

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA UDAHA *HOME INDUSTRY* IKAN TERI PAK UDIN DI DESA PANGKIL KECAMATAN TELUK IKAN

Suryati¹, Fatahurrazak², Hadli Lidya Rikayana³
suryatiachmad99@gmail.com

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

Abstract

This study aims to analyze the calculation of the cost of production using the full costing method in Pak Udin's anchovy processing business in Pangkil Village, Teluk Bintan District. The analytical method used is Full Costing. The population in this study is the entire production cost of Pak Udin's anchovy processing business. The sample in this study is data on the production costs of Pak Udin's anchovy processing business in March-April 2021. The results of this study show that the calculation of the cost of production of anchovy using the full costing method better reflects the costs incurred by the anchovy business owner because the full costing method incorporates all elements of production costs into the calculation of the cost of production, causing the cost of production to be higher than the calculation of Pak Udin's anchovy processing business. From the results of the analysis, it can be concluded that the full costing method is more appropriate for this business.

Keyword: *cost of production, conventional, full costing, anchovy.*

I. Pendahuluan

Latar Belakang Masalah

Desa Pangkil merupakan daerah penghasil Ikan Teri. Adapun jumlah kapal perahu penangkap ikan di laut yang beroperasi menurut desa/kelurahan di Kecamatan Teluk Bintan dalam angka 2017 dengan jumlah kapal bermotor sebanyak 269 kapal, dan kapal tanpa motor sebanyak 30 kapal BPS Kecamatan Teluk Bintan (2017). Oleh karena itu mayoritas masyarakatnya memanfaatkan hasil laut dengan mengolahnya menjadi produk Ikan Teri kering. Salah satu usaha yang ada di desa ini adalah usaha pengolahan Ikan Teri milik Pak Udin yang merupakan usaha kecil yang bergerak dalam *industry* pengolahan. Usaha pengolahan ini adalah unit usaha yang melakukan pengolahan dan menjual produknya.

Menurut hasil observasi yang peneliti lakukan, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh usaha ini hanya berdasarkan taksiran atau perkiraan saja. Pemilik usaha masih belum sempurna dalam menghitung harga pokok produksi yang sesuai dengan standar akuntansi. Hal ini disebabkan karena pemilik usaha tidak memperhitungkan secara rinci terkait biaya *overhead* dan biaya tenaga kerja langsung. Pemilik usaha hanya mencatat jumlah uang yang dikeluarkan dan jumlah barang yang dibeli. Namun, pencatatan ini hanya sebatas pengingat saja. Pemilik juga menyampaikan bahwa penentuan harga pokok produksi biaya-biaya yang diperhitungkan hanya terdiri dari biaya perolehan bahan baku, gaji karyawan, biaya solar dan bensin. Bisnis pengolahan ikan seperti Ikan

Teri bisa dikatakan berhasil jika telah memberikan pendapatan untuk memenuhi kehidupan sehari-hari. Salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan usaha adalah dengan melakukan pengolahan yang akan menaikkan harga dari ikan tersebut.

Dengan demikian, peneliti memandang perlu dilakukan penelitian terkait hal tersebut, terutama penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* karena ingin memfokuskan pada penentuan harga pokok produksi dan mencari metode alternatif yang sesuai untuk digunakan, sehingga metode tersebut nantinya mampu menghasilkan informasi yang bermanfaat bagi pemilik usaha dalam pengembangan usahanya atau sebagai dasar dalam pengambilan keputusan.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Usaha Pengolahan Ikan Teri Milik Pak Udin, dengan judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Usaha *Home Industry* Ikan Teri Pak Udin di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintang”.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang dan identifikasi masalah diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode konvensional dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin?
2. Berapakah harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *Full Costing* dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin?
3. Bagaimanakah perbandingan harga pokok produksi secara konvensional dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk dapat mengetahui harga pokok produksi yang dilakukan secara konvensional dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin.
2. Untuk dapat mengetahui perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *Full Costing* dalam usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin.
3. Untuk dapat mengetahui perbandingan harga pokok produksi secara konvensional dengan metode *full costing* dalam usaha Ikan Teri Pak Udin

Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015) harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Menurut Bustami dan Nurlela (2010) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Menurut Mulyadi (2015) metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi dimana semua biaya produksi diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi. Sehingga tidak membedakan harga pokok produksi variabel dan biaya produksi tetap.

Menurut Sianurat, dkk (2015) perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Persediaan awal barang dalam proses		xxx
Bahan baku :		
Persediaan awal bahan baku	xxx	
Ditambah : Pembelian bahan baku		xxx

Bahan baku yang tersedia	xxx	
Dikurang : Persediaan akhir bahan baku	(xxx)	
Bahan baku yang terpakai selama produksi	xxx	
Tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya overhead pabrik :		
Biaya overhead pabrik variabel	xxx	
Biaya overhead pabrik tetap	xxx	
Total biaya overhead pabrik	xxx	
Total biaya produksi		xxx
Total barang dalam proses		xxx
Dikurang : Persediaan akhir barang dalam proses		(xxx)
Harga pokok produksi		xxx

II. Metode Penelitian

Objek dan Ruang Lingkup

Objek dalam penelitian ini adalah usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin yang berada di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan. Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah seluruh elemen-elemen biaya dan penentuan besarnya harga pokok produksi pada usaha Ikan Teri milik Pak Udin yang berada di Kecamatan Teluk Bintan.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya produksi usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin. Sampel pada penelitian ini adalah data-data biaya produksi usaha pengolahan Ikan Teri milik Pak Udin pada bulan Maret- April 2021.

Pengumpulan Data

Menggunakan data primer dan sekunder yaitu observasi, kuesioner, wawancara dan studi pustaka.

Metode Analisis Data

Data yang telah dikumpul oleh peneliti selanjutnya akan diuji dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Dalam menganalisis peneliti menggunakan metode deskriptif kuantitatif.

Menurut Susilawati, dkk (2019) Analisis ini dilakukan dengan menggambarkan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan angka-angka.

Menurut Sianurat, dkk (2015) perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Persediaan awal barang dalam proses		xxx
Bahan baku :		
Persediaan awal bahan baku	xxx	
Ditambah : Pembelian bahan baku	<u>xxx</u>	
Bahan baku yang tersedia	xxx	
Dikurang : Persediaan akhir bahan baku	<u>(xxx)</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		xxx
Tenaga kerja langsung		xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik :		
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>xxx</u>
Total biaya produksi		<u>xxx</u>
Total barang dalam proses		xxx

Dikurang : Persediaan akhir barang dalam proses	(xxx)
Harga pokok produksi	xxx

III. Hasil dan Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional Maret dan April 2021

Pada bulan Maret memproduksi sebanyak 15 kali dengan hasil produksi sebanyak 300kg. Berikut adalah hasil perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri secara konvensional pada bulan Maret 2021.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional Usaha Pengolahan Ikan Teri Pak Udin Maret 2021

Persediaan Awal Barang Dalam Proses, Mar		Rp	-
Persediaan Awal Bahan Baku	Rp	-	
Ditambah: Perolehan bahan baku	<u>Rp</u>	8,130,000	
Bahan baku yang tersedia	Rp	8,130,000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp</u>	-	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp	8,130,000
Tenaga Kerja langsung		Rp	2,880,000
Biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp	2,160,000
Total biaya produksi		<u>Rp</u>	13,170,000
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		Rp	-
Harga pokok produksi		Rp	13,170,000
Produk yang dihasilkan			300 kg
Harga pokok produksi per/kg		Rp	43,900

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 1 perhitungan harga pokok produksi secara konvensional pada bulan Maret 2021 yaitu sebesar Rp 43.900/kg.

Pada bulan April memproduksi sebanyak 12 kali dengan hasil produksi sebanyak 267kg. Berikut adalah hasil perhitungan harga pokok produksi Pengolahan Ikan Teri Pak Udin secara konvensional pada bulan April 2021.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional Usaha Pengolahan Ikan Teri Pak Udin

April 2021

Persediaan Awal Barang Dalam Proses, Apr		Rp	-
Persediaan Awal Bahan Baku	Rp	-	
Ditambah: Perolehan bahan baku	<u>Rp</u>	6,892,800	
Bahan baku yang tersedia	Rp	6,892,800	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp</u>	-	
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp	6,892,800
Tenaga Kerja langsung		Rp	2,563,200
Biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp	1,922,400
Total biaya produksi			<u>Rp 11,378,400</u>
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		Rp	-
Harga pokok produksi		Rp	11,378,400
Produk yang dihasilkan			267kg
Harga pokok produksi per/kg		Rp	42,616

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 2 perhitungan harga pokok produksi secara konvensional pada bulan April 2021 yaitu sebesar Rp 42.616/kg.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Maret dan April 2021

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi dimana semua biaya produksi diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi. Sehingga tidak membedakan harga pokok produksi variabel dan biaya produksi tetap. Menurut Susilawati, dkk (2019) Analisis ini dilakukan dengan menggambarkan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan angka-angka.

Menurut Mulyadi (2015) metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Dalam memperhitungan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

Pada usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin pada bulan Maret memproduksi Ikan Teri sebanyak 15 kali dengan jumlah produksi Ikan Teri Kering sebanyak 300kg. Pada bulan April memproduksi Ikan Teri sebanyak 12 kali yang menghasilkan Ikan Teri Kering sebanyak 267kg dengan harga jualnya per/kg yaitu sebesar Rp 60.000.

Berikut perhitungan harga pokok produksi pengolahan Ikan Teri Pak Udin dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan Maret 2021.

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* pengolahan Ikan Teri Pak Udin Maret 2021

Persediaan Awal Barang Dalam Proses, Mar		Rp	-
Persediaan Awal Bahan Baku	Rp	-	
Ditambah: Perolehan bahan baku	Rp	8,130,000	
Bahan baku yang tersedia (1.000 kg)	Rp	8,130,000	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	Rp	-	
Bahan baku yang terpakai selama produksi (1.000 kg)		Rp	8,130,000
Tenaga Kerja langsung		Rp	2,880,000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp	2,025,574	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp	2,531,000	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp	4,556,574
Total biaya produksi		Rp	15,566,574
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		Rp	-
Harga pokok produksi		Rp	15,566,574
Produk yang dihasilkan			300 kg
Harga pokok produksi per/kg		Rp	51,889

Sumber: Data diolah (202)

Berdasarkan tabel 3 perhitungan biaya produksi Ikan Teri Pak Udin menggunakan metode *full costing* selama bulan Maret 2021 sebesar Rp 15.566.574. Dengan rincian biaya : biaya perolehan bahan baku yang terpakai sebesar Rp 8.130.000, biaya tenaga kerja langsung Rp 2.880.000, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 4.556.574 dan didapatkan harga pokok produksi/kg Ikan Teri menggunakan metode *full costing* pada bulan maret 2021 sebesar Rp 51.889/kg.

Pada bulan April memproduksi sebanyak 12 kali dengan hasil produksi sebanyak 267kg. Berikut adalah hasil perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri Pak Udin menggunakan metode *full costing* pada bulan april 2021.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing* pengolahan Ikan Teri Pak Udin April 2021

Persediaan Awal Barang Dalam Proses, Apr		Rp	-
Persediaan Awal Bahan Baku	Rp	-	
Ditambah: Perolehan bahan baku	<u>Rp</u>	<u>6,892,800</u>	
Bahan baku yang tersedia (890 kg)	Rp	6,892,800	
Dikurang: Persediaan akhir bahan baku	<u>Rp</u>	<u>-</u>	
Bahan baku yang terpakai selama produksi (890 kg)		Rp	6,892,800
Tenaga Kerja langsung		Rp	2,563,200
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp	1,279,574	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp	2,255,900	
Total biaya <i>overhead</i> pabrik		Rp	3,535,474
Total biaya produksi		<u>Rp</u>	<u>12,991,474</u>
Dikurang: Persediaan akhir barang dalam proses		Rp	-
Harga pokok produksi		Rp	12,991,474
Produk yang dihasilkan			267 kg
Harga pokok produksi per/kg		Rp	48,657

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 4 perhitungan biaya produksi Ikan Teri Pak Udin menggunakan metode *full costing* selama bulan April 2021 sebesar Rp 12.991.474. Dengan rincian biaya : biaya perolehan bahan baku yang terpakai sebesar Rp 6.892.800, biaya tenaga kerja langsung Rp 2.563.200, dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 3.535.474 dan didapatkan harga pokok produksi/kg Ikan Teri menggunakan metode *full costing* pada bulan April 2021 sebesar Rp 48.657/kg.

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Maret dan April 2021

Tabel 5. Perbandingan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Maret 2021

Keterangan	Konvensional	<i>Full Costing</i>	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 8,130,000	Rp 8,130,000	Rp -
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2,880,000	Rp 2,880,000	Rp -
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 2,160,000	Rp 4,556,574	Rp 2,396,574
Total Biaya Produksi	Rp 13,170,000	Rp 15,566,574	Rp 2,396,574
Jumlah Produksi/ Kg	300 kg	300 kg	
Harga Pokok Produksi	Rp 43,900	Rp 51,889	Rp 7,989

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan Maret 2021 terdapat perbedaan nilai yang cukup signifikan pada usaha Pengolahan Ikan Teri ini. Perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan secara konvensional. Selisih nilai perhitungan harga pokok produksi secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 7.989. Selisih tersebut terjadi disebabkan perbedaan nilai biaya pada *overhead* pabrik.

Tabel 6. Perbandingan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dengan Menggunakan

Keterangan	Konvensional	<i>Full Costing</i>	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 6,892,800	Rp 6,892,800	Rp -
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2,563,200	Rp 2,563,200	Rp -
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 1,922,400	Rp 3,535,474	Rp 1,613,074
Total Biaya Produksi	Rp 11,378,400	Rp 12,991,474	Rp 1,613,074
Jumlah Produksi/ Kg	267 Kg	267 Kg	
Harga Pokok Produksi	Rp 42,616	Rp 48,657	Rp 6,041

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan tabel 6 diatas dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* pada bulan April 2021 terdapat perbedaan nilai yang cukup signifikan pada usaha pengolahan Ikan Teri ini. Perhitungan yang dilakukan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan secara konvensional. Selisih nilai perhitungan harga pokok produksi secara konvensional dengan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 6.041. Selisih tersebut terjadi disebabkan perbedaan nilai biaya pada *overhead* pabrik.

IV. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan perhitungan harga pokok produksi konvensional pada usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin masih sangat sederhana karena terdapat beberapa biaya yang belum dimasukkan ke perhitungan harga pokok produksi sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan belum bisa mencerminkan total biaya yang dikeluarkan sebenarnya oleh pemilik usaha untuk memproduksi 1 kg Ikan Teri.
2. Perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri dengan menggunakan metode *full costing* lebih mencerminkan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha Ikan Teri karena metode *full costing* memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga menyebabkan harga pokok produksinya lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin.
3. Adapun perbandingan perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri pada bulan Maret 2021 secara konvensional yaitu sebesar Rp 43.900/kg. sedangkan perhitungan secara *full costing* harga pokok produksi yang diperoleh adalah sebesar Rp 51.889/kg. Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 7.989/kg. Adapun pada bulan April perhitungan secara konvensional sebesar Rp 42.616/kg. sedangkan perhitungan secara *full costing* harga pokok produksi yang diperoleh adalah sebesar Rp 48.657/kg. Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 6.041/kg. Selisih ini disebabkan tingginya harga pokok produksi pada metode *full costing* karena biaya *overhead* pabrik pada metode *full costing* memiliki nilai lebih tinggi.
4. Dengan demikian dari hasil perhitungan antara kedua metode tersebut diketahui perhitungan yang dilakukan dengan menggunakan metode *full costing* lebih efektif untuk digunakan pada usaha ini. Hal ini disebabkan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* bukan sekedar mengalokasikan biaya yang digunakan, tetapi juga memilah biaya yang sesuai dengan jenis biayanya. Oleh sebab itu, dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* tepat untuk digunakan pada usaha ini. Karena pada metode ini seluruh biaya diperhitungkan, tetapi tetap dipertimbangkan pada setiap jenis biayanya sehingga lebih merinci pada setiap pengeluaran yang digunakan serta berkaitan dengan proses produksi atau proses pengolahannya.

V. Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bintan. 2018. *Kecamatan Teluk Bintan dalam Angka 2018*. Kepulauan Riau: BPS Kepulauan Riau.
- Bustami. B dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hartono, Jogiyanto. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*, Cetakan ke enam, Yogyakarta: BPEE.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta: Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Sinurat, Mangasa, dkk. 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi I. Medan: Universitas HKBP Nomensen
- Sujarweni, dkk. 2015. *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka baru press.
- Susilawati Ela Nur, Hari Setiono, dkk. 2019. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Home Industri Aneka Camilan Khas Pacet "Sumber Rizki"*. Jawa Timur: Jurnal Universitas Islam Majapahit.