

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI KERUPUK IKAN ATHAYA PADA USAHA
HOME INDUSTRY MILIK IBU YATI DI KELURAHAN SEI LEKOP KECAMATAN
BINTAN TIMUR KABUPATEN BINTAN**

Ridayanty Br Samosir¹, Sri Ruwanti², Fatahurrazak³

ridayantyy@gmail.com

Program studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

Abstract

The purpose of this study is to analyze the cost of production of business Athaya Fish Crackers. The location of this research is in Sei Lekop Village Bintan Timur District Bintan Regency. In this research, The researcher took a case study, namely Athaya Fish Cracker Business, as the object of research this business was owned by Mrs. Yati. Data that collected includes primary data and secondary data. The analytical method used in this research is descriptive quantitative which aims to compare the calculation of the cost of goods manufactured using the method conventional, full costing, and variable costing. The results of this study show that of the three methods of calculating production costs for 500 grams with conventional method gives lower results than using full costing and variable costing methods. because it does not include the cost of auxiliary materials, namely packaging plastic, clear plastic, cooking oil and other overhead costs such as gas and electricity, so that the gross profit with the cost of production in full costing is smaller but that is the real benefit because it takes into account all costs incurred during production and gross profit using the variable costing method which only takes into account variable costs.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Full Costing Method, Variable Costing Method*

I. Pendahuluan

Kabupaten Bintan merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Kepulauan Riau yang terdiri dari 272 pulau kecil dan besar. Luas wilayah Kabupaten Bintan sebesar 74.200,94 km² terdiri atas wilayah daratan seluas 2.418,79 km² (3,26%) dan wilayah lautan seluas 71.782 km² (96,74%) yang menyimpan potensi sumber daya alam yang melimpah, khususnya disektor perikanan. Dilihat dari produksi perikanan tangkap (ton) dari target 54.680,00 realisasinya 54.682,27 untuk tahun 2018 (sumber sakisip Bintan 2018). Dari luas wilayah tersebut disimpulkan besarnya potensi perikanan dan kelautan yang ada di Kabupaten Bintan menimbulkan adanya peluang pemanfaatan dan pengolahan yang dilakukan masyarakat untuk mengembangkan agroindustri (pertanian, perikanan, peternakan) di wilayah tersebut. Dengan adanya kegiatan produktif tersebut dapat diperoleh hasil berupa produk perikanan atau menjual langsung ke pasar. Sehingga bisa menambah pendapatan daerah serta mengurangi jumlah pengangguran penduduk.

Kelurahan Sei Lekop merupakan Kelurahan di Kabupaten Bintan yang memanfaatkan hasil ikan yang melimpah, dimana hasil ikan tersebut diolah menjadi bahan baku makanan seperti otak-otak, kerupuk ikan, daging ikan giling, selain itu menjual ikan mentah langsung ke pasar. Sebagian besar masyarakat Kelurahan Sei Lekop mendirikan usaha *home industry* yang cukup berkembang, sehingga terkenal dengan sebutan kampung kerupuk dan produk olahan utama mereka yaitu

kerupuk ikan tamban. Kerupuk ikan tamban menjadi salah satu olahan pangan yang banyak diminati dan cukup dikenal di daerah Bintan. Namun, banyaknya pelaku usaha belum semuanya dapat menjalankan aktivitasnya secara konsisten seperti hal dalam perhitungan harga pokok produksi. Salah satu pelaku usaha bahan baku ikan tamban adalah Ibu Yati dengan produk usaha yang dibuat yaitu kerupuk ikan Athaya.

Usaha kerupuk ikan Athaya merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang industri pengolahan ikan yang berada di Kelurahan Sei Lekop Kecamatan Bintan Timur. Berdasarkan observasi peneliti yang di dapatkan dari pemilik usaha, sudah melakukan pencatatan dan perhitungan setiap produksi secara sederhana atau konvensional belum sesuai dengan standar akuntansi. Penentuan harga produksi hanya terdiri dari biaya pembelian bahan baku dan biaya bahan baku tidak langsung saja. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam penentuan harga pokok produksi maka perlu adanya suatu metode yang tepat dalam perhitungan dan menentukan harga pokok produksi pada pemilik usaha.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk dapat mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan secara konvensional dalam usaha *home industry* kerupuk ikan Athaya di Kelurahan Sei Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan.
2. Untuk dapat mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dalam usaha *home industry* kerupuk ikan Athaya di Kelurahan Sei Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan.
3. Untuk dapat mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dalam usaha *home industry* kerupuk ikan Athaya di Kelurahan Sei Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan.
4. Untuk dapat mengetahui perbandingan perhitungan harga pokok produksi secara konvensional dengan *full costing* dan *variable costing* dalam usaha *home industry* kerupuk ikan Athaya di Kelurahan Sei Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan.
5. Untuk mengetahui laba kotor yang dihasilkan berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dalam usaha *home industry* kerupuk ikan Athaya di Kelurahan Sei Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan.

Harga Pokok Produksi

Menurut Kinney dan Raiborn (2011) Harga pokok produksi (*Cost of goods manufactured*) adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama sebulan periode.

Metode Full Costing

Menurut (Mulyadi, 2015) *Full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Metode Variable Costing

Menurut (Mulyadi, 2015) *variable costing* merupakan metode penentuan harga kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

II. Metode Penelitian

Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Perumahan Griya Indo Kencana Kelurahan Sei Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan dengan objek yang dipilih adalah usaha kerupuk ikan Athaya milik Ibu Yati. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi perbandingan yang dilakukan secara konvensional dengan yang akan peneliti lakukan menggunakan dua metode pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

Metode Penelitian

Metode Penelitian yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah data kuantitatif untuk menganalisis Harga Pokok Produksi, yang bersumber dari data primer yang diperoleh langsung dari objek penelitian dengan cara wawancara terstruktur dan observasi langsung yang dimulai dari mengumpulkan data, klasifikasi biaya produksi hingga menghitung harga pokok produksi.

Populasi dan Sampel

Populasi menurut (Sugiyono, 2016) adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya usaha kerupuk ikan Athaya milik Ibu Yati yang ada di Perumahan Griya Indo Kencana Kelurahan Sei Lekop Kecamatan Bintan Timur Kabupaten Bintan.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sampel jenuh, dimana semua anggota populasi dijadikan sampel. Sehingga sampel dalam penelitian ini data biaya produksi bulan April 2021 Kerupuk Ikan Athaya

Metode Pengumpulan Data

Data primer adalah data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perorangan dari hasil observasi langsung terhadap kegiatan usaha seperti hasil wawancara atau hasil koesioner.

Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari berbagai buku atau literatur-literatur lain yang dapat mendukung serta dapat melengkapi dari masalah pokok bahasan yang diteliti (Suprajitno, 2015). Dalam penelitian ini data sekunder diperoleh dari buku pencatatan data keuangan pemilik usaha, yaitu data penjualan dan pengeluaran pada periode April 2021.

Metode Analisis Data

Data yang sudah terkumpul oleh peneliti kemudian akan diuji dengan menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi *full costing* dan *variable costing*. Dalam menganalisis peneliti menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menjabarkan dan menjelaskan hasil penelitian dengan mempertimbangkan antara keterangan serta teori penyusunan harga pokok produksi dan metode analisis kuantitatif digunakan dengan menggambarkan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan angka-angka.

III. Hasil dan Pembahasan

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional

Dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Ibu Yati, masih sangat sederhana (konvensional). Sehingga biaya produksi yang didapatkan pemilik usaha belum diperhitungkan dengan benar. Meskipun usaha beliau merupakan usaha *home industry* yang masih terbilang kecil, biaya produksi perlu diperhitungkan secara terperinci sehingga laba yang didapatkan menunjukkan keadaan yang sebenarnya demi kelangsungan usaha kedepannya. Adapun biaya-biaya yang diperhitungkan oleh pemilik usaha yaitu :

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional Bulan April 2021

Persediaan awal barang dalam proses 1 April		Rp713.750
Bahan baku		
persediaan awal bahan baku, 2 April	Rp921.600	
Ditambah : Pembelian	<u>Rp5.880.000</u>	
bahan baku yang tersedia	Rp6.801.600	
Dikurang : Persediaan Akhir bahan baku	<u>(Rp200.640)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp6.600.960
Tenaga Kerja Langsung		Rp2.600.000
Overhead Pabrik		<u>Rp598.780</u>
Total Biaya Produksi		Rp9.799.740
Total Barang Dalam Proses		Rp10.513.490
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>(Rp949.400)</u>
Harga Pokok Produksi Konvensional		Rp9.564.090
Produk yang dihasilkan		667 bungkus
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp14.339

Sumber data : data primer diolah (2021)

Berdasarkan perhitungan pada tabel 1, Harga Pokok Produksi yang diperoleh yaitu sebesar **Rp9.564.090**, pada bulan April 2021 proses produksi kerupuk ikan Athaya menghasilkan 667 bungkus. Sehingga harga pokok produksi per bungkus dengan ukuran 500 gram yaitu **Rp14.339**.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Full costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* Bulan April 2021

Persediaan awal barang dalam proses 1 April		Rp808.683
Bahan baku		
persediaan awal bahan baku, 2 April	Rp921.600	
Ditambah : Pembelian	<u>Rp5.880.000</u>	
bahan baku yang tersedia	Rp6.801.600	
Dikurang : Persediaan Akhir bahan baku	<u>(Rp200.640)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp6.600.960
Tenaga Kerja Langsung		Rp2.600.000
Overhead Pabrik		<u>Rp1.682.719</u>
Total Biaya Produksi		Rp10.883.679
Total Barang Dalam Proses		Rp11.692.362
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>(Rp1.034.062)</u>
Harga Pokok Produksi <i>Full Costing</i>		Rp10.658.300
Produk yang dihasilkan		667 bungkus
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp15.979

Sumber data : data primer diolah (2021)

Berdasarkan perhitungan pada tabel 2, Harga Pokok Produksi yang diperoleh yaitu sebesar **Rp10.658.300**, pada bulan April 2021 proses produksi kerupuk ikan Athaya menghasilkan 667 bungkus. Sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp15.979**.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi metode *Variable Costing*

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing* Bulan April 2021

Persediaan awal barang dalam proses 1 April		Rp756.788
Bahan baku		
persediaan awal bahan baku, 2 April	Rp921.600	
Ditambah : Pembelian	<u>Rp5.880.000</u>	
bahan baku yang tersedia	Rp6.801.600	
Dikurang : Persediaan Akhir bahan baku	<u>(Rp200.640)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp6.600.960
Tenaga Kerja Langsung		Rp2.600.000
Overhead Pabrik Variabel		<u>Rp1.215.661</u>
Total Biaya Produksi		Rp10.416.621
Total Barang Dalam Proses		Rp11.173.409
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		<u>(Rp998.135)</u>
Harga Pokok Produksi <i>Variable Costing</i>		Rp10.175.274
Produk yang dihasilkan		667 bungkus
Harga Pokok Produksi/bungkus		Rp15.255

Sumber data : data primer diolah (2021)

Berdasarkan perhitungan pada tabel 3, Harga Pokok Produksi yang diperoleh yaitu sebesar **Rp10.175.274**, pada Bulan April 2021 proses produksi kerupuk ikan Athaya menghasilkan 667 bungkus. Sehingga harga pokok produksi per bungkus yaitu **Rp15.255**.

Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Ketiga Metode

Perhitungan harga pokok produksi pada pembahasan sebelumnya sudah dijadikan dasar untuk melakukan analisis perbandingan antara perhitungan konvensional, *full costing*, *variable costing*.

Tabel 4. Perbandingan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*

Keterangan	Konvensional	<i>Full Costing</i>	<i>Variable Costing</i>
Persediaan awal barang dalam proses 1 April	Rp713.750	Rp808.683	Rp756.788
Bahan baku yang terpakai selama produksi	Rp6.600.960	Rp6.600.960	Rp6.600.960
Tenaga Kerja Langsung	Rp2.600.000	Rp2.600.000	Rp2.600.000
Overhead Pabrik	Rp598.780	Rp1.682.719	Rp1.215.661
Total Biaya Produksi	Rp9.799.740	Rp10.883.679	Rp10.416.621
Total Barang Dalam Proses	Rp10.513.490	Rp11.692.362	Rp11.173.409
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses	<u>(Rp949.400)</u>	<u>(Rp1.034.062)</u>	<u>(Rp998.135)</u>
Harga Pokok Produksi	Rp9.564.090	Rp10.658.300	Rp10.175.274
Produk yang dihasilkan	667 bungkus	667 bungkus	667 bungkus
Harga Pokok Produksi/bungkus	Rp14.339	Rp15.979	Rp15.255

Sumber data : data primer diolah (2021)

Berdasarkan tabel 4 diatas dapat dilihat bahwa perhitungan yang dilakukan secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing* terdapat perbedaan nilai harga pokok produksi yang cukup signifikan pada usaha kerupuk ikan Athaya ini. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukam secara konvensional memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan dengan metode *variable costing* dan *full costing*. Perhitungan antara ketiga metode tersebut yang tertinggi adalah metode *full costing*. Selisih harga untuk harga pokok produksi kerupuk ikan Athaya ukuran 500 gram perbungkus secara konvensional dengan metode *full costing* sebesar Rp 1.640 (11,44%) dan secara konvensional dengan metode *variable costing* sebesar Rp 916 (6,39%). Selisih tersebut disebabkan perbedaan total biaya produksi pada *overhead* pabrik saat melakukan perhitungan harga pokok produksi.

Perhitungan Laba Kotor

Menurut (Kasmir, 2016) Salah satu jenis laba yaitu Laba kotor (*gross profit*). Laba kotor (*gross profit*) adalah laba yang didapatkan sebelum dikurangi biaya yang menjadi beban perusahaan. Atau dengan kata lain, laba kotor adalah laba keseluruhan yang diperoleh perusahaan.

Tabel 5. Perhitungan Laba Kotor

keterangan	Konvensional	Full Costing	Variable Costing
Penjualan Bersih (Rp25.000 x 667 bungkus)	Rp16.675.000	Rp16.675.000	Rp16.675.000
Harga Pokok Produksi	(Rp9.564.090)	(Rp10.658.300)	(Rp844.604)
Lab Kotor	Rp7.110.910	Rp6.016.700	Rp10.175.274
Hasil Produksi	667 bungkus	667 bungkus	667 bungkus
Lab Kotor Perbungkus	Rp10.661	Rp9.021	Rp9.745

Sumber data : data primer diolah (2021)

Berdasarkan tabel 5, Perhitungan laba kotor pada bulan April 2021 sebanyak 667 bungkus kerupuk ikan yang terjual dengan harga Rp 25.000 perbungkus. Sehingga penjualan bersih dibulan April sebesar Rp16.675.000. Perhitungan laba kotor dengan harga pokok produksi metode *full costing* sangat rendah karena menghitung semua biaya yang dikeluarkan saat produksi yaitu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel.

IV. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis harga pokok produksi yang telah dilakukan, peneliti menyimpulkan:

Pertama, Didalam perhitungan harga pokok produksi pelaku usaha (konvensional) dalam bulan April terdapat unsur biaya *overhead* pabrik yang belum diperhitungkan dan biaya tersebut yaitu bahan penolong seperti pelastik bening, pelastik kemasan, minyak goreng dan biaya *overhead* pabrik lain-lain seperti biaya listrik belum dialokasikan ke masing-masing produksi. perhitungan harga pokok produksi secara konvensional atau pemilik usaha kerupuk ikan Athaya dengan ukuran 500 gram adalah sebesar Rp14.339 memproduksi kerupuk ikan sebanyak 667 bungkus.

Kedua, Perhitungan harga pokok produksi kerupuk ikan Athaya perbungkus dengan menggunakan *full costing* dengan ukuran 500 gram adalah sebesar Rp15.979. Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan *full costing* ini sangat rinci karena memasukkan biaya *overhead* pabrik tetap maupun variabel.

Ketiga, Sedangkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* untuk ukuran 500 gram adalah sebesar Rp15.255 perbungkus.

Keempat, perhitungan yang dilakukan secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing* terdapat perbedaan nilai harga pokok produksi yang cukup

signifikan pada usaha kerupuk ikan Athaya ini. Perhitungan yang dilakukan secara konvensional memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan dengan metode *variable costing* dan *full costing*. Perhitungan antara ketiga metode tersebut yang tertinggi adalah metode *full costing*. Selisih harga untuk harga pokok produksi kerupuk ikan Athaya ukuran 500 gram perbungkus secara konvensional dengan metode *full costing* sebesar Rp 1.640 dan secara konvensional dengan metode *variable costing* sebesar Rp 916. Selisih tersebut disebabkan perbedaan total biaya produksi pada *overhead* pabrik saat melakukan perhitungan harga pokok produksi.

Kelima, Hasil perhitungan laba kotor untuk kerupuk ikan Athaya dengan ukuran 500 gram berdasarkan harga pokok produksi konvensional tercatat keuntungan yang lebih besar yaitu sebesar Rp10.661 perbungkus dikarenakan tidak memasukkan biaya bahan penolong yaitu pelastik kemasan, pelastik bening, minyak goreng dan biaya *overhead* lain-lain seperti gas dan listrik, laba kotor dengan harga pokok produksi secara *full costing* sebesar Rp9.021 perbungkus lebih kecil namun itulah keuntungan sebenarnya karena memperhitungkan semua biaya yang dikeluarkan selama produksi dan laba kotor dengan metode *variable costing* sebesar Rp9.745 per bungkus.

V. Daftar Pustaka

- Kasmir. 2016. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Kinney, Michael R dan Raiborn, Cecily A. 2011. *Akuntansi Biaya Dasar dan Perkembangan*. Buku 1. Edisi 7. Jakarta: Selemba Empat
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi kelima*. Yogyakarta: Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Sugioyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung:Alfabeta
- Suprajitno, Dwi. 2015. *Analisis Perhitungan Titik Impas (Break Even Point) Dengan Metode Margin Kontribusi Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Perusahaan Roti "Bayu Sari" Petanahan*. Jawa Tengah: Jurnal Fokus Bisnis Vol.14, No.01 Hal 66-88 Sekolah Tinggi Ilm Ekonomi Putra Bangsa.