

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN INDUSTRI RUMAH TANGGA KERUPUK IKAN TENGGIRI CAP PELANGI 2 DI DESA JANG

Nofy Ayunda¹, Asmaul Husna², Hadli Lidya Rikayana³

nofvunda@gmail.com

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

Abstract

The determination cost of good manufactured is an important strategy in compensating for competition between companies in order to produce high-quality products at a competitive price. The aim of the study is to analyze effective cost calculations on the production of a Mackerel - Crackers Fisheries Product Cap Pelangi 2 in Jang Village. The study employed a quantitative descriptive method that compared the value of conventional production with full costing and variable costing. In collecting the underlying price of production, the home industry also USES the process costing system. The system comes because the basic pricing collection in a month produces the same products and standards. The results of this study suggest that the underlying price calculations by the full costing method are better at analyzing production costs. This is because the underlying price of production accounts for all variable costs and fixed costs, including costs that are not calculated by conventional and variable costing as depreciation of equipment cost.

Key Words: The Cost of Good Manufactured, Conventional Method, Full Costing Method, and Variable Costing Method.

I. Pendahuluan

UMKM adalah singkatan dari usaha mikro, kecil dan menengah yang dijalankan oleh individu, rumah tangga, atau badan usaha dengan ukuran yang kecil. Usaha ini merupakan suatu bisnis yang dapat mendukung pergerakan pembangunan serta perekonomian negara. Alasannya karena UMKM mempunyai peranan penting dalam penyerapan tenaga kerja terutama bagi masyarakat yang memiliki golongan ekonomi lemah. Terbukti pada krisis ekonomi yang melanda pada tahun 1997-1998, UMKM mampu tetap berdiri tanpa terpengaruh krisis tersebut. Data yang diambil dari Badan Pusat Statistik memperlihatkan bahwa pasca krisis ekonomi 1997-1998, jumlah UMKM tidak mengalami penurunan namun malah peningkatan terus menerus. UMKM mampu menyerap tenaga kerja dari 85 juta hingga 107 juta sampai tahun 2012. Pada saat itu terdapat UMKM yang berjumlah 99,99% atau 56.534.592 unit dan 0.01% atau 4.968 usaha besar (Wijaya, 2018).

Salah satu industri bagian dari UMKM ialah Industri rumah tangga (IRT) yang merupakan industri pengolahan menurut jumlah tenaga kerja. Industri rumah tangga merupakan suatu aktivitas yang biasanya dikerjakan oleh ibu rumah tangga dalam melakukan pengubahan barang dasar menjadi barang setengah jadi atau pun barang jadi. Serta dari barang yang kurang memiliki nilai menjadi lebih unggul nilainya dengan tujuan untuk dijual. Industri ini memiliki jumlah tenaga kerja 1-5 orang, memiliki modal yang terbatas, dan tenaga kerja dari anggota sendiri yang dibayar maupun tidak dibayar.

Sama halnya dengan sebuah perusahaan besar, tujuan utama yang ingin dicapai oleh *home industry* (industri rumah tangga) adalah menghasilkan keuntungan maksimal. Namun banyaknya

industri yang bermunculan diiringi dengan semakin berkembangannya perusahaan sejenis maupun tidak sejenis mengakibatkan terjadinya persaingan bisnis yang dapat mengancam keberlangsungan hidup perusahaan. Dengan demikian usahawan yang menghadapi situasi tersebut dituntut untuk lebih efektif dan efisien dalam memproduksi suatu produk. Produk yang dihasilkan diharapkan memiliki kualitas yang terjamin bagus dan dapat memiliki nilai jual yang kompetitif.

Strategi yang baik diperlukan untuk memproduksi suatu produk yang memiliki nilai jual sesuai sehingga dapat menguasai pasar. Salah satu strategi tersebut adalah dengan dapat menentukan perhitungan harga pokok produksi yang cermat dan teliti. Menurut Batubara (2013) penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca.

Sriyani (2018) menyatakan bahwa dalam perhitungan harga pokok produksi informasi yang dibutuhkan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang pada ketiga biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Biaya-biaya tersebutlah yang dikatakan sebagai pengorbanan sumber daya ekonomi selama proses produksi berlangsung hingga produk jadi di pasarkan. Seperti yang dikatakan oleh Bustami dan Nurlela (2013) Biaya atau *cost* adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Pada kenyatannya, perhitungan harga pokok produksi merupakan kebijakan yang sering kali dianggap remeh oleh kebanyakan industri rumah tangga. Salah satu industri mikro dan kecil (IMK) *home industry* yang mengalami keterbatasan informasi laporan keuangan serta pencatatannya ialah usaha industri yang dijalankan Ibu Rosnah. Sebagai usaha *home industry*, seluruh biaya selama proses produksi pada usaha Bu Rosnah tentu mengalami pencampuran dengan biaya konsumsi rumah tangga. Sehingga mengakibatkan pencatatan pengeluaran biaya produksi tidak dilakukan dengan lebih spesifik. Penentuan biaya produksi pada Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 milik Ibu Rosnah hanya berdasarkan taksiran saja.

II. Metode Penelitian

Pendekatan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Menurut Prastowo (2014) metode penelitian deskriptif merupakan metode penelitian yang berusaha mengungkapkan fakta suatu kejadian, objek, aktivitas, proses, dan manusia secara “apa adanya” pada waktu sekarang atau jangka waktu yang masih memungkinkan dalam ingatan responden. Metode deskriptif tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis yang ingin membuktikan suatu dugaan. Di dalamnya tidak pula terdapat perlakuan atau manipulasi terhadap objek penelitian.

Jenis Data

Terdapat dua jenis data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Data kuantitatif

Data kuantitatif merupakan data terukur yang umumnya dinyatakan dalam satuan-satuan tertentu, seperti kg, Rp, m, dan sebagainya. Data tersebut antara lain berupa data biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik selama proses produksi Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2.

2. Data Kualitatif

Jenis data lainnya yang terdapat pada penelitian ini adalah data kualitatif. Data kualitatif merupakan data yang diuraikan dalam bentuk narasi atau penuturan informasi, dokumen-dokumen pribadi, dan banyak hal lain yang tidak didominasi angka-angka. Oleh karena itu, Data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain adalah data mengenai sejarah berdirinya usaha, proses produksi, daerah pemasaran dan informasi lainnya yang dibutuhkan dalam penelitian pada Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2.

Sumber Data

Pada penelitian ini juga terdapat dua sumber data yaitu:

1. Data Primer

Data primer adalah sumber data yang memberikan data kepada pengumpul data (Joesyiana, 2017). Data ini merupakan data yang diperoleh peneliti melalui keterangan-keterangan dan penjelasan-penjelasan dari Ibu Rosnah secara langsung terkait segala sesuatu yang berhubungan dengan penelitian. Adapun data primer dalam penelitian ini adalah teknik pengumpulan data kuesioner, wawancara, observasi, dan dokumentasi.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data yang tidak secara langsung memberikan data kepada pengumpul data. Misalnya data dalam penelitian ini didapatkan melalui literatur-literatur dan studi pustaka.

Metode Pengumpulan Data

Ada beberapa cara yang dilakukan peneliti dalam melakukan pengumpulan data selama penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Observasi (*Observation*)

Observasi adalah pengamatan secara langsung oleh peneliti untuk memperoleh gambaran jelas tentang objek yang akan diteliti. Dalam hal ini observasi yang dilakukan peneliti merupakan pengamatan terhadap Usaha Industri Rumah Tangga Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 milik Ibu Rosnah.

2. Kuesioner (*Questionnaire*)

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data pada penelitian ini melalui formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peneliti secara tertulis kepada sumber data yaitu Ibu Rosnah. Pertanyaan tersebut berupa hal-hal yang berkaitan dengan seputaran biaya-biaya produksi yang terjadi selama proses produksi. Biaya yang dimaksud merupakan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap.

3. Wawancara (*Interview*)

Wawancara yang dilakukan peneliti adalah dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan langsung kepada pihak berkepentingan yang berhubungan erat dengan objek yang diteliti. Pihak tersebut ialah Ibu Rosnah selaku pemilik Usaha Industri Rumah Tangga Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 yang berada di kediaman beliau di Desa Jang Luar, Kec. Moro.

4. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data lainnya pada penelitian ini adalah dengan cara membaca dan mempelajari literatur-literatur dan sumber-sumber tertulis yang berhubungan dengan masalah yang diteliti.

5. Dokumenter

Dalam metode ini peneliti melakukan pencatatan terhadap data-data mengenai informasi biaya yang berkaitan dengan data perusahaan seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya lain-lain, serta tahapan-tahapan selama proses produksi.

Teknik Penentuan Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah sekumpulan individu-individu yang karakteristiknya telah ditetapkan peneliti. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya-biaya dalam perhitungan harga pokok produksi periode Desember 2020 Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Industri Rumah Tangga Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 di Desa Jang Luar, Kec. Moro, Kab. Karimun.

2. Sampel

Sampel adalah sebagian individu-individu dari populasi yang dapat mewakili karakteristik yang hendak diteliti. Sampel jenuh menjadi metode pengambilan sampel yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu seluruh anggota populasi dijadikan sebagai sampel. Sehingga sampel dalam penelitian ini adalah seluruh unsur biaya dalam perhitungan harga pokok produksi atau biaya produksi diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap selama proses produksi pada periode Desember 2020 Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Industri Rumah Tangga Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 di Desa Jang Luar, Kec. Moro, Kab. Karimun.

Metode Analisis

Metode analisis pada penelitian ini merupakan metode yang digunakan dalam menentukan harga pokok produksi usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 milik Ibu Rosnah. Pengolahan data menggunakan bantuan *Microsoft Office Excel 2013* untuk mengolah data kuantitatif. Data tersebut disederhanakan, disusun, dan disajikan dalam bentuk tabel. Dalam hal ini peneliti mendeskripsikan data kuantitatif metode analisis harga pokok produksi usaha Industri Rumah Tangga Kerupuk Ikan Tenggiri Ibu Rosnah sebagai berikut:

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional

Pada metode yang digunakan perusahaan, perhitungan harga pokok produksi mengasumsikan bahwa semua biaya diakumulasi sebagai biaya tetap dan sebagai biaya variabel yang berkaitan dengan perubahan setiap unit atau volume produksi. Perhitungan ini merupakan perlakuan yang bisa dibayangkan masih sederhana. Pada usaha pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri Ibu Rosnah hanya berdasarkan taksiran saja dengan asumsi kemudahan.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Full costing method adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan segala unsur biaya baik yang berperilaku tetap maupun variabel. Menurut Mulyadi (2015) rumus perhitungan biaya produksi untuk mengetahui harga pokok produksinya dalam metode *full costing* sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
<hr/>	
Harga pokok produksi	xxx +

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing*

Pada *variable costing method*, metode penentuan harga pokok produksi hanya melakukan perhitungan berdasarkan biaya produksi yang hanya berperilaku variabel saja. Dalam buku Akuntansi Biaya, Mulyadi (2015) juga menyatakan rumusan perhitungan biaya produksi untuk menghitung harga pokok produksi/unit yang digunakan metode *variable costing* sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
<hr/>	
Harga pokok produksi	xxx +

III. Hasil dan Pembahasan

1. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional

Pada Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2, diketahui jumlah kerupuk yang dihasilkan adalah 35 kg (35.000 gram) per produksi. Usaha ini menetapkan jumlah produk jadi tersebut dialokasikan kepada 3 kemasan yaitu kemasan 120 gram, 250 gram, dan 500 gram. Alokasi 35 kg kerupuk jadi adalah 6 kg kerupuk untuk kemasan 120 gram, 3 kg kerupuk untuk kemasan 250 gram, dan 26 kg untuk kemasan 500 gram. Oleh karena terdapat pengemasan dengan berat kerupuk ikan yang berbeda-beda. Maka penentuan untuk harga pokok produksi juga berbeda. Sehingga penentuan biaya produksi pada setiap kemasan juga perlu diperhitungkan berdasarkan persentase masing-masing kemasan. Adapun persentase tersebut dihasilkan dari perhitungan berikut ini:

$$\begin{aligned} \text{Pengemasan 120 gram} &= 120 \text{ gram} \times 50 \text{ bks} = 6.000 \text{ gram} \\ \text{Persentase} &= \frac{6.000 \text{ gram}}{35.000 \text{ gram}} \times 100\% = 17,14\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pengemasan 250 gram} &= 250 \text{ gram} \times 12 \text{ bks} = 3.000 \text{ gram} \\ \text{Persentase} &= \frac{3.000 \text{ gram}}{35.000 \text{ gram}} \times 100\% = 8,57\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Pengemasan 500 gram} &= 500 \text{ gram} \times 52 \text{ bks} = 26.000 \text{ gram} \\ \text{Persentase} &= \frac{26.000 \text{ gram}}{35.000 \text{ gram}} \times 100\% = 74,28\% \end{aligned}$$

Penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Ibu Rosnah pada Usaha Industri Rumah Tangga Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 masih sederhana dan tidak terperinci. Terdapat biaya yang diabaikan dalam metode ini seperti penyusutan peralatan dan biaya listrik yang ditetapkan berdasarkan asumsi kemudahan. Adapun biaya yang diperhitungkan oleh usaha ini adalah sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan untuk menghasilkan kerupuk mentah Ikan Tenggiri adalah ikan, tepung, garam, gula, penyedap rasa, pewarna makanan, dan air. Pada November hingga Desember 2020, diketahui biaya perolehan bahan baku mengalami konsisten harga. Sehingga diperhitungkan untuk satu kali produksi dengan penggunaan bahan baku ikan 30 kg, biaya yang dikeluarkan untuk ikan adalah sebesar Rp750.000 dan biaya tepung Rp350.000/produksi. Total Biaya bahan baku yang digunakan sekali produksi adalah Rp1.161.450. Biaya bahan baku untuk kemasan 120 gram adalah Rp199.073, kemasan 250 gram adalah Rp99.536, dan kemasan 500 gram adalah Rp862.725.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Imbalan terhadap jasa yang telah diberikan oleh pekerja yang terlibat dalam proses produksi Kerupuk Ikan Tenggiri merupakan biaya tenaga kerja langsung yang dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Untuk mengolah Ikan Tenggiri menjadi kerupuk mentah, Ibu Rosnah memiliki 2 (dua) orang karyawan selama proses produksi. 1 orang karyawan, bekerja dari awal proses pengikisan hingga proses pemotongan/penjemuran kerupuk. Sedangkan satu karyawan lainnya bekerja pada proses pemotongan/penjemuran kerupuk saja. Diketahui bahwa perproduksi total biaya tenaga kerja yang dihitung oleh usaha Ibu Rosnah adalah Rp160.000. Biaya tenaga kerja langsung untuk kemasan 120 gram adalah Rp27.424, kemasan 250 gram adalah Rp13.712, dan kemasan 500 gram adalah Rp118.848.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh usaha rumah tangga Ibu Rosnah. Biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan pada metode konvensional adalah:

1. Biaya listrik yang diasumsikan oleh Ibu Rosnah untuk sekali produksi Kerupuk Ikan Tenggiri adalah Rp20.000.
2. Biaya yang dikeluarkan untuk gaji pemilik adalah biaya *overhead* tetap yang ditetapkan pemilik usaha dalam satu kali produksi sebesar Rp400.000.
3. Biaya *overhead* pabrik variabel dalam sekali produksi pada kemasan 120 gram adalah Rp30.219, kemasan 250 gram Rp10.729, dan kemasan 500 gram Rp81.182. sedangkan biaya *overhead* tetap berupa gaji pemilik pada kemasan 120 gram adalah Rp68.560, kemasan 250 gram Rp34.280, dan kemasan 500 gram Rp297.120.
4. Total biaya *overhead* pabrik metode konvensional adalah Rp522.138. Pada kemasan 120 gram adalah Rp98.779, kemasan 250 gram Rp45.009, dan kemasan 500 gram Rp378.302.

Dari rincian biaya diatas, dapat diperhitungkan harga pokok produksi menggunakan metode konvensional dari Tabel 4.1 berikut ini:

Tabel 1 Data Harga Pokok Produksi Metode Konvensional Desember 2020

	Total Biaya	Perproduksi (Rp)		
		120 Gram (17,14%)	250 Gram (8,57%)	500 Gram (74,28%)
Bahan baku	1.161.450	199.073	99.536	862.725
Tenaga kerja langsung	160.000	27.424	13712	118848
<i>Overhead</i> pabrik variabel	122.138	30.219	10.729	81.182
<i>Overhead</i> pabrik tetap	400.000	68.560	34.280	297.120
Total biaya produksi	1.843.588	325.276	158.257	1.359.857
Produk yang dihasilkan (kg)	35	6	3	26
Harga pokok produksi		54.213/kg	52.752/kg	52.303/kg
	Total Biaya	Desember 2020 (Rp)		
		120 Gram (17,14%)	250 Gram (8,57%)	500 Gram (74,28%)
Bahan baku	5.807.250	995.363	497.681	4.313.625
Tenaga kerja langsung	800.000	137.120	68.560	594.240
<i>Overhead</i> pabrik variabel	610.690	151.096	53.643	405.912
<i>Overhead</i> pabrik tetap	2.000.000	342.800	171.400	1.485.600
Total biaya produksi	9.217.940	1.626.379	791.284	6.799.377
Produk yang dihasilkan (kg)	175	30	15	130
Harga pokok produksi		54.213/kg	52.752/kg	52.303/kg

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode konvensional sebagai berikut:

1. Total biaya produksi usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 metode konvensional dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
2. Biaya produksi satu kali produksi adalah Rp1.843.588. Biaya produksi untuk kemasan 120 gram adalah Rp325.276, kemasan 250 gram adalah Rp158.257, dan Rp1.359.857 untuk 500 gram.
3. Jumlah produksi Kerupuk Ikan Tenggiri selama Desember adalah 5 kali produksi. Oleh karena setiap produksi memiliki biaya yang sama, maka dapat ditentukan harga pokok produksi perkilogram pada Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 selama satu bulan. Pada Desember 2020 harga pokok produksi menurut metode konvensional menghasilkan harga pokok produksi untuk kemasan 120 gram dengan 6 kg kerupuk adalah Rp54.213, kemasan 250 gram dengan 3 kg kerupuk adalah Rp52.752, dan kemasan 500 gram dengan 26 kg kerupuk adalah Rp52.303.

2. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* adalah perhitungan seluruh biaya produksi yang berupa biaya variabel maupun tetap. Pada usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2, biaya-biaya dalam metode *full costing* memperhitungkan biaya dengan lebih cermat seperti biaya

listrik dan biaya penyusutan peralatan yang diabaikan pada perhitungan konvensional. Adapun rincian biaya tersebut adalah sebagai berikut:

1. Biaya listrik

Alokasi biaya listrik metode *full costing* dalam penelitian ini adalah berdasarkan perhitungan kwh peralatan selama produksi agar perhitungan dapat lebih cermat. Pada tempat berlangsungnya proses produksi, diketahui jumlah ampere yang digunakan adalah sebesar 16 A yang termasuk golongan 3500 VA dengan tarif dasar Rp1.447,7/Kwh. Biaya listrik selama satu kali produksi adalah Rp15.118. Biaya listrik pada kemasan 120 gram Rp2.591, kemasan 250 gram Rp1.296, dan 500 gram Rp11.229.

Adapun listrik yang diperhitungkan pada metode *full costing* didapatkan melalui perhitungan dengan rumusan sebagai berikut:

$$\text{Biaya Pemakaian Listrik} = \text{Daya (Kwh)} \times \text{Jam Pemakaian} \times \text{Tarif Dasar}$$

Keterangan:

1 kwatt= 1000 watt

2. Biaya Depresiasi Peralatan

Selama menjalankan bisnis, usaha Ibu Rosnah tidak menghitung biaya depresiasi peralatan sebagai biaya yang terlibat ke dalam penentuan harga pokok produksi. Padahal tiap aktiva dapat mengalami penurunan nilai dari waktu ke waktu, sehingga dalam metode *full costing* ini perhitungan depresiasi peralatan patut dilakukan. Total biaya depresiasi peralatan selama satu kali produksi adalah Rp32.646. Total biaya penyusutan dalam satu kali produksi pada kemasan 120 gram adalah Rp5.553, kemasan 250 gram Rp2.776, dan kemasan 500 gram Rp24.064.

Untuk menentukan depresiasi peralatan dapat menggunakan rumusan berdasarkan metode penyusutan garis lurus sebagai berikut:

$$\text{Biaya Depresiasi Tahunan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Dari rincian biaya produksi di atas, dapat diperhitungkan harga pokok produksi metode *full costing* pada Tabel 4.2 berikut ini:

Tabel 2 Data Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Desember 2020

	Total Biaya (Rp)	Perproduksi (Rp)		
		120 Gram (17,14%)	250 Gram (8,57%)	500 Gram (74,28%)
Bahan baku	1.161.450	199.073	99.536	862.725
Tenaga kerja langsung	160.000	27.424	13.712	118.848
Overhead pabrik variabel	117.256	29.382	10.310	77.556
Overhead pabrik tetap	432.396	74.113	37.056	321.184
Total biaya produksi	1.871.101	329.992	160.615	1.380.312
Produk yang dihasilkan (kg)	35	6	3	26
Harga pokok produksi		54.999/kg	53.538/kg	53.089/kg
	Total Biaya (Rp)	Desember 2020 (Rp)		
		120 Gram (17,14%)	250 Gram (8,57%)	500 Gram (74,28%)
Bahan baku	5.807.250	995.363	497.681	4.313.625
Tenaga kerja langsung	800.000	137.120	68.560	594.240
Overhead pabrik variabel	586.278	146.912	51.551	387.779
Overhead pabrik tetap	2.161.797	370.563	185.282	1.605.918
Total biaya produksi	9.355.507	1.649.958	803.074	6.901.562
Produk yang dihasilkan (kg)	175	30	15	130
Harga pokok produksi		54.999/kg	53.538/kg	53.089/kg

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 menghasilkan perhitungan sebagai berikut:

1. Total biaya produksi satu kali produksi adalah Rp1.871.101. Biaya produksi untuk kemasan 120 gram adalah Rp.329.992, kemasan 250 gram adalah Rp160.615, dan kemasan 500 gram Rp1,380.312.
2. Harga pokok produksi selama Desember 2020 terhadap produk Kerupuk Ikan Tenggiri metode *full costing* pada kemasan 120 gram dengan 6 kg kerupuk adalah Rp54.999, kemasan 250 gram dengan 3 kg kerupuk adalah Rp53.538, dan kemasan 500 gram dengan 26 kg kerupuk adalah Rp53.089.

3. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi *Variable Costing*

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* merupakan perhitungan seluruh biaya produksi tetapi hanya yang bersifat variabel saja. Biaya variabel yang dimaksud yaitu biaya yang secara langsung mempengaruhi produk sesuai dengan perubahan volume aktivitasnya. Adapun pada usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2, biaya yang dihitung berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Biaya-biaya yang diakui tersebut terlihat pada Tabel 4.3 berikut:

Tabel 3 Data Harga Pokok Produksi Metode *Variable Costing* Desember 2020

	Total Biaya (Rp)	Perproduksi		
		120 Gram (17,14%)	250 Gram (8,57%)	500 Gram (74,28%)
Bahan baku	1.161.450	199.073	99.536	862.725
Tenaga kerja langsung	160.000	27.424	13.712	118.848
<i>Overhead</i> pabrik variabel	117.256	29.382	10.310	77.556
Total biaya produksi	1.438.706	255.879	123.558	1.059.129
Produk yang dihasilkan (kg)	35	6	3	26
Harga pokok produksi		42.646/kg	41.186/kg	40.736/kg
	Total Biaya (Rp)	Desember 2020 (Rp)		
		120 Gram (17,14%)	250 Gram (8,57%)	500 Gram (74,28%)
Bahan baku	5.807.250	995.363	497.681	4.313.625
Tenaga kerja langsung	800.000	291.380	145.690	1.262.760
<i>Overhead</i> pabrik variabel	586.278	146.912	51.551	387.779
Total biaya produksi	7.193.528	1.279.394	617.792	5.295.644
Produk yang dihasilkan (kg)	175	30	15	130
Harga pokok produksi		42.646/kg	41.186/kg	40.736/kg

Sumber: Data diolah (2021)

Hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* pada Tabel 4.3, diketahui sebagai berikut:

1. Total biaya produksi satu kali produksi metode *variable costing* adalah Rp1.438.706. Biaya produksi untuk kemasan 120 gram adalah Rp255.879, kemasan 250 gram adalah Rp123.558, dan 500 gram Rp1.059.129.
2. Harga pokok produksi Desember 2020 metode *variable costing* terhadap produk Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 pada kemasan 120 gram dengan 6 kg kerupuk adalah Rp42.646, kemasan 250 gram dengan 3 kg kerupuk adalah Rp41.186, dan kemasan 500 gram dengan 26 kg kerupuk adalah Rp40.736.

4. Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan 3 metode yang telah dibahas sebelumnya dapat dijadikan landasan untuk menganalisis perbandingan ketiga metode tersebut. Hasil pertandingan dapat dilihat pada Tabel 4 berikut:

Tabel 4 Data Perbandingan Harga Pokok Produksi Desember 2020

	Kovensional	Full Costing	Variable Costing
Kemasan 120 Gram	Rp54.213/kg	Rp54.999/kg	Rp42.646/kg
Kemasan 250 Gram	Rp52.752/kg	Rp53.538/kg	Rp41.186/kg
Kemasan 500 Gram	Rp52.303/kg	Rp53.089/kg	Rp40.736/kg

Sumber: Data diolah (2021)

Berdasarkan Tabel 4.4 di atas, diketahui bahwa harga pokok produksi perkilogram yang dihitung berdasarkan masing-masing kemasan menghasilkan harga pokok produksi yang berbeda. Hal ini disebabkan oleh semakin kecil berat pada kemasan, akan membutuhkan biaya pengemasan kerupuk yang lebih besar. Pada ketiga metode perhitungan harga pokok produksi, biaya yang paling besar terdapat pada perhitungan metode *full costing* dengan kemasan 120 gram yaitu sebesar Rp54.999/kg.

Pada Tabel 4.4 juga diketahui terdapat perbedaan yang cukup signifikan dari perhitungan harga pokok produksi metode konvensional dan *full costing* dibandingkan dengan metode *variable costing*. Perbandingan perhitungan menggunakan metode *full costing* dengan metode konvensional tidak memiliki selisih yang besar. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* mendapatkan hasil perhitungan yang paling tinggi dan perhitungan yang paling rendah terdapat pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode variabel costing.

Perbedaan hasil perhitungan terhadap ketiga metode harga pokok produksi terjadi karena pembebanan biaya sejak awal. Pada metode konvensional, biaya *overhead* pabrik berupa biaya listrik ditetapkan namun dengan asumsi kemudahan dan biaya penyusutan peralatan diabaikan. Sedangkan biaya-biaya tersebut dihitung dengan lebih cermat menggunakan metode *full costing*. Walaupun biaya listrik yang dibebankan entitas Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 lebih besar dibandingkan metode lainnya, total biaya produksi pada metode konvensional memiliki nilai yang lebih rendah dari *full costing*. Hal tersebut dikarenakan, entitas usaha tidak memasukkan biaya penyusutan peralatan ke dalam biaya produksi. Pada metode *variable costing*, biaya penyusutan peralatan dan biaya gaji pemilik juga tidak diperhitungkan karena bukan merupakan biaya variabel.

IV. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan dan analisa pada bab sebelumnya terhadap perhitungan harga pokok produksi Usaha Industri Rumah Tangga Pengolahan Hasil Laut Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 di Desa Jang, maka terdapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Industri Rumah Tangga Pengolahan Hasil Laut Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 masih sederhana. Pengklarifikasian biaya yang dilakukan pada metode ini masih belum terperinci. Biaya listrik yang ditetapkan lebih besar dari yang sesungguhnya. Serta penyusutan peralatan yang diabaikan, padahal biaya tersebut seharusnya dibebankan kepada biaya *overhead* pabrik tetap. Sehingga perhitungan dengan metode konvensional pada usaha ini mendapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang lebih kecil dibandingkan dengan metode *full costing*. Penentuan harga pokok produksi yang rendah dapat menyebabkan penentuan harga jual produk yang rendah dan berdampak pada laba perusahaan. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode konvensional saat ini dapat dikatakan masih kurang efektif.
2. Perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Industri Rumah Tangga Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 milik Ibu Rosnah yang lebih terperinci terdapat pada perhitungan menggunakan metode *full costing*. Metode *full costing* tidak memiliki perbedaan perlakuan biaya produksi. Seluruh biaya baik yang bersifat variabel dan tetap diperhitungkan pada metode ini termasuk biaya penyusutan peralatan dan gaji pemilik. Berbeda dengan perlakuan biaya perhitungan metode *variable costing* yang hanya berfokus pada biaya variabel saja. Selisih yang terjadi antara perhitungan harga pokok produksi *full costing* dengan

metode konvensional lebih kecil yaitu Rp786 sedangkan selisih antara metode *full costing* dengan metode *variabel costing* cukup besar yaitu Rp12.352.

3. Hasil perbandingan perhitungan harga pokok produksi dengan metode konvensional, *full costing*, dan *variable costing*, dapat ditentukan harga pokok produksi yang lebih efektif. Harga pokok produksi yang baik digunakan dalam Usaha *Home Industry* Pengolahan Hasil Perikanan Kerupuk Ikan Tenggiri Cap Pelangi 2 adalah harga pokok produksi yang diperhitungkan dengan metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi tersebut merupakan perhitungan yang akurat. Perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* menggambarkan total biaya sesungguhnya sehingga dapat menentukan harga jual layak yang diterima pasar.

V. Daftar Pustaka

Agmi, Octayeni Permata. 2020. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha Industri Pengolahan Hasil Laut (Studi Usaha Keripik Kari Gonggong Bu Fartiana Kota Batam)*. Tanjungpinang: Akuntansi-S1 Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Ainiyah, Nur & Tatas Ridho Nugroho. 2018. *Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Untuk Menetapkan Harga Jual Krupuk Ikan Tenggiri Pada CV Dua Bersaudara*. Surabaya: Prosiding Conference on Economic & Business Adi Buana University of Surabaya.

Badan Pusat Statistik. 2019. *Kecamatan Moro dalam Angka 2019*. Karimun: BPS Karimun.

Badan Pusat Statistik. 2020. *Berita Resmi Statistik Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Triwulan II-2020*. Jakarta: BPS Indonesia.

Batubara, Helmina. 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium di UD. Istana Alumunium Manado*. Manado: Jurnal EMBA ISSN 2303-1174 Vol.1 No.3.

Bustami, Bastian & Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya Edisi Keempat*. Jakarta: Penerbit Mita Wacana Media.

Djumali, Indro, Jullie J. Sondakh, & Lidia Mawikere. 2014. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing dalam Proses Penentuan Harga Jual pada PT. Sari Malalugis Bitung*. Manado: Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi Volume 14 No. 2.

Faizah, Nur. 2020. *Analisis Harga Pokok Produksi Usaha Home Industry Pengolahan Ikan Bilis (Studi Usaha Milik Bapak M. Sidik di Desa Sebauk Kelurahan Senggarang Kecamatan Tanjungpinang Kota)*. Tanjungpinang: Akuntansi-S1 Universitas Maritim Raja Ali Haji

Firmansyah, Fery Nur. 2015. *Penentuan HPP (Harga Pokok Produksi) dengan Metode Full Costing dalam Pembuatan Etalase di Sulkani Putra Semarang*. Semarang: Dokumen Karya Ilmiah Universitas Dian Nuswantoro Semarang.

Joesyiana, Kiki. 2017. *Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Usaha Tas Rajut Industri Pengolahan Kreatifitas Tali Kur)*. Pekanbaru: Jurnal Valuta ISSN 2502-1419 Vol.3 No.1.

Komara, Bintang & Ade Sudarma. 2016. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel Edisi Kesembilan*. Sukabumi: Jurnal Ilmiah Ekonomi ISSN 20886969 Vol. 5.

Kusmanto, dkk. 2015. *Penentuan Harga Pokok Produksi Kerupuk Lebar Barokah dengan Metode Full Costing*. Batam: Profisiensi ISSN 2301-7244 Vol.3 No.2.

Maghfirah, Mifta & Fazli Syam BZ. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh*. Aceh: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA) Vol.1 No.2.

- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya Edisi Kelima*. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Pencetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pelealu, Axel Johannes Henry dkk. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kertina's Home Industry)*. Manado: Jurnal Administrasi Bisnis Vol.6 No.2.
- Prastowo, Andi. 2014. *Memahami Metode-metode Penelitian: Suatu Tinjauan Teoritis dan Praktis*. Jogjakarta: Ar-rus Media.
- Rahardjo, Soemarso Slamet. 2009. *Akuntansi Suatu Pengantar Edisi 5*. Jakarta: Salemba Empat.
- Redaksi Sinar Grafika. 2008. *Undang-undang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UU RI No.20 Tahun 2008)*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Salindeho, Erni Rosiani. 2015. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD. The Sweetets Cokie Manado*. Manado: Jurnal EMBA ISSN 2303-1174 Vol. 3 No. 1.
- Salman, Kautsar Riza Ed. 2016. *Akuntansi Biaya Pendekatan Product Costing Edisi Kedua*. Jakarta: Indeks Permata Puri Media.
- Saputri, Yohana. 2015. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Full Costing Method pada UMKM Kerupuk Cap Laksa*. Semarang: Dokumen Karya Ilmiah Universitas Dian Nuswantoro Semarang.
- Sari, Dian Indah. 2018. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga Pokok Proses pada PT. Persada*. Bekasi: P-ISSN-2700 E-2550-0139 Volume 5 No. 2.
- Sriyani, Iin. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing (Studi Kasus PT. Bima Desa Saita Medan)*. Medan: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Subagyo, P. Joko. 2005. *Hukum Laut Indonesia Cetakan Ketiga*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Sugiono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D Cetakan Ke-23*. Bandung: Alfabeta, Cv.
- Tanjung, Hani Rahmah. 2013. *Pengaruh Diversifikasi Produk Keripik 888 Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus pada Konsumen Toko Kue Tivoli Medan Fair)*. Medan: Administrasi Bisnis-S1.
- Tarek, Gloria dkk. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Produksi Rumah Panggung pada CV Manguni Perkasa Kakaskasen Dua Tomohon*. Manado: Jurnal Administrasi Bisnis ISSN 2338-9605 Vol.7 No.1.
- Wahyuni, Marlisa. 2020. *Analisis Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Dasar Hasil Laut Ikan, Udang Dan Gonggong (Studi Kasus Griya Kencana Kijang Kelurahan Sungai Lekop Kecamatan Bintang Timur Kabupaten Bintang)*. Tanjungpinang: Akuntansi-S1 Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Wijaya, David. 2018. *Akuntansi UMKM*. Yogyakarta: Penerbit Gava Media.
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.