

ANALISIS PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL KERUPUK IKAN (STUDI KASUS PADA USAHA KERUPUK IKAN POKMAS BANDENG DI DESA MALAGRAPAT)

Nurhaliza¹, Tumpal Manik², Jack Febrian Adel³

Email: nurhaliza.ntn88@gmail.com

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

Abstract

The purpose of this study was to analyze the calculation of the cost of production of the milkfish pokmas fish cracker business. This research is located in Malangrapat Village, Bintan Regency. In this study, the researcher took one of the businesses studied as an object, namely the fish cracker business with one of the informants as the owner of the business, Mrs. Ermiyati. The data collected includes primary data and secondary data. The analysis method used in this research is descriptive quantitative in order to compare the cost of goods manufactured calculation used by the company or simply by using the full costing method. The results of this study indicate that of the two calculations of production costs, the calculation of the cost of goods manufactured by the company will give lower results than using the full costing method. There is a difference in the determination, because the calculation of production costs carried out by the company or simply is not calculated specifically. But in the full costing method the calculation of production costs is calculated based on the type of cost.

Keywords: Cost of Production, Full Costing Method, Selling price.

I. Pendahuluan

Indonesia merupakan Negara Kepulauan terluas di dunia, Sebagai Negara Kepulauan yang memiliki laut yang luas dan garis pantai yang panjang, sektor maritim dan kelautan menjadi sangat strategis bagi Indonesia ditinjau dari aspek ekonomi dan lingkungan, sosial-budaya, hukum dan keamanan.

Jika dilihat posisi geografisnya Desa Malang Rapat terbilang strategis sebab daerah ini berada di pesisir pantai, selain itu desa ini juga mempunyai potensi hasil laut yang melimpah ruah dari hasil tangkapan nelayan seperti, ikan, bilis, kerang, kepiting, sotong, dll.

Di desa Malang Rapat ini terdapat Usaha Kerupuk Ikan yang di beri nama POKMAS BANDENG. Pada saat ini usaha dan dunia industri sedang mengalami perkembangan yang sangat pesat, terbukti dengan semakin banyaknya para pengusaha baik mikro maupun makro dengan beragam usaha mereka yang menarik. Banyaknya pelaku usaha yang terus menerus bermunculan akan menimbulkan suatu persaingan diantara usaha sejenis maupun yang tidak sejenis untuk dapat menguasai pasar.

Suatu usaha pasti mempunyai beberapa tujuan, salah satunya memperoleh keuntungan dengan memanfaatkan kekayaan alam dan sumber ekonomi yang tersedia. Dalam mengoperasikan usaha supaya mendapat profit yang tinggi maka suatu usaha harus menentukan harga pokok produksi yang tepat karena dengan adanya perhitungan harga pokok produksi, maka usaha tersebut dapat

menentukan harga jual. Bila suatu usaha tidak dapat menentukan harga jual dengan tepat maka akan berpengaruh terhadap laba yang akan dicapai pada usaha tersebut.

Selama ini, POKMAS BANDENG dalam melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produknya dengan metode yang relatif sangat sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai kaidah akuntansi biaya. POKMAS BANDENG ini belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi dan hanya berfokus pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja.

Menurut Hansen dan Mowen (2009:60), "harga pokok produksi adalah total harga pokok produk yang diselesaikan selama periode berjalan. Penetapan harga pokok produksi yang tepat sangat penting bagi perusahaan dalam menjalankan usahanya. Karena apabila dalam penentuan penetapan harga pokok produksi tidak tepat maka kemungkinan perusahaan akan mengalami laba yang rendah atau bahkan mengalami kerugian. Penelitian ini ditujukan untuk melakukan pengujian lebih lanjut mengenai penetapan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual.

Berdasarkan latar belakang diatas maka, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Krupuk Ikan Pokmas Banden. Berdasarkan uraian dalam latar belakang, maka perlu dilakukan penelitian pada usaha kerupuk ikan pokmas bandeng. Hal ini untuk mengetahui usaha kerupuk ikan pokmas bandeng telah melakukan perhitungan harga pokok produksi secara benar atau tidak sebagai dasar penentuan harga jual. Untuk itu perlu dilakukan analisis menggunakan metode full costing, dan metode yang di pakai perusahaan, sehingga dapat ditentukan metode mana yang efektif digunakan dalam menghitung biaya produksi sehingga kelompok usaha kerupuk ikan pokmas bandeng dapat memilih metode yang tepat, efektif, dan efisien dalam menghitung harga pokok produksi dalam upaya menciptakan harga jual.

Tinjauan Teori

Usaha Mikro Kecil Menengah

Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) adalah usaha produktif yang memenuhi kriteria usaha dengan batasan tertentu. UMKM memiliki 3 kriteria yaitu : Usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah.

Kerupuk Ikan

Kerupuk ikan adalah produk makanan kering yang berasal dari ikan yang dicampur dengan tepung tapioka atau tepung terigu (BPPT, 2000:1).

Akuntansi Biaya

Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, peringkasan, dan biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

Biaya merupakan objek yang diproses oleh akuntansi biaya. Menurut Mulyadi 2014, Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Biaya Produksi

Biaya adalah suatu nilai tukar, pengeluaran atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat. Menurut Dunia et al (2012:23), biaya produksi adalah mengolah bahan baku menjadi bahan jadi. Di dalam mengolah bahan baku tersebut diperlukan biaya produksi atau harga pokok produksi. Biaya produksi merupakan kumpulan biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi suatu barang. Biaya produksi biasanya terdiri dari tiga elemen yaitu :

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku yang digunakan untuk proses produksi.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Tenaga kerja yang dimaksud disini adalah tenaga kerja manusia, ada yang langsung berhubungan dengan pengerjaan proses produksi, ada yang tidak langsung berhubungan dengan pengerjaan proses produksi. Biaya tenaga kerja langsung berarti tenaga kerja manusia yang langsung berhubungan dengan pengerjaan proses produksi.

3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya umum selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Contohnya biaya penyusutan, biaya listrik, air, telepon, asuransi, perbaikan mesin dan lainnya.

Harga Pokok Produksi

Menurut Hansen dan Mowen (2009:60) harga pokok produksi adalah total harga pokok produk yang diselesaikan selama periode berjalan". Sedangkan menurut Armanto (2006:16), "adalah sejumlah nilai aktiva (asset), tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonversikan ke beban (expense)". Menurut Mulyadi (2005:65) informasi harga pokok produksi bermanfaat bagi manajemen dalam:

- a. Menentukan harga jual produk tersebut
- b. Memantau realisasi biaya produksi
- c. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu

Fungsi Harga Pokok Produksi

1. Menentukan Harga Jual Produk.

Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang, dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam penentuan harga jual produksi, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain dan data non biaya.

2. Memantau Realisasi Biaya Produksi.

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

3. Menghitung Laba atau Rugi Bruto Periode Tertentu.

Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba atau rugi.

4. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan Dalam Neraca.

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Menurut Maghfirah 2016, Penentuan harga pokok produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang di hasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. *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. Dengan demikian, kos produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya overhead pabrik variabel	xx
Biaya overhead pabrik tetap	xx +
Biaya Pokok Produksi	xx

Penentuan Harga Jual

Menurut Krismiaji dan Aryani (2011:325), pendekatan umum dalam penentuan harga jual dimaknai sebagai berikut :

Pendekatan umum dalam penentuan harga jual adalah menambah angka perkiraan laba (*markup*) pada harga pokok. Markup adalah selisih antara harga jual harga pokok produksi. Markup biasanya berupa prosentase tertentu dari harga pokok produk. Pendekatan ini disebut dengan *costpluspricing* karena persentase markup yang telah ditentukan harga jual. Cara perhitungan dengan *markup* adalah:

$$\% \text{ Markup} = \frac{\text{Biaya non produksi} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}}$$

II. Metode Penelitian

Teknik pengumpulan data

Teknik Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Wawancara

Menurut Sugiyono (2014:194) wawancara merupakan teknik pengumpulan data apabila ingin melakukan studi pendahuluan, dan apabila ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil.

Wawancara dalam penelitian ini dilakukan secara semi terstruktur. Artinya dalam wawancara ini menggunakan pedoman wawancara tetapi ada umpan balik dari responden yang dirasa perlu ditanyakan peneliti, sehingga peneliti bisa menanyakan kepada informan walaupun didalam pedoman wawancara tidak ada pertanyaannya. Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan ibu elmiyati ketua kelompok usaha kerupuk ikan pokmas bandeng.

2. Observasi

Menurut Herdiansyah (2014:131) mengemukakan bahwa observasi merupakan suatu kegiatan mencari data yang dapat digunakan untuk memberikan suatu kesimpulan atau diagnosis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan.

Penelitian ini menggunakan teknik observasi terus terang dan tersamar (*overt observation and covert observation*) yaitu peneliti dalam pengumpulan data menyatakan terus terang kepada sumber data bahwa ia sedang melakukan penelitian. Tetapi dalam suatu saat peneliti juga tidak terus terang atau tersamar dalam observasi, hal ini untuk menghindari kalau suatu data yang masih dirahasiakan.

3. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2014:422) dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. Dokumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah informasi yang disimpan atau didokumentasikan seperti dokumen, data soft file, data otentik, foto dan arsip lainnya yang berkaitan dengan penelitian.

Analisis data

Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif yaitu analisis dengan merinci dan menjelaskan keterkaitan data penelitian dalam bentuk kalimat. Langkah-langkah yang dilakukan untuk menjawab rumusan masalah adalah :

1. Mendiskripsikan perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan menjabarkan biaya-biaya produksi yang di keluarkan oleh perusahaan dalam suatu priode tertentu.
2. Menentukan prosedur penentuan harga pokok menurut metode full costing dengan cara:
 - a. Mengmpulkan data produksi dalam periode tertentu dan mengumpulkan biaya bahan,biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik priode tertentu untuk menyusun laporan produksi dan menghitung produksi ekuivalen dalam rangka menghitung harga pokok satuan.
 - b. Mendeskripsikan dan melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode full costing.

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya overhead pabrik variabel	xx
Biaya overhead pabrik tetap	xx +
Biaya Pokok Produksi	xx

- c. Menghitung harga pokok satuan setiap elemen biaya, yaitu jumlah elemen biaya tertentu dibagi produksi ekuivalen dari elemen biaya tertentu.
3. Membandingkan prosedur perhitungan harga pokok produksi dari kajian teori dengan prosedur dari perusahaan.
 4. Mendeskripsikan perhitungan harga jual menurut perusahaan berdasarkan data yang diperoleh seperti biaya non produksi dan presentase laba yang digunakan oleh perusahaan.
 5. Menentukan prosedur penentuan harga jual menurut metode full costing dengan rincian sebagai berikut
 - a. Mengumpulkan data produksi dan non produksi dalam periode tertentu.
 - b. Mendeskripsikan dan melakukan perhitungan harga jual sesuai metode full costing.

Biaya produksi :

Taksiran BB	xxx
Taksiran TKL	xxx
Biaya Overhead Tetap	xxx
Biaya Overhead variabel	xxx+
Total kos produksi	xxx

Biaya komersial :

Biaya pemasaran	xxx
Biaya administrasi dan umum	xxx+
Taksiran total biaya komersial	xxx+
Taksiran biaya penuh	xxx

Harga jual = biaya total + Markup

c. Menghitung harga jual per unit, dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Harga Jual Peunit (Yard) = } \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}}$$

6. Membandingkan prosedur perhitungan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual menurut metode *full costing*.
7. Melakukan analisis terhadap perbandingan tersebut untuk mendapatkan hasil apakah ada perbedaan dengan teori.

III. Hasil dan Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Tabel 1.
Perhitungan Harga Pokok Produksi Pokmas Bandeng
untuk Kemasan 500gram Desember 2020

Nama Bahan	Harga (Rp) Satuan	Kuantitas	Biaya(Rp)
Bahan Baku Langsung			
Ikan Tenggiri	Rp40.000	95Kg	Rp3.800.000
Tepung Sagu	Rp7.000	98Kg	Rp686.000
Bahan Baku Tidak Langsung			
Gula Pasir	Rp13.000	35Kg	Rp455.000
Bawag Putih	Rp23.000	15.38Kg	Rp353.740
Garam	Rp2.000	31.58Bks	Rp63.160
Soda	Rp13.000	1368gram	Rp17.784
Micin	Rp9.000	13Bks	Rp117.000
Minyak	Rp28.000	116.43Kg	Rp3.260.040
Total Biaya Bahan Baku			Rp8.752.724
Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp2.188.800
Biaya Bahan Penolong			
Plastik (285Bks x Rp280)	Rp79.800		
Stiker (285x Rp500)	Rp142.500		
Biaya Listrik	Rp729.599		
Biaya LPG	Rp583.680		
Total Biaya Bahan Penolong			Rp1.535.579
Total Biaya Produksi			Rp12.477.103
Jumlah Produksi (bungkus)			285
Harga Pokok Produksi per bungkus(500gram)			Rp43.779

Sumber: Data diolah (2020)

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa total biaya produksi perusahaan untuk kemasan 500gram bulan desember 2020 yaitu sebesar Rp 12.477.103 dan harga pokok produksi per bungkus(500gram), yaitu sebesar Rp sebesar Rp 43.779. Total biaya tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerjadan biaya *overhead* pabrik atau biaya bahan penolong. Karena itu, dapat disimpulkan bahwa biaya produksi tertinggi untuk proses produksi kerupuk ikan yaitu biaya bahan baku sebesar Rp8.752.724, kemudian biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp2.188.800. Dan biaya terendah yaitu plastik sebesar Rp79.800.

Tabel 2
Perhitungan Harga Pokok Produksi Pokmas Bandeng
untuk Kemasan 1kg Desember 2020

Nama Bahan	Harga (Rp) Satuan	Kuantitas	Biaya(Rp)
Bahan Baku Langsung			
Ikan Tenggiri	Rp40.000	114Kg	Rp4.560.000
Tepung Sagu	Rp7.000	115Kg	Rp805.000
Bahan Baku Tidak Langsung			
Gula Pasir	Rp13.000	41Kg	Rp533.000
Bawag Putih	Rp23.000	16.22Kg	Rp373.060
Garam	Rp2.000	37Bks	Rp74.000
Soda	Rp13.000	1543gram	Rp20.059
Micin	Rp9.000	16Bks	Rp144.000
Minyak	Rp28.000	140.27Kg	Rp3.927.560
Total Biaya Bahan Baku			Rp10.436.679
Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp2.611.200
Biaya Bahan Penolong			
Plastik (171Bks x Rp300)	Rp51.300		
Stiker (171 x Rp500)	Rp85.500		
Biaya Listrik	Rp870.401		
Biaya LPG	Rp696.320		
Total Biaya Bahan Penolong			Rp1.703.521
Total Biaya Produksi			Rp14.751.400
Jumlah Produksi (Kg)			171
Harga Pokok Produksi/Kg			Rp86.265

Sumber: Data diolah (2020)

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa total biaya produksi perusahaan untuk kemasan 1kg bulan desember 2020 yaitu sebesar Rp14.751.400 dan harga pokok produksi per unitnya (kg), yaitu sebesar Rp86.265. Total biaya tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerjadan biaya *overhead* pabrik atau biaya bahan penolong. Karena itu, dapat disimpulkan bahwa biaya produksi tertinggi untuk proses produksi kerupuk ikan yaitu biaya bahan baku sebesar Rp10.436.679, kemudian biaya tenaga kerjayaitu sebesar Rp2.611.200. Dan biaya terendah yaitu plastik sebesar Rp51.300.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Tabel 3
Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*
untuk Kemasan 500gram Desember 2020

Nama Bahan	Harga (Rp) Satuan	Kuantitas	Biaya(Rp)
Bahan Baku Langsung			
Ikan Tenggiri	Rp40.000	95Kg	Rp3.800.000
Tepung Sagu	Rp7.000	98Kg	Rp686.000
Bahan Baku Tidak Langsung			
Gula Pasir	Rp13.000	35Kg	Rp455.000
Bawag Putih	Rp23.000	15.38Kg	Rp353.740
Garam	Rp2.000	31.58Bks	Rp63.160
Soda	Rp13.000	1368gram	Rp17.784
Micin	Rp9.000	13Bks	Rp117.000
Minyak	Rp28.000	116.43Kg	Rp3.260.040
Total Biaya Bahan Baku			Rp8.752.724
Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp2.188.800
Biaya Bahan Penolong			
Plastik (285Bks x Rp280)	Rp79.800		
Stiker (285x Rp500)	Rp142.500		
Biaya Listrik	Rp729.599		
Biaya LPG	Rp583.680		
Biaya Perawatan dan Pemeliharaan	Rp22.799		
Total Biaya Bahan Penolong			Rp1.558.378
Total Biaya Produksi			Rp12.499.902
Jumlah Produksi (bungkus)			285
Harga Pokok Produsi per bungkus(500gram)			Rp43.859

Sumber: Data diolah (2020)

Dari tabel 3, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp12.499.902, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp8.752.724, biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp2.188.800, dan total biaya bahan penolong sebesar Rp1.558.378, serta dibagi dengan jumlah produksi sebanyak 285 sehingga diperoleh harga pokok produksi per bungkusnya (500gram) yaitu sebesar Rp43.859.

Perbedaan perhitungan harga pokok produksi kemasan 500gram antara metode yang digunakan perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4.
Perbandingan Harga Pokok Produksi Kemasan 500gram Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Perusahaan	<i>Fullcosting</i>	Selisih
Kerupuk Ikan	Rp43.779	Rp43.859	Rp80

Dari tabel di atas diketahui bahwa selisih harga pokok produksi kerupuk ikan adalah sebesar Rp80 per bungkus (500gram). Perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang digunakan perusahaan dan metode *full costing* memiliki perbedaan. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih kecil karena perusahaan tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya. Perusahaan hanya merinci biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang tidak semuanya dimasukkan. Karena itu, perhitungan biaya produksi perusahaan lebih kecil dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk kemasan 1kg dapat dilihat dalam tabel-tabel berikut:

Tabel 5
Harga Pokok Produksi Metode Full Costing
pada Kemasan 1Kg Desember 2020

Nama Bahan	Harga (Rp) Satuan	Kuantitas	Biaya(Rp)
Bahan Baku Langsung			
Ikan Tenggiri	Rp40.000	114Kg	Rp4.560.000
Tepung Sagu	Rp7.000	115Kg	Rp805.000
Bahan Baku Tidak Langsung			
Gula Pasir	Rp13.000	41Kg	Rp533.000
Bawag Putih	Rp23.000	16.22Kg	Rp373.060
Garam	Rp2.000	37Bks	Rp74.000
Soda	Rp13.000	1543gram	Rp20.059
Micin	Rp9.000	16Bks	Rp144.000
Minyak	Rp28.000	140.27Kg	Rp3.927.560
Total Biaya Bahan Baku			Rp10.436.679
Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp2.611.200
Biaya Bahan Penolong			
Plastik (171Bks x Rp300)	Rp51.300		
Stiker (171 x Rp500)	Rp85.500		
Biaya Listrik	Rp870.401		
Biaya LPG	Rp696.320		
Biaya Perawatan dan Pemeliharaan	Rp27.201		
Total Biaya Bahan Penolong			Rp1.730.722
Total Biaya Produksi			Rp14.778.601
Jumlah Produksi (Kg)			171
Harga Pokok Produksi/Kg			Rp86.425

Sumber: Data diolah (2020)

Dari tabel 5, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp14.778.601, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp10.436.679 biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp2.611.200, dan total biaya bahan penolong sebesar Rp1.730.722, serta dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 171kg sehingga diperoleh harga pokok produksi per unitnya (kg) yaitu sebesar Rp86.425.

Perbedaan perhitungan harga pokok produksi kemasan 1kg antara metode yang digunakan perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6
Perbandingan Harga Pokok Produksi Kemasan 1Kg
Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Perusahaan	<i>Fullcosting</i>	Selisih
Kerupuk Ikan	Rp86.265	Rp86.425	Rp163

Dari tabel di atas diketahui bahwa selisih harga pokok produksi kerupuk ikan adalah sebesar Rp 163 per kg. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang digunakan perusahaan dan metode *full costing* memiliki perbedaan. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih kecil karena perusahaan tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya. Perusahaan hanya merinci biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang tidak semuanya dimasukkan. Karena itu, perhitungan biaya produksi perusahaan lebih kecil dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*.

Penentuan harga jual menurut perusahaan dan melalui pendekatan *full costing* dengan menggunakan rumus *markup*

Harga jual menurut perusahaan

Dalam menentukan harga jualnya perusahaan tidak memiliki metode yang khusus. Bisa dikatakan bahwa perusahaan menggunakan *neive cost plus method*, yaitu penetapan harga yang apa adanya. Artinya dalam menetapkan harga, perusahaan mengharapkan laba yang maksimal. Jadi dapat disimpulkan bahwa penetapan harga jual produk dengan cara menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan kemudian menambah persentase laba tertentu. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi perusahaan yang menghasilkan 161kg kerupuk Ikan. Total biaya produksi untuk Kemasan 1kg bulan desember 2020 yaitu sebesar Rp14.363.064.

Dari total biaya produksi tersebut, perusahaan melakukan estimasi untuk menentukan harga jual produknya. Adapun cara perusahaan menentukan harga jual kerupuknya yaitu:

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya per unit (kg)} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit (Kg)}} \\
 &= \frac{\text{Rp14.751.400}}{171} \\
 &= \text{Rp } 86.266 \\
 \text{Harga jual} &= \text{HPP} + (\% \text{ laba} \times \text{HPP}) \\
 &= \text{Rp14.751.400} + (50\% \times \text{Rp } 14.751.400) \\
 &= \text{Rp } 22.127.100
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual/unit (kg)} &= \frac{\text{Harga jual}}{\text{Jumlah unit (kg)}} \\ &= \frac{\text{Rp } 22.127.100}{171} \\ &= \text{Rp } 129.398/\text{kg} \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas, harga jual per unit yaitu sebesar Rp 129.398/kg namun perusahaan biasanya membulatkan harga jual tersebut menjadi Rp 130.000/kg. Dari perkiraan tersebut perusahaan menentukan harga jual untuk setiap kemasan kerupuk ikannya, yaitu pada harga Rp 65.000 untuk kemasan 500 gram kerupuk, dan Rp 130.000 untuk kemasan 1 kg kerupuk. Harga ini relatif konstan dibebankan kepada konsumen. Alasan perusahaan menentukan harga jual yang relatif mahal, disebabkan karena harga bahan baku yang relatif naik dari bulan kebulan atau adanya ketidak pastian harga bahan baku (harga berfluktuatif).

Harga jual menurut metode *mark up*

Penentuan harga jual menggunakan metode mark up dengan pendekatan *full costing*, merupakan metode penentuan harga jual dimana biaya yang digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual adalah semua biaya yang terjadi ditambah biaya administrasi umum dan biaya penjualan. Dalam perhitungan harga jual yang dilakukan perusahaan, perusahaan hanya memperhitungkan unsur biaya produksi saja, sedangkan biaya non produksi tidak diperhitungkan. Dalam penentuan harga jual menggunakan metode mark up semua unsur biaya dihitung dalam menentukan harga jual, baik itu biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik) maupun biaya non produksi (biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum) untuk menentukan total biaya atau total harga pokok produksi.

Biaya non produksi pada Pokmas Bandeng meliputi biaya pemasaran, yaitu sebesar Rp 500.000 yang mencakup biaya transportasi biaya inidikeluarkan ketika perusahaan mengantarkan produknya kepada pelanggan (konsumen). Dan biaya administrasi dan umum yang mencakup biaya telepon (biaya pulsa) sebesar Rp 100.000. Jadi selama bulan desember 2020 perusahaan mengeluarkan biaya non produksi yang terdiri atas biaya transportasi, biaya iklan dan biaya telepon (biaya pulsa).

Diketahui bahwa selama bulan Desember 2020 perusahaan menghasilkan kerupuk ikan sebanyak 171 kg untuk kemasan 1 kg. Dan kemasan 500gram sebanyak 142.5Kg. Jadi dapat disimpulkan bahwa kerupuk 500 gram sebanyak 285 bungkus, dan kerupuk 1kg sebanyak 171 bungkus. Dari pembagian tersebut maka harga pokok produksi untuk masing-masing kerupuk dengan menggunakan pendekatan *full costing* yaitu sebagai berikut:

Diketahui bahwa:

- 1kg kerupuk =Rp86.425(HPP per kg kerupuk)
- 285 bungkus kerupuk = Rp12.499.902 (HPP untuk 500 gram kerupuk)

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa perusahaan menginginkan laba sebesar 50% untuk setiap produk yang akan dijual. Penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing* merupakan penentuan harga jual yang paling sederhana yaitu dengan menambahkan sejumlah *mark up* atau persentase laba yang diharapkan perusahaan. Dengan menggunakan pendekatan *full costing* pada perhitungan harga pokok produksi akan menghasilkan perhitungan yang berbeda dengan perusahaan. Maka perhitungan penentuan harga jual *cost plus pricing* menggunakan metode *full costing* dengan mengharapakan laba sebesar 50% adalah sebagai berikut:

Harga pokok produksi	Rp14.778.601
Biaya non produksi	
Biaya pemasaran	Rp 500.000
Biaya administrasi dan umum	Rp100.000
Biaya total (total HPP)	Rp 15.378.601

Jadi harga jual untuk setiap kemasan (kg dan gram) yaitu :

$$\begin{aligned}
 1. \text{ Harga kerupuk per kg} &= \text{Biaya total} + (\% \text{ laba} \times \text{biaya total}) \\
 &= \text{Rp}15.378.601 + (50\% \times 15.378.601) \\
 &= \text{Rp} 23.067.902
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual/unit(kg)} &= \frac{\text{Harga jual}}{\text{Jumlah unit (kg)}} \\
 &= \frac{\text{Rp} 23.067.902}{171} \\
 &= \text{Rp}134.900.
 \end{aligned}$$

1. Harga kerupuk 500gram

$$\begin{aligned}
 \text{Total biaya produksi} &\text{Rp}12.499.902 \\
 \text{Biaya non produksi} &\text{Rp} 600.000 \\
 \text{Biaya total} &\text{Rp} 13.099.902 \\
 \text{Harga jual} &= \text{biaya total} + (\% \text{ laba} \times \text{biaya total}) \\
 &= \text{Rp}13.099.902 + (50\% \times 13.099.902) \\
 &= \text{Rp} 19.649.853
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual per unit} &= \frac{\text{Harga jual}}{\text{Jumlah unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp} 19.649.853}{285} \\
 &= \text{Rp}68.947
 \end{aligned}$$

Penentuan harga jual pada perusahaan dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* mengalami perbedaan. Total biaya produksi pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan perusahaan

Tabel 7
Harga jual menurut perusahaan dan menurut metode *mark up*
(kemasan kilogram)

Keterangan	Perhitungan Perusahaan	<i>Mark up</i>	Selisih
Desember 2020	Rp129.357 atau Rp130.000	Rp134.900.	Rp 4.900

Dari tabel di atas diketahui harga jual yang seharusnya ditetapkan perusahaan apa bila ingin mencapai laba sebesar 50% dari harga pokok produksi yang dikeluarkan yaitu Rp134.900/kg. Meskipun perusahaan telah melakukan pembulatan harga dari Rp 129.357 menjadi Rp 130.000, harga jual tersebut masih mengalami selisih yang cukup besar yaitu Rp 4.900. Sedangkan perbandingan dalam penentuan harga jual menurut perhitungan perusahaan dengan metode *cost plus pricing* untuk setiap kemasan produk, yaitu 500gram dapat dilihat dalam tabel 8.

Tabel 8
Harga jual menurut perusahaan dan menurut metode *mark up*
(kemasan 500gram)

Keterangan	Perhitungan Perusahaan	Mark up	Selisih
Desember 2020	Rp65.000	Rp 68.947	Rp 3.947

Dari tabel 8 diketahui bahwa terdapat selisih yang cukup besar dalam penentuan harga jual produk menurut perusahaan dengan metode *cost plus pricing*. Hal ini berarti timbul selisih sebesar Rp3.947 untuk kemasan 500 gram. Sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan lebih rendah dibandingkan perhitungan dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.

Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dari metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan untuk 1kg kerupuk lebih rendah dari metode *full costing*, dengan selisih sebesar Rp 4.900.

Harga pokok produksi yang ditetapkan oleh perusahaan berdasarkan estimasi yang dihitung dari biaya yang biasa dikeluarkan untuk memproduksi kerupuk ikan. Perusahaan pernah mencoba untuk membuat taksiran perhitungan harga pokok produksi saat terjadi kenaikan harga bahan baku. Namun perusahaan tidak menghitung secara akurat jumlah untuk produksi yang dihasilkan pada satu kali proses produksi. Harga pokok produksi menurut taksiran perusahaan adalah sebesar Rp86.265.

Harga pokok produksi dengan metode *full costing* memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Harga pokok produksi per kg menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp86.425.

Untuk harga pokok produksi baik dengan menggunakan cara perusahaan /cara tradisional maupun dengan menggunakan metode *full costing* memiliki perbedaan atau selisih yang signifikan atau besar. Adapun selisihnya sebesar Rp163.

Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan perkiraan perusahaan. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan yang diajukan oleh perusahaan tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan. Selain itu, penggolongan biaya yang dilakukan oleh perusahaan belum tepat sehingga terdapat beberapa biaya yang tidak diperhitungkan dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

Terdapat beberapa penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan harga pokok produksi. Penelitian yang dilakukan Sylvia (2018) perhitungan yang dilakukan Mama Kokom lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable costing*, karena pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat.

Penelitian yang dilakukan (Ahmad Nur al Yuda 2011) hasil penelitian yang dilakukan, perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh pemilik usaha masih sangat sederhana karena terdapat beberapa biaya yang tidak dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan belum bisa mencerminkan total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha untuk memproduksi percetakan. Perhitungan harga pokok produksi percetakan dengan menggunakan metode *full costing* lebih mencerminkan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha karena metode *full costing* memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi sehingga menyebabkan harga pokok produksinya lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menurut usaha percetakan CV Global Sejahtera.

Penelitian yang dilakukan Yuniari (2017) perhitungan menggunakan metode perusahaan memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*. Perbedaan tersebut dikarenakan perhitungan yang dilakukan perusahaan belum mengakui seluruh biaya yang berkaitan dengan proses produksi.

Penelitian yang dilakukan Sari (2017) perbedaan perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan metode *full costing* karena perusahaan belum menghitung seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi.

Dari hasil perhitungan metode *full costing* dan perhitungan yang dilakukan secara sederhana oleh perusahaan lebih rendah dari perhitungannya yang dilakukan dengan metode *full costing* sehingga menguntungkan bagi pemilik usaha Ibuk Ermiyati. Sehingga usaha kerupuk ikan pokmas bandeng sebaiknya menggunakan metode *full costing* supaya dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba usaha tersebut.

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.

IV. Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian, “Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kerupuk Ikan (Studi Kasus Pada Usaha Kerupuk Ikan Pokmas Bandeng di Desa Malangrapat), dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi yang di gunakan oleh pokmas bandeng merupakan metode perhitungan harga pokok produksi yang dapat dilakukan dengan metode yang sederhana, dimana biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Total keseluruhan biaya produksi yang dihasilkan dari jumlah biaya-biaya tersebut untuk kemasan 500gram adalah Rp12.477.103. Sedangkan harga pokok produksi perbungkus (500gram) kerupuk yaitu sebesar Rp43.779. Dan untuk kemasan 1 kg total biaya produksinya adalah sebesar Rp14.751.400. Sedangkan harga pokok produksi per kg kerupuk yaitu sebesar Rp86.265.
2. Penelitian ini menggunakan metode *full costing* agar informasi harga pokok produksi menjadi lebih akurat. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* mengakui seluruh biaya produksi, biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Total biaya produksi yang dihasilkan menggunakan metode *full costing* kemasan 500 gram adalah sebesar Rp12.499.902. Sedangkan harga pokok produksi per bungkus (500gram) kerupuk yaitu sebesar Rp43.859. Dan untuk kemasan 1 kg total biaya produksinya adalah sebesar Rp14.778.601. Sedangkan harga pokok produksi per kg kerupuk yaitu sebesar Rp86.425.
3. Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan dengan metode *full costing costing*, nilai harga pokok produksi dihasilkan memiliki perbedaan cukup besar. Perhitungan yang dihasilkan menggunakan metode perusahaan lebih rendah daripada metode *full costing*. Selisih nilai harga pokok produksi

dari kedua metode tersebut yaitu untuk kemasan 500 gram sebesar Rp80 dan kemasan 1kg sebesar Rp163. Hal ini dikarenakan pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat, yaitu tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya. Sehingga dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan.

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

- Armanto, Witjaksono. 2006. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BBPT. 2000. *Produksi Krupuk Udang dan Ikan*. Jakarta: Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Dunia, F dan Wasilah, A. 2012. *Akuntansi Biaya edisi 3*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hasen dan Mowen. 2009. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Herdiansyah, H. 2014. *Metodologi penelitian kualitatif untuk ilmu-ilmu sosial*. Jakarta: Salemba Humanika.
- Krismiaji, Aryani Y. Anni. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Kedua. Cetakan Pertama. UPP STIM YKPN. Yogyakarta
- Maghfiroh, M dan Fazli, S. 2016. *Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh*. Jurnal JIMEKA.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Sari, N.P.A.A., Arie.W., Eka, D.M.D. (2017). *Analisis Strategi Penentuan Harga Pokok Produksi Kain Songket Sutra Berdasarkan Metode Full Costing pada Weaving Center Poni's Pengerajin Tenun Songket Sutra Di Desa Jinengdalem*. Jurnal Akuntansi.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sylvia, R. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing pada*
- Yudha Nur Al,Ahmad. 2012. *Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakandengan Menggunakan Metode Full Costing Pada CV. Global Sejahtera*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis.
- Yuniari, N.K., Made, A.W., Putu E.D.M.D. 2017. *Analisis Ketetapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Sebagai Dasar dalam Menentukan Harga Jual Ukiran Sanggah (Pelinggih) pada Usaha Sari Uma Dukuh Sidemen*. Jurnal Akuntansi.