat di Indonesia ataupun luar negeri.

Dunia digital yang sudah merambah ke seluruh penjuru dunia, harus disikapi oleh para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dengan memanfaatkannya sebagai sarana pemasaran. Promosi produk, tentu dibarengi dengan inovasi dan kreativitas yang nyata kepada seluruh khalayak *netizen* yang tengah berselancar di dunia maya.

Masalah utama yang dihadapi oleh beberapa UMKM adalah dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi. Harga pokok produksi menurut Mulyadi (dalam Aji S. , 2020:18)^[3] merupakan suatu pengorbanan ekonomi yang diukur dengan satuan uang atau aktivitas yang terjadi dalam proses mengolah bahan baku menjadi bahan siap jual. Dari penentuan harga pokok produksi mencerminkan jumlah pengorbanan atau biaya produksi yang dikeluarkan. Harga pokok produksi menjadi sangat penting bagi perusahaan, jika salah perhitungan keliru dalam menentukan harga pokok produksi, maka mengakibatkan kesalahan bagi perusahaan dalam penentuan harga produk dan penentuan laba rugi yang akan diperoleh. Harga pokok produksi meliputi keseluruhan bahan langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa.

Metode penentuan biaya produksi adalah

cara memperhitungkan unsur- unsur biaya ke dalam biaya produksi. Ada 2 (dua) pendekatan dalam penentuan biaya produksi menurut Mulyadi (dalam Wardoyo, 2016:185)^[4] yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode *full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang variabel maupun tetap. Sedangkan metode *variable costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi belum ditetapkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes hanya dengan perkiraan atau melihat harga dari pesaing di pasaran untuk menetapkan harga jualnya. Karena pada dasarnya pemilik UMKM Telor Asin 55 Brebes belum sepenuhnya memahami perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat. Sehingga harga yang ditetapkan pada telor asin yang dijualnya belum efektif, yang dapat menimbulkan harga tersebut bisa terlalu mahal atau bahkan terlalu murah yang dapat menimbulkan kerugian atas penjualannya.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dibuat adalah penelitian dengan metode analisis deskriptif kuantitatif. Metode penelitian deskriptif dengan pendekatan secara kuantitatif bertujuan untuk mendeskripsikan atau menjelaskan peristiwa atau suatu kejadian yang terjadi pada saat sekarang dalam bentuk angka-angka yang bermakna. (dalam Aji S. , 2020:40)^[3]

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di UMKM Telor Asin 55 Brebes yang beralamat di Jalan Pangeran Diponegoro, Pebatan Timur kompleks pasar bawang lama Kabupaten Brebes Jawa Tengah kode pos 52222. Penelitian ini dilakukan dengan jangka waktu 5 bulan, terhitung dari bulan Februari sampai dengan bulan Juni 2021.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Data Primer

Data Primer menurut Suliyanto (2005:131)^[11] adalah data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini seperti observasi dan hasil wawancara dengan salah satu pelaku UMKM Telor Asin 55 Brebes secara langsung.

2. Data Sekunder

Data sekunder menurut Suliyanto (2005:132)^[11] adalah data yang diterbitkan atau digunakan oleh organisasi yang bukan pengolahnya. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini seperti data laporan produksi, data mengenai pembelian bahan baku, dan laporan pengeluaran yang berkaitan selama proses produksi berlangsung.

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Data Kualitatif

Data kualitatif menurut Suliyanto (2005:134)^[11] 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 berupa wawancara dan observasi di UMKM Telor Asin 55 Brebes.

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif menurut Suliyanto (2005:135)^[11] yaitu data yang dinyatakan dalam bentuk angka dan merupakan hasil dari perhitungan dan pengukuran. Data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini seperti data yang berkaitan dengan pembebanan biaya-biaya dalam memproduksi telor asin, yang dilakukan selama proses produksi berlangsung dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 yang dinyatakan telah selesai proses produksinya..

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 (2014:145)^[12] 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 UMKM Telor Asin 55 Brebes dengan mengumpulkan data yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir ini.

2. Wawancara

Wawancara menurut Suliyanto (2005:137)^[11] 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 (2012:291)^[13] merupakan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi social yang diteliti. Studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini yang dapat menunjang dalam penyusunan Tugas Akhir.

4. Dokumentasi

Dokumentasi menurut Sugiyono (2012:291)^[13] mendefinisikan bahwa Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumentasi yang peneliti gunakan dalam penelitian ini yaitu data yang berupa data yang berkaitan dengan pembebanan biaya-biaya dalam memproduksi telor asin, yang dilakukan selama proses produksi berlangsung dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 yang dinyatakan telah selesai proses produksinya.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini alat analisis data yang digunakan adalah dengan menggunakan dua pendekatan menurut Mulyadi (dalam Wardoyo, 2016:185) yaitu:

a. Full Costing

Full costing menurut Mulyadi (dalam Wardoyo, 2016:185) merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang variabel maupun tetap. Dengan demikian *cost* produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya berikut ini:

Biaya bahan baku.....xxx

Biaya tenaga kerja langsung.....xxx

Biaya *overhead* pabrik variabel.....xxx

Biaya *overhead* pabrik tetap.....xxx +
 Cost (biaya) produksi.....xxx

b. *Variable Costing*

Variable costing menurut Mulyadi (dalam Wardoyo, 2016:185) merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel. Harga pokok produk menurut metode *variable costing* terdiri dari:

Biaya bahan baku.....xxx
 Biaya tenaga kerja variabel.....xxx
 Biaya *overhead* pabrik variabel.....xxx +
 Harga pokok produk.....xxx

Analisis deskriptif kuantitatif ini dilakukan dengan mengkomper atau membandingkan dari hasil perhitungan kedua metode tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum UMKM Telor Asin 55 Brebes

UMKM Telor Asin 55 Brebes yang beralamat di Jalan Pangeran Diponegoro, Pebatan Timur kompleks pasar bawang lama Kabupaten Brebes adalah usaha yang bergerak dibidang manufaktur, yaitu mengolah bahan mentah berupa telor bebek mentah menjadi produk jadi berupa telor asin. UMKM Telor Asin 55 Brebes telah berdiri kurang lebih 10 tahun yang memiliki tenaga kerja 4 orang karyawan. Usaha ini telah memiliki beberapa izin atas usaha produksinya yaitu diantaranya izin SIUP (Surat Izin Usaha Produksi), surat hasil pemeriksaan atas bahan baku yang digunakan yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Brebes. Produk yang dihasilkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes berupa telor asin rebus atau *original*, telor asin oven, dan telor asin asap. Proses produksi memiliki beberapa bagian kegiatan dimulai dari penyeleksian, pengasinan, pemeraman, perebusan, atau pengovenan dan/atau pemanggangan. Harga yang diberikan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes untuk setiap jenis telor asin yang dijualnya yaitu Rp 2.900 untuk yang rebus atau *original*, Rp 3.100 untuk yang oven dan asap. Dari harga yang telah ditetapkan sebelumnya belum efisien karena pada UMKM Telor Asin 55 Brebes ini belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat karena dari pelaku usaha tersebut belum sepenuhnya memahami harga

pokok produksi tersebut.

Dari data yang berkaitan dengan pembebanan biaya-biaya dalam memproduksi telor asin pada UMKM Telor Asin 55 Brebes selama proses produksi berlangsung dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 yang dinyatakan telah selesai proses produksinya terdapat bebarapa bahan yang digunakan untuk produksinya.

Hasil Penelitian

1) Biaya Bahan Baku Langsung (*direct material cost*)

Dalam UMKM Telor Asin 55 Brebes bahan baku yang digunakan selama periode bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 yang telah dinyatakan telah selesai dalam pembuatan telor asin setiap variannya dapat di lihat pada tabel-tabel dibawah ini:

a. Telor asin rebus atau *original*

Tabel 4.1 Bahan Baku Langsung Telor Asin Rebus atau *Original*

No	Nama bahan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Telor bebek	9800 butir	1.950	19.110.000
2.	Garam krosok	25 kg	1.200	30.000
3.	Batu bata halus	50 kg	500	25.000
4.	Abu gosok	30 kg	6.000	180.000
Total biaya bahan baku langsung				19.345.000

Sumber: Data diolah, 2021

b. Telor asin oven

Tabel 4.2 Bahan Baku Langsung Telor Asin Oven

No	Nama bahan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Telor bebek	3000 butir	1.950	5.850.000
2.	Garam krosok	8 kg	1.200	9.600
3.	Batu bata halus	16 kg	500	8.000
4.	Abu gosok	10 kg	6.000	60.000
5.	Bumbu	10 ember	30.000	300.000

pandang ukuran 1 liter
 Total biaya bahan baku langsung 6.227.600
 Sumber: Data diolah, 2021

c. Telor asin asap

Tabel 4.3 Bahan Baku Langsung Telor Asin Asap

No	Nama bahan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Telur bebek	7000 butir	1.950	13.650.000
2.	Garam krosok	18 kg	1.200	21.600
3.	Batu bata halus	32 kg	500	16.000
4.	Abu gosok	23 kg	6.000	138.000
Total biaya bahan baku langsung				13.825.600

Sumber: Data diolah, 2021

2) **Biaya Tenaga Kerja Langsung (*direct labor cost*)**

Dalam proses produksi telur asin pada UMKM Telor asin 55 Brebes diperlukan kurang lebih 4 orang untuk bekerja selama proses produksi. Biaya gaji yang dikeluarkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes dengan menggunakan sistem harian untuk setiap tenaga kerjanya. Biaya tenaga kerja langsung pada UMKM Telor Asin 55 Brebes selama periode dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 dapat dilihat pada tabel 4.4

Tabel 4.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian	Jmlh pekerja	Hari kerja	Upah per hari (Rp)	Jumlah (Rp)
Tenaga kerja pengolahan	2	75	35.000	5.250.000
Tenaga kerja toko	2	90	30.000	5.400.000
Total biaya tenaga kerja langsung				10.650.000

Sumber: Data diolah, 2021

Biaya tenaga kerja yang ditanggung untuk

setiap produk yaitu sebesar:

$$\frac{\text{Total BTKL}}{\text{Total telur asin yang digunakan}} \times \text{Telor asin yang digunakan}$$

a. Telor asin rebus atau *original*

$$\frac{\text{Rp 10.650.000}}{19.800} \times 9.800 = \text{Rp 5.272.400}$$

b. Telor asin oven

$$\frac{\text{Rp 10.650.000}}{19.800} \times 3.000 = \text{Rp 1.614.000}$$

c. Telor asin asap

$$\frac{\text{Rp 10.650.000}}{19.800} \times 7.000 = \text{Rp 3.766.000}$$

3) **Biaya Overhead Pabrik (*factory overhead*)**

Biaya *Overhead* Pabrik adalah biaya-biaya produk selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Dalam produksi telur asin pada UMKM Telor Asin 55 Brebes yang merupakan biaya *overhead* pabrik terdiri dari:

a. Biaya *overhead* pabrik variabel (*variable overhead cost*)

Biaya *overhead* pabrik variabel yang dikeluarkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes untuk setiap variannya dapat di lihat pada tabel 4.5

Tabel 4.5 Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

No	Varian	Jumlah (Rp)
1.	Rebus atau <i>original</i>	2.500.000
2.	Oven	1.100.000
3.	Asap	2.100.000

Sumber: Data diolah, 2021

b. Biaya *overhead* pabrik tetap (*fixed overhead cost*)

Biaya *overhead* pabrik tetap yang merupakan biaya *overhead* yang tidak berubah dalam kisar perubahan volume kegiatan produksinya. Biaya *overhead* pabrik tetap yang dikeluarkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes, selama periode dari bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 sebesar: Rp1.500.000

Maka biaya yang *overhead* pabrik tetap yang ditanggung setiap variannya yaitu:

$$\frac{\text{Jumlah BOP tetap}}{\text{Rp 1.500.000}}$$

Jumlah varian	3
= Rp 500.000	

Pembahasan

1) Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Berdasarkan data biaya yang telah di klasifikasikan tersebut, maka penulis dapat melakukan perhitungan harga pokok produksi telur asin dalam setiap variannya dapat di lihat pada tabel-tabel dibawah ini:

a. Telor asin rebus atau *original*

Tabel 4.6 Perhitungan HPP Telor Asin Rebus atau *Original Metode Full Costing*

Jenis Biaya	Metode <i>Full Costing</i>
Biaya bahan baku langsung	Rp 19.345.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 4.272.400
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp 2.500.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp 500.000
Cost (biaya) produksi	Rp 27.617.400

Sumber: Data diolah, 2021

b. Telor asin oven

Tabel 4.7 Perhitungan HPP Telor Asin Oven Metode *Full Costing*

Jenis Biaya	Metode <i>Full Costing</i>
Biaya bahan baku langsung	Rp 6.227.600
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 1.614.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp 1.100.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp 500.000
Cost (biaya) produksi	Rp 9.441.600

Sumber: Data diolah, 2021

c. Telor asin asap

Tabel 4.8 Perhitungan HPP Telor Asin Asap Metode *Full Costing*

Jenis Biaya	Metode <i>Full Costing</i>
Biaya bahan baku langsung	Rp 13.825.600

Biaya tenaga kerja langsung	Rp 3.766.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp 2.100.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp 500.000

Cost (biaya) produksi Rp 20.191.600

Sumber: Data diolah, 2021

Berdasarkan dari tabel 4.6, tabel 4.7 dan tabel 4.8 dapat diperoleh nilai harga pokok produksi untuk setiap variannya dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Untuk varian telur asin rebus atau *original* diperoleh HPP sebesar Rp 27.617.400 dengan memproduksi 9.800 butir telur maka menghasilkan HPP per butir telur asin rebus sebesar Rp2.818,10 jika dibulatkan maka menjadi Rp 2.818. Untuk varian telur asin oven diperoleh HPP sebesar Rp9.441.600 dengan memproduksi 3.000 butir telur maka menghasilkan HPP per butir telur asin oven sebesar Rp3.147,2 jika dibulatkan maka menjadi Rp 3.147. Dan untuk varian telur asin asap diperoleh HPP sebesar Rp 20.191.600 dengan memproduksi 7.000 butir telur maka menghasilkan HPP per butir telur asin asap sebesar Rp2.884,51 jika dibulatkan maka menjadi Rp 2.885.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*

Berdasarkan data biaya yang telah diklasifikasikan tersebut, maka penulis dapat melakukan perhitungan harga pokok produksi telur asin dalam setiap variannya dapat dilihat pada tabel-tabel dibawah ini:

a. Telor asin rebus atau *original*

Tabel 4.9 Perhitungan HPP Telor Asin Rebus atau *Original Metode Variable Costing*

Jenis Biaya	Metode <i>Full Costing</i>
Biaya bahan baku langsung	Rp 19.345.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 4.272.400
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp 2.500.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp 0
Cost (biaya) produksi	Rp 27.117.400

Sumber: Data diolah, 2021

b. Telor asin oven

Tabel 4.10 Perhitungan HPP Telor Asin Oven Metode *Variable Costing*

Jenis Biaya	Metode <i>Full Costing</i>
Biaya bahan baku langsung	Rp 6.227.600
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 1.614.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp 1.100.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp 0
Cost (biaya) produksi	Rp 8.941.600

Sumber: Data diolah, 2021

c. Telor asin asap

Tabel 4.11 Perhitungan HPP Telor Asin Asap Metode *Variable Costing*

Jenis Biaya	Metode <i>Full Costing</i>
Biaya bahan baku langsung	Rp 13.825.600
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 3.766.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp 2.100.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp 0
Cost (biaya) produksi	Rp 19.691.600

Sumber: Data diolah, 2021

Berdasarkan dari tabel 4.9, tabel 4.10 dan tabel 4.11 dapat diperoleh nilai harga pokok produksi untuk setiap variannya dengan perhitungan menggunakan metode *variable costing*. Untuk varian telor asin rebus atau *original* diperoleh HPP sebesar Rp 27.117.400 dengan memproduksi 9.800 butir telor maka menghasilkan HPP per butir telor asin rebus sebesar Rp 2.767,08 jika dibulatkan maka menjadi Rp 2.767. Untuk varian telor asin oven

diperoleh HPP sebesar Rp 8.941.600 dengan memproduksi 3.000 butir telor maka menghasilkan HPP per butir telor asin oven sebesar Rp 2.980,53 jika dibulatkan maka menjadi Rp 2.981. Dan untuk varian telor asin asap diperoleh HPP sebesar Rp 19.691.600 dengan memproduksi 7.000 butir telor maka menghasilkan HPP per butir telor asin asap sebesar Rp 2.813,08 jika dibulatkan maka

menjadi Rp 2.813.

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* dan Metode *Variable Costing*

a. Telor asin rebus atau *original*

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi untuk varian telor asin rebus atau *original* dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing* diatas, terdapat perbedaan pada jumlah harga pokok produksinya. Perbedaan tersebut dapat di lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.12 Perbandingan Perhitungan HPP Telor Asin Rebus atau *Original* antara Metode *Full Costing* dengan *Variable Costing*

Keterangan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variable Costing</i>
Telor yang digunakan	9.800 butir	9.800 butir
Jumlah HPP	Rp 27.617.400	Rp 27.117.400
HPP telor asin per butir	Rp 2.818,10	Rp 2.767,08
Harga jual	Rp 2.900	Rp 2.900
Jumlah laba	Rp 802.620	Rp 1.302.616

Sumber: Data diolah, 2021

b. Telor asin oven

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi untuk varian telor asin oven dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing* diatas, terdapat perbedaan pada jumlah harga pokok produksinya. Perbedaan tersebut dapat di lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.13 Perbandingan Perhitungan HPP Telor Asin Oven antara Metode *Full Costing* dengan *Variable Costing*

Keterangan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variable Costing</i>
Telor yang digunakan	3.000 butir	3.000 butir
Jumlah HPP	Rp 9.441.600	Rp 27.117.400
HPP telor asin per butir	Rp 3.147,2	Rp 2.767,08

Harga jual	Rp 3.100	Rp 3.100
Jumlah laba	-Rp 141.600	Rp 358.410

Sumber: Data diolah, 2021

c. Telor asin asap

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi untuk varian telor asin asap dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing* diatas, terdapat perbedaan pada jumlah harga pokok produksinya. Perbedaan tersebut dapat di lihat tabel dibawah ini:

Tabel 4.14 Perbandingan Perhitungan HPP Telor Asin Asap antara Metode *Full Costing* dengan *Variable Costing*

Keterangan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variable Costing</i>
Telor yang digunakan	7.000 butir	7.000 butir
Jumlah HPP	Rp 20.191.600	Rp 19.691.600
HPP telor asin per butir	Rp 2.884,51	Rp 2.813,08
Harga jual	Rp 3.100	Rp 3.100
Jumlah laba	Rp 1.508.430	Rp 2.008.440

Sumber: Data diolah, 2021

Dari perhitungan perbandingan harga pokok produksi dengan menggunakan 2 metode yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing* pada tabel 4.12, tabel 4.13 dan tabel 4.14. Dalam periode selama bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 untuk metode *full costing* pada varian telor asin rebus atau *original* telah memproduksi sebanyak 9.800 butir telor dengan HPP per butir telor sebesar Rp 2.818,10 dan dengan harga jual yang telah ditetapkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes sebesar Rp 2.900 maka diperoleh laba sebesar Rp 802.424. Pada varian telor asin oven telah memproduksi sebanyak 3.000 butir telor dengan HPP per butir telor sebesar Rp 3.147,2 dan dengan harga jual yang telah ditetapkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes sebesar Rp 3.100 maka diperoleh rugi sebesar Rp 141.600 dengan kerugian tersebut perlu tindakan untuk

memperbarui harga jualnya jika ingin menggunakan metode ini. Dan pada varian telor asin asap telah memproduksi sebanyak 7.000 butir dengan HPP per butir telor sebesar Rp 2.884,51 dan dengan harga jual yang telah ditetapkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes sebesar Rp 3.100 maka diperoleh laba sebesar Rp1.508.430.

Jika dalam periode selama bulan Januari sampai dengan bulan Maret 2021 untuk memperoleh harga pokok produksi menggunakan perhitungan metode *variable costing* pada varian telor asin rebus atau *original* telah memproduksi sebanyak 9.800 butir telor dengan HPP per butir telor sebesar Rp 2.767,08 dan dengan harga jual yang telah ditetapkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes sebesar Rp 2.900 maka diperoleh laba sebesar Rp 1.302.616. Pada varian telor asin oven telah memproduksi sebanyak 3.000 butir telor dengan HPP per butir telor sebesar Rp 2.980,53 dan dengan harga jual yang telah ditetapkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes sebesar Rp3.100 maka diperoleh laba sebesar Rp 358.410. Dan pada varian telor asin asap telah memproduksi sebanyak 7.000 butir dengan HPP per butir telor sebesar Rp2.813,08 dan dengan harga jual yang telah ditetapkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes sebesar Rp 3.100 maka diperoleh laba sebesar Rp 2.008.440. Dimana dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi metode *variable costing* terlihat menghasilkan laba yang lebih banyak dari pada perhitungan menggunakan metode *full costing*.

Dampak Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Laporan Laba Rugi

Harga pokok produksi yang telah dihitung dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing* memiliki perbedaan untuk hasil yang diperoleh. Karena pada metode *variable costing* biaya *overhead* pabrik tetap dianggap tidak melekat pada persediaan sehingga tidak diperhitungkan sebagai biaya produksi tetapi biaya *overhead* pabrik tetap akan dibebankan sebagai biaya periodik dalam laporan laba rugi dengan dasar metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksinya, tentu akan berpengaruh dalam laporan laba rugi dimana laba yang dihasilkan akan berbeda.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil perhitungan dan analisis

yang ada, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Telor Asin 55 Brebes dengan metode *full costing* di peroleh besarnya harga pokok produksi per butir telor asin setiap variannya yaitu telor asin rebus atau *original* sebesar Rp 2.818,10 jika dibulatkan maka menjadi Rp2.818 untuk telor asin oven sebesar Rp 3.147,2 jika dibulatkan maka menjadi Rp 3.147 dan telor asin asap sebesar Rp 2.884,51 jika dibulatkan maka menjadi Rp2.885.
2. Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Telor Asin 55 Brebes dengan metode *variable costing* diperoleh harga pokok produksi setiap variannya yaitu telor asin rebus atau *original* sebesar Rp 2.767,08 jika dibulatkan maka menjadi Rp 2.767 untuk telor asin oven sebesar Rp2.980,53 jika dibulatkan maka menjadi Rp 2.981 dan telor asin asap sebesar Rp2.813,08 jika dibulatkan maka menjadi Rp 2.813.
3. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi telor asin setiap variannya antara menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing* memiliki selisih untuk varian rebus atau *original* sebesar Rp51,02 jika dibulatkan maka menjadi Rp 51 per butir telor, varian asap sebesar Rp 166,67 jika dibulatkan maka menjadi Rp 167 per butir telor dan varian asap sebesar Rp 71,43 jika dibulatkan maka menjadi Rp 71 per butir telor. Apabila dilihat dari segi besarnya harga pokok produksi telor asin setiap variannya perhitungan metode *variable costing* lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*, dan dengan begitu maka besarnya biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Telor Asin 55 Brebes lebih sedikit sehingga laba yang akan diperoleh lebih besar nilainya jika menggunakan metode *variable costing*.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat disampaikan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. UMKM Telor Asin 55 Brebes harus mengevaluasi harga telor asin yang ditetapkan sebelumnya untuk setiap varian dan harus mengkaji perhitungan harga pokok produksi setiap variannya.
2. Dalam menentukan harga jual telor asin yang dijualnya UMKM Telor Asin 55 Brebes sebelumnya harus sudah

memperhitungkan harga pokok produksi setiap variannya agar tidak menimbulkan kesalahan dalam menetapkan harga jual yang dapat menimbulkan kerugian untuk usaha yang dijalankan.

3. UMKM Telor Asin 55 Brebes sebaiknya dalam menentukan harga jual telor asin yang dijualnya, menggunakan persentase dari harga pokok produksi yang telah ditetapkan dengan jumlah % yang diinginkan sebelumnya oleh pemilik agar mendapatkan laba yang lebih maksimal.
4. Bagi penelitian selanjutnya sebaiknya memperbanyak jumlah model analisis serta sebaiknya tidak hanya menggunakan satu jenis analisis. Pemakaian beberapa model analisis dapat digunakan sebagai bahan perbandingan perhitungan harga pokok produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Zuraya, N. (den Senin September 2020). *Terdampak Covid-19, 48,6 Persen UMKM Indonesia Tutup*. Hämtat från [Republika.co.id](https://republika.co.id): <https://republika.co.id/berita/qjw3nw383/erdampak-covid19-486-persen-umkm-indonesia-tutup>
- [2] Yandip Prov Jateng, D. (den Kamis April 2020). *Mendunia, Produk UMKM Brebes*. Hämtat från Portal Berita Pemerintah Provinsi Jawa Tengah: <https://jatengprov.go.id/beritadaerah/mendunia-produk-umkm-brebes/>
- [3] Aji, Seno. (2020). *Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Pada Home Industri Dop's Collection Adiwerna Kabupaten Tegal* . Tegal: Politeknik Harapan Bersama Tegal .
- [4] Wardoyo, D. U. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada PT Dasa Windu Agung). *Riset Manajemen dan Bisnis* , 183-190.
- [5] Witjaksono, A. (2013). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [6] Salindeho, Erni. Rosiana. (2015). Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UD. The Sweetets Cookie Manado. *Jurnal Emba* , 26-33.
- [7] Slat, Andre. Henri. (2013). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Ful

- Costing Dan Penentuan Harga Jual .
Emba, 110-117.
- [8] Setiadi, Pradana., Saerang, David. P.E, & Runtu, Treesje. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa . *Berkala Ilmiah Efisien* , 72.
- [9] Maghfirah, Mifta., & BZ, Fazli. Syam. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh. *Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 59-70.
- [10] Admin, I. (2021, Juli Rabu). *Kriteria UMKM Terbaru PP No. & Tahun 2021*. Retrieved from iReap News : <https://www.ireappos.com/news/id/kriteria-umkm-terbaru/>
- [11] Suliyanto. (2005). *Metode Riset Bisnis*. Yogyakarta: Andi.
- [12] Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- [13] Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi R&D*. Bandung: Alfabeta .