

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK  
PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING*  
(Studi Kasus pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda)**

**SKRIPSI**

Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi



**Oleh :**

**WONTEN  
NIM : 1501035135  
S1 AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MULAWARMAN  
SAMARINDA  
2022**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing (Studi Kasus pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda)

Nama : Wonten  
NIM : 1501035135  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Program Studi : S1 – Akuntansi

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi

Menyetujui,

Samarinda, 30-06-2022

Pembimbing,



Dr. Hj. Musvianti, S.E., M.Si., CSP  
NIP. 19800823 200501 2 005

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Mulawarman



Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, M.Si  
NIP. 19620513 198811 2 001

Lulus Ujian Tanggal: 30 Juni 2022

## SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS

Judul Penelitian: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing (Studi Kasus pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda)

Nama : Wonten

NIM : 1501035135

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

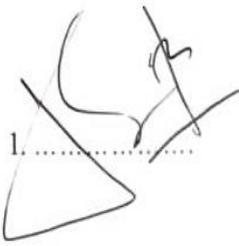
Program Studi : S1 – Akuntansi

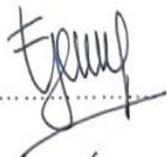
Hari : Kamis

Tanggal Ujian : 30 Juni 2022

### TIM PENGUJI

1. Dr. Hj. Musvianti, SE.,M.Si.,CSP  
NIP. 19800823 200501 2 005
2. Eka Febriani, S.E., M.S.A.,Ak.,CSRS.,CSRA  
NIP. 19910207 201903 2 020
3. Mega Norsita, S.E.,M.Acc.,CSRS.,CSRA  
NIP. 19910607 201903 2 000

1.   
.....

2.   
.....

3.   
.....

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertandatangan dibawah ini,

Nama : WONTEN  
NIM : 1501035135  
Program Studi : Akuntansi  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing (Studi Kasus pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda.

Dengan ini menyatakan hasil penulisan skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari penulisan skripsi ini merupakan hasil dari plagiat atau penjiplakan terhadap karya tulis orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib di Universitas Mulawarman.

Demikian, pernyataan ini dibuat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Penulis



METERAI  
TEMPEL  
6FAKX192366335

WONTEN  
NIM. 1501035135

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wonten  
NIM : 1501035135  
Program Studi : S1 – Akuntansi  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, dengan ini saya menyetujui untuk memberikan izin kepada pihak UPT Perpustakaan Universitas Mulawarman, Hak Bebas Royalti non-Eksklusif (*The Non-Exclusive Royalty – Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* (Studi Kasus pada D’shiqa Takoyaki Samarinda)” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti non-Eksklusif ini kepada UPT Perpustakaan Universitas Mulawarman berhak menyimpan, mengalih media atau memformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*data base*), memuat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Samarinda  
Tanggal : 1 Juni 2022  
Yang menyatakan



**Wonten**  
**1501035135**

## **DRIWAYAT HIDUP**

Wonten lahir di Kendal Jawa Tengah pada 16 Desember tahun 1996, merupakan anak terakhir dari ke empat bersaudara, dilahirkan dari pasangan suami istri Bapak Sukaeri dan Ibu Karti, beliau merupakan pasangan petani disebuah desa transmigrasi Jonggon D Kab. Kutai Kartanegara Kalimantan Timur. Sejak lulus dari taman kanak-kanak Wirosari di daerah Jawa Tengah pada umur 6 tahun mengikuti kedua orang tua transmigrasi pindah ke Kalimantan, sehingga tumbuh di lingkungan tanah Borneo ini. Menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar (SD) dan Sekolah Menengah Pertama(SMP) di satu-satunya sekolah yang ada di tempat tinggal orang tua yaitu SDN 023 Loa Kulu pada tahun 2009 dan SMPN 07 Loa Kulu pada tahun 2012. Setelah lulus dari SMP melanjutkan Sekolah Menengah Atas (SMA) nya melalui jalur undangan dengan pindah ke Kota Tenggarong, disinilah mengenal hidup mandiri sebagai anak kost dan mengenal dunia kerja paruh waktu, dimana pagi sekolah dan sore hingga malamnya bekerja. bermodalkan niat, dukungan dan do'a orang tua SMA nya di selesaikan pada tahun 2015 dan tercatat sebagai alumni SMAN 1 Tenggarong. Setelah lulus dari SMAN 1 Tenggarong dengan dukungan penuh orang tua alhamdulillah dapat melanjutkan di salah satu perguruan tinggi negeri yang ada di Kalimantan Timur Universitas Mulawarman dengan jalur SNMPTN pada tahun2015.

Motto Hidup : “Bentangkanlah layar selebar-lebarnya, berlari lah sekencang-kencangnya, dan pergilah sejauh-jauhnya namun Keluarga adalah rumah untuk kembali”

Samarinda, 01 Juni  
2022

Penulis



**Wonten**  
**1501035135**

## ABSTRAK

Wonten. **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *full Costing* (Studi Kasus pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda)**. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mulawarman, 2022. (Dibimbing Oleh Musviyanti). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda berdasarkan metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi merupakan sebuah langkah awal dalam menjalankan sebuah usaha, sebab segala keputusan dan kebijakan terkait penetapan harga jual barang akan sangat berpengaruh nantinya. D'Shiqa Takoyaki merupakan salah satu industri olahan makanan yang memiliki masalah dengan perhitungan harga pokok produksi, oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode harga pokok *full costing*, dimana pengumpulan biayanya dilakukan dengan metode harga pokok proses dan alokasi biaya bersama dengan pendekatan satuan produksi (unit). Penelitian ini dilakukan pada industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki samarinda dengan metode analisis studi kasus dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan jumlah harga pokok produksi untuk setiap varian isi berbeda-beda.

**Kata kunci :** Metode *Full Costing*, Metode Harga Pokok Proses, Alokasi Biaya Bersama

## **ABSTRACT**

Wonten. **Analysis of Cost of Production Calculation with Full Costing Method (Case Study on D'Shiqa Takoyaki Samarinda)**. Faculty of Economics and Bussines, Mulawarman University, 2022. (Supervised by Musviyanti). The purpose of this study was to determine the calculation of the cost of production at D'Shiqa Takoyaki Samarinda based on the full costing method. The calculation of the cost of production is an initial step in running a bussines, because all decisions and policies related to the determinations of the selling price of goods will be very influential later. D;shiq takoyaki is one of the food processing industries that has problems with the calculation of the cost of production, therefore this study was conducted using the full costing cost method, where the cost collection was carried out using the procces costing method and cost allocation along with the unit production approach (units). This research was conducted in the food processing industry D'Shiqa Takoyaki Samarinda with a case study analysis method with a quantitative descriptive approach. The result of this study indicate that the total cost of production for each filling variant is defferent.

**Keyword** : Full Costing Method, Procces Costing Method, Joint Cost Allocation

## **KATA PENGANTAR**

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya, maka penulisan skripsi yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing (Studi Kasus pada D’Shiqa Takoyaki Samarinda)” telah selesai dilaksanakan.

Selama penulisan skripsi ini sudah banyak sekali pihak-pihak yang telah membantu peneliti baik secara langsung maupun lewat dukungan moral. Peneliti berterima kasih sekali kepada mereka semua. Semoga jasa-jasa baik ini bisa bermanfaat dikemudian hari. Dalam kesempatan ini pula peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang sebesar-besarnya dengan tulus kepada:

1. Prof. Dr. H. Masjaya, M.Si selaku Rektor Universitas Mulawarman Samarinda.
2. Prof Dr. Hj. Syarifah Hidayah, M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda.
3. Felisitas Defung, SE., MA., Ph.D selaku Wakil Dekan I Bidang akademik; Dr. H. Irwansyah, SE., MM selaku Wakil Dekan II Bidang Umum, Keuangan dan SDM; Dr. Zainal Abidin, SE., MM selaku Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda.
4. Dwi Risma Deviyanti, SE., M.Si.,Ak.,CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda.
5. Dr. H. Zaki Fakhroni, Akt., CA.,C.P.A.,CFrA.,CIQaR selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda.

6. Dr. Hj. Musvianti, SE., M.Si., CSP selaku Dosen Pembimbing skripsi yang telah sabar dalam memberikan arahan dan bimbingannya selama ini.
7. Dosen penguji yang memberikan saran untuk perbaikan skripsi ini.
8. Keluarga yang selalu memberikan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Seluruh Dosen Pengajar dan Staf Akademik yang telah memberikan bimbingan selama mengikuti perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
10. Teman-teman yang telah memberikan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari banyaknya kekurangan dalam skripsi ini, maka dengan terbuka penulis menerima masukan kritik dan saran guna perbaikan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini berguna bagi kita semua.

Samarinda, 01 Juni 2022  
penulis



**Wonten**  
**1501035135**

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Daftar Harga Produk yang Dijual D'Shiqa Takoyaki.....	4
Tabel 1.2 Harga Beli Bahan Baku Untuk Varian Isi.....	5
Tabel 2.1 Perbedaan Metode Harga Pokok Pesanan dan Proses.....	15
Tabel 2.2 Penelitian Terdahulu.....	18
Tabel 4.1 Pengeluaran Bulan Mei 2022.....	27
Tabel 4.2 Laporan Penjualan Lapak Lambung Mangkrat dan Lapak Cendana....	28
Tabel 4.3 Perhitungan Biaya untuk Memproduksi Takoyaki dan Kue Ikan.....	30
Tabel 4.3 Harga Pokok Produksi per Unit Berdasarkan Alokasi Biaya Bersama.....	33

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka pikir penelitian.....	20

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Penelitian

Lampiran 2 Surat izin Usaha

Lampiran 3 Perhitungan Biaya Penyusutan Peralatan

Lampiran 4 Gambar Produk Takoyaki D'shiqa Samarinda

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	5
1.3    Tujuan Penelitian.....	5
1.4    Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1    Kajian Teori.....	7
2.1.1    Akuntansi .....	7
2.1.2    Akuntansi Biaya .....	8
2.1.3    Harga Pokok Produksi .....	12
2.1.4    Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi .....	13
2.1.5    Metode <i>Full Costing</i> .....	16
2.1.6    Alokasi Biaya Bersama .....	17
2.2    Penelitian Terdahulu.....	18
2.3    Kerangka Pikir Penelitian.....	20

<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
3.1    Definisi Operasional.....	22
3.2    Objek Penelitian .....	22
3.3    Jenis dan Sumber Data .....	23
3.3.1    Jenis Data .....	23
3.3.2    Sumber Data.....	23
3.4    Teknik Pengumpulan Data .....	23
3.4.1    Observasi (Pengamatan).....	23
3.4.2    Wawancara.....	23
3.4.3    Dokumentasi .....	24
3.5    Teknik Analisis Data .....	24
3.6    Alat Analisis .....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
4.1    Hasil Penelitian.....	25
4.1.1    Gambaran Umum Objek Penelitian .....	25
4.1.2    Deskripsi Data Penelitian.....	27
4.1.3    Perhitungan Biaya Bahan Baku .....	28
4.1.4    Biaya Tambahan.....	29
4.1.5    Perhitungan Biaya untuk Memproduksi Takoyaki dan Kue Ikan...	29
4.1.6    Perhitungan Biaya Tenaga Kerja .....	30
4.1.7    Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Bulan Mei 2022 .....	31
4.1.8    Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i> .....	32
4.1.9    Perhitungan Harga Pokok Produksi per Porsi.....	33
4.2    Pembahasan .....	34
4.2.1    Metode <i>Full Costing</i> .....	34
4.2.2    Metode Pengumpulan Harga Pokok Proses .....	38
4.2.3    Alokasi Biaya Bersama .....	39
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>42</b>
5.1    Simpulan.....	42
5.2    Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah suatu barang dasar secara mekanis, kimia atau dengan tangan sehingga menjadi barang jadi, dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, dan sifatnya menjadi lebih dekat kepada pemakai akhir, termasuk jasa industri dan pekerjaan perakitan (*assembling*). Dari 21% kontribusi industri terhadap PDB, industri pengolahan mampu menyumbangkan 10,59%. Kemudian dari sisi penyerapan tenaga kerja, sektor industri pengolahan, termasuk di dalamnya industri rumah tangga dapat berkontribusi sebesar 6,41%. Dengan demikian, industri pengolahan tetap mampu tumbuh secara signifikan (Sarwono 2015 : 8).

Industri rumah tangga merupakan bagian dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dimana jenis usaha ini merupakan jenis usaha yang paling diminati masyarakat selain modal yang di butuhkan relatif rendah, usaha ini juga memiliki kemudahan dalam menjalankan usahanya tanpa membutuhkan manajemen yang kompleks. salah satu industri rumah tangga yang di minati oleh masyarakat adalah industri olahan makanan dan minuman. Industri olahan makanan dan minuman sebagian besar bentuk usahanya ialah mengubah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi dan menjadi bahan jadi/produk yang siap di jual.

Proses mengubah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi lalu menjadi bahan jadi/produk yang siap di jual, maka terdapat satu metode dalam akuntansi untuk menentukan seluruh besaran biaya yang di keluarkannya untuk memproduksi suatu barang atau jasa, sehingga akan mempermudah seorang pengusaha menentukan harga jual sesuai dengan presentase laba yang di inginkannya. Seorang pengusaha di tuntutan untuk dapat merumuskan secara tepat besaran biayanya baik biaya yang bersifat langsung maupun tidak langsung ataupun biaya yang bersifat tetap dan biaya yang bersifat tidak tetap dalam proses produksi, semua biaya tersebut harus di akui dan dihitung sebagai biaya yang di keluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa.

Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan di pasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (Nugroho 2018). Elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Poduksi dapat di kelompokkan menjadi tiga golongan besar yakni bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga biaya ini harus dicatat dan diklasifikasikan secara hati-hati menurut jenis biayanya. Tujuannya adalah untuk memudahkan perusahaan mengetahui berapa sebenarnya biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam pembuatan produk yang disebut harga pokok produksi.

Seluruh biaya yang timbul akibat suatu produksi barang atau jasa biasanya di sebut dengan biaya produksi. Biaya produksi adalah biaya yang di gunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead

pabrik. Sedangkan biaya non produksi adalah biaya yang tidak ada hubungannya dengan proses produksi, yang terdiri dari biaya penjualan dan biaya administrasi umum. Biaya penjualan adalah biaya yang di perlukan untuk menjual suatu barang atau jasa. contoh biaya penjualan adalah iklan, komisi penjualan, biaya pengiriman barang, biaya pelayanan pelanggan, dan lain-lain. Biaya administrasi umum adalah biaya yang di perlukan selama operasi bisnis, contoh gaji eksekutif, biaya proses data, gaji satpam kantir, gaji akuntan, PBB kantor, biaya penyusutan gedung kantor, biaya penyusutan komputer kantor dan lain-lain (Sinurat dkk 2015 :13).

Besaran biaya yang di dikeluarkan selama proses produksi dikenal dengan istilah Harga Pokok Produksi (HPP). Harga pokok produksi ialah biaya bahan yang di beli dan di produksi hingga jadi, baik sebelum ataupun selama periode akuntansi berjalan (Aisyah 2021). Metode *full costing* ialah cara untuk digunakan di dalam memutuskan harga pokok produksi yang seluruh biaya produksi akan di hitung dalam harga pokok produksi, biaya produksi variabel dan juga biaya produksi tetap tidak terpisah. Karena semua biaya produksi tetap ataupun variabel diposting ke harga pokok produksi, lalu timbul biaya tetap yang sedang ada dalam barang yang belum di jual, Sehingga tidak di bebarkannya biaya tetap yang masih ada dalam barang yang belum di jual pada periode yang sebenarnya (Iryanie and Handayani 2019).

D'Shiqa Takoyaki merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang produksi olahan makanan (Takoyaki), yang berlokasi di Gang Pandawa Jl. pemuda II Kota samarinda Kalimantan Timur yang berdiri pada tahun 2016.

Kegiatan utama usaha ini adalah mengolah bahan baku (Tepung, Katsubushi, dan berbagai varian isi : Sosis, Udang, Gurita, Mozarella, Crapstik) menjadi bahan jadi atau olahan makanan yang siap di jual.

Kegiatan usaha D'Shiqa Takoyaki dalam proses penjualannya usaha ini tidak pernah menaikkan harga jual sejak usaha ini berdiri, D'Shiqa Takoyaki menetapkan harga jual pada tahun 2016 adalah sebesar Rp10.000,-/porsi hingga pada bulan Mei tahun 2022 sebesar Rp10.000,- /porsi. Adapun jenis produk dan daftar harga pada bulan Mei tahun 2022 D'Shiqa Takoyaki adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.1 Daftar Harga Produk yang Dijual D'Shiqa Takoyaki**

<b>Nomer</b>	<b>Produk</b>	<b>Harga</b>
1	Takoyaki Gurita	Rp10.000
2	Takoyaki Crabstik	Rp10.000
3	Takoyaki Mozarella	Rp10.000
4	Takoyaki Sosis	Rp10.000
5	Takoyaki Udang	Rp10.000
6	Takoyaki Mix	Rp10.000

*Sumber : D'Shiqa Takoyaki,2022*

Penetapan harga jual per item produk takoyaki sejak tahun 2016 hingga bulan Mei tahun 2022 yang tidak berubah sangat berpengaruh terhadap usaha yang dijalankan D'Shiqa Takoyaki mengingat harga bahan baku yang selalu mengalami kenaikan pertahunnya. Dalam hal ini perhitungan harga pokok produksi perusahaan perlu dilakukan peninjauan ulang mengingat produksi usaha ini menggunakan berbagai macam bahan dan alat yang digunakan sehingga menyerap berbagai macam biaya yang perlu penanganan yang cermat dan teliti dalam menghitung dan menentukan harga pokok produksi sehingga menghasilkan laba yang di inginkan. Selain itu penetapan harga jual sebesar Rp 10.000,- untuk seluruh varian isi juga mempengaruhi pendapatan bersih yang dihasilkan, sebab harga beli setiap bahan baku untuk varian isi yang berbeda-beda. Adapun daftar

harga beli pada bulan Mei 2022 bahan baku untuk setiap varian isi adalah sebagai berikut :

**Tabel 1.2 Harga Beli Bahan Baku Untuk Varian Rasa**

Nomer	Bahan Baku	Harga Beli
1	Gurita	Rp100.000 / Kg
2	Crabstik	Rp74.000 / Kg
3	Mozarella	Rp112.000 / Kg
4	Sosis	Rp96.000 /Kg
5	Udang	Rp80.000 / kg

Sumber : D'Shiqa Takoyaki,2022

Berdasarkan uraian di atas maka layak dilakukan penelitian pada industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki Samarinda dengan judul :

**“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* (Studi Kasus pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda)”**

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan penulis pada latar belakang, rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana perhitungan Harga Pokok Produksi pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda berdasarkan *Metode Full Costing*?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan Harga Pokok Produksi pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda berdasarkan metode *full costing*.

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut :

1) Manfaat Teoritis

- a) Hasil penelitian ini di harapkan dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan penerapannya pada sebuah industri olahan makanan.
- b) Hasil penelitian ini di harapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

2) Manfaat Praktis

1. Bagi D'Shiqa Takoyaki Samarinda

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan dalam menghitung harga pokok produksi serta referensi dalam pengambilan keputusan dan kebijakan usaha ke depannya.

2. Bagi Industri olahan makanan di Samarinda

Penelitian ini di harapkan dapat menjadi bahan referensi dalam menghitung harga pokok produksi dalam menjalankan suatu usaha.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **2.1 Kajian Teori**

##### **2.1.1 Akuntansi**

Akuntansi adalah suatu disiplin yang menyediakan informasi penting sehingga memungkinkan adanya pelaksanaan dan penilaian jalannya perusahaan secara efisien. Akuntansi juga dapat di definisikan sebagai proses mengidentifikasi, mengukur, dan melaporkan informasi ekonomi untuk memungkinkan adanya penilaian dan keputusan yang jelas dan tegas bagi mereka yang menggunakan informasi tersebut (Adam 2015 : 9). Akuntansi merupakan proses pengidentifikasian, pengukuran, pencatatan, penggolongan, dan pengikhtisaran serta pelaporan informasi keuangan dalam ukuran moneter (uang) dalam suatu perusahaan atau organisasi yang di tujukan kepada pihak-pihak yang berkepentingan dalam rangka pengambilam keputusan (Effendi 2014 : 2).

Menurut Adam (2015 : 10) terdapat beberapa manfaat yang dirasa dengan adanya informasi akuntansi yaitu :

- 1) Sebagai alat ukur suatu keberhasilan ataupun kegagalan usaha dengan cara menilai harta ataupun hutang yang ada di perusahaan. Nilai uang di catat dan di laporkan menggunakan proses akuntansi. Sehingga akuntansi memang merupakan *laguange of bussines*. apapun kegiatannya apabila terlibat dalam kegiatan usaha maka akan terasa manfaat dengan adanya akuntansi.

- 2) Akuntansi juga merupakan penghasil informasi yang di butuhkan oleh pihak manajemen untuk melakukan perencanaan, mengeksekusi perencanaan, dan mengontrol aktivitas operasional usaha.
- 3) Menyajikan informasi ekonomi (*economic information*) dari suatu kesatuan ekonomi (*economic entity*=badan usaha) kepada pihak-pihak yang berkepentingan. Informasi yang di hasilkan oleh akuntansi berguna bagi pihak yang di dalam perusahaan itu sendiri ataupun pihak-pihak di luar perusahaan.

### **2.1.2 Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya (Supriyono 2015 : 12). Akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok:

- 1) Perencanaan/penentuan kos Produk
- 2) Pengendalian biaya
- 3) Pengambilan keputusan khusus (Adam 2015 : 22 )

Sedangkan akuntansi biaya memiliki beberapa fungsi diantaranya adala sebagai berikut :

- 1) Fungsi penentuan biaya (*Cost Finding*)
- 2) Fungsi pencatatan biaya (*Cost Recording*)
- 3) Fungsi penganalisaan biaya (*Cost Analysing*)
- 4) Fungsi pelaporan biaya (*Cost Reporting*) (Sinurat dkk 2015 : 2).

### 2.1.2.1 Biaya

Biaya yaitu suatu pengorbankan ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang, yang akan terjadi yang sudah terjadi untuk tujuan tertentu. Terdapat 4 bagian pengertian biaya yaitu :

- 1) Pengorbanan ekonomi
- 2) Diakui sebagai uang
- 3) Untuk tujuan tertentu
- 4) Yang akan terjadi atau terjadi

Biaya yaitu nilai keuangan saat ini serta pengorbanan sumber ekonomi untuk mendapatkan barang serta jasa. Biaya merupakan pengorbanan kas atau setara kas untuk membuat barang dan jasa sehingga mendapatkan keuntungan atau manfaat dimasa yang akan datang (Sulastri 2019).

Biaya memiliki beberapa kriteria diantaranya adalah :

- 1) Dapat diperkirakan sebelumnya, karena berhubungan dengan kegiatan usaha
- 2) Tidak bisa dihindarkan, karena tanpa pengorbanan tidak bisa menjalankan usaha
- 3) Dapat diukur dengan nilai uang (Prawirosentono 2016).

### 2.1.2.2 Penggolongan Biaya

Kategorisasi adalah proses pengelompokan secara sistematis semua item yang ada ke dalam kelompok-kelompok tertentu yang lebih kompak untuk memberikan informasi yang lebih bermakna atau penting (Supriyono 2015 : 18).

- 1) Penggolongan Biaya Sesuai Dengan Fungsi Pokok Aktivitas Perusahaan

a. Biaya Produksi

Biaya bahan baku adalah biaya untuk memperoleh bahan yang diproses menjadi bagian produk jadi dan yang penggunaannya dapat diidentifikasi atau dapat dilacak, atau yang merupakan komponen dari produk tertentu. Biaya tenaga kerja langsung merupakan imbalan yang dibayarkan kepada pekerja pabrik yang manfaatnya dapat diidentifikasi atau ditelusuri ke produk tertentu yang diproduksi oleh perusahaan. Overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

b. Biaya Pemasaran, yaitu biaya dalam rangka penjualan produk selesai sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas.

c. Biaya Administrasi dan Umum, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi administrasi dan umum.

d. Biaya Keuangan, adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan, misalnya : biaya bunga (Supriyono 2015 : 21)

2) Penggolongan Biaya Sesuai Dengan Tendensi Perubahannya Terhadap Aktivitas Atau Kegiatan Atau Volume

a. Biaya Tetap

Biaya yang jumlah totalnya tetap dan tidak terpengaruh oleh perubahan jumlah aktivitas produksi.

Biaya satuan unit cost akan berubah berbanding terbalik dengan perubahan volume kegiatan, semakin tinggi volume kegiatan

semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan.

b. Biaya Variabel

Biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan, semakin berat volume kegiatan semakin tinggi jumlah total biaya variabel, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah biaya variabel.

Biaya satuan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan, jadi biaya satuan konstan.

c. Biaya Semi Variabel

Biaya yang jumlah totalnya berubah tergantung pada volume kegiatan, tetapi sifat perubahannya tidak proporsional. Semakin tinggi volume kegiatan semakin besar jumlah biaya total, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah biaya, tetapi perubahannya tidak sebanding.

Biaya satuan berubah berbanding terbalik dengan perubahan jumlah aktivitas, tetapi tidak proporsional. Sampai dengan tingkatan kegiatan tertentu semakin tinggi volume kegiatan semakin rendah biaya satuan, semakin rendah volume kegiatan semakin tinggi biaya satuan (Supriyono 2015 : 29).

### **2.1.3 Harga Pokok Produksi**

#### **2.1.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi**

Produksi adalah kegiatan dimana bahan baku diproses menjadi produk jadi. Pada kegiatan tersebut akan dikonsumsi bahan baku, tenaga kerja langsung, barang dan jasa lainnya yang dikelompokkan kedalam overhead pabrik (Supriyono 2015 :57).

Harga Pokok Produksi yaitu seluruh elemen biaya yang dipakai didalam pembuatan produk jadi seperti biaya bahan mentah, biaya kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Rahimatun 2016). Harga pokok produksi yaitu semua biaya yang dipakai didalam pembuatan barang dan jasa pada waktu tertentu. Penjelasan lainnya, harga pokok produksi ialah biaya yang dipakai untuk memperoleh produk jadi yang sedia untuk dijual.

#### **2.1.3.2 Manfaat Harga Pokok Produksi**

Manfaat harga pokok produksi menurut Sinurat dkk (2015 : 27) adalah sebagai berikut :

- 1) Membuat harga jual produksi, dalam membuat harga jual produk, data yang dihitung adalah biaya produksi satu unit.
- 2) Alat pantau proses biaya produksi, Akuntansi biaya dipakai dalam menampung informasi biaya yang dipakai didalam proses produksi dalam periode tertentu untuk melihat apakah suatu produksi memakan seluruh biaya yang sama seperti yang dianggarkan.
- 3) Menghitung laba rugi periode tertentu, Informasi laba digunakan untuk memahami pemberian produk didalam memperoleh laba/rugi dan memenuhi biaya non produksi. Oleh sebab itu, informasi biaya produksi

yang sudah dipakai dibutuhkan manajemen untuk membuat produk didalam waktu tertentu.

- 4) Menentukan harga pokok produk didalam proses dan produk jadi yang dibuat pada neraca. Saat manajer merancang keputusan keuangan periodik, manajer menyusun laporan keuangan seperti neraca dan laba rugi. Didalam neraca, manajer diwajibkan membuat HPP masih berproduksi dan HPP produk jadi. Untuk mencapai tujuan manajemen , maka manajemen harus membuat catatan tiap periode.

#### **2.1.4 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi**

Model akumulasi biaya dapat dibagi menjadi dua metode yaitu metode biaya pesanan dan metode biaya proses. Penerapan metode tersebut tergantung dari karakteristik pengolahan bahan menjadi produk selesai, hal tersebut menjadi pedoman dasar dalam menentukan metode pengumpulan yang akan di gunakan.

Metode pengumpulan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi. Perhitungan tersebut ditentukan berdasarkan bagaimana sebuah perusahaan atau badan usaha tersebut dalam berproduksi.

Perusahaan dalam memproduksi suatu produk dapat dibagi menjadi dua cara yaitu yang pertama perusahaan yang berproduksi berdasarkan pesanan mengumpulkan biaya produksinya dengan metode biaya pesanan, sedangkan perusahaan yang berproduksi secara massa mengumpulkan biaya produksinya dengan menggunakan biaya proses.

#### 2.1.4.1 Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost Method*)

Metode harga pokok pesanan (*Job Order Cost Method*) adalah metode penetapan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa secara terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya (Supriyono 2015 : 35). Pengolahan produk akan dimulai setelah datangnya pesanan dari pelanggan/pembeli melalui dokumen pesanan penjualan yang memuat jenis dan jumlah produk yang dipesan, spesifikasi pesanan, tanggal pesanan diterima dan harus diserahkan. Produksi suatu barang akan di buat sesuai dengan spesifikasi produk yang dipesan oleh pembeli. Dalam metode harga pokok pesanan tujuan produksi adalah untuk melayani pesanan dan sifat produksinya terutus-putus, selesai dengan pesanan yang pertama dilanjutkan dengan pesanan kedua.

Metode pengumpulan harga pokok pesanan dilakukan dengan mengumpulkan harga pokok untuk setiap pesanan sesuai dengan biaya yang terdapat dalam setiap pesanan, jumlah biaya produksi untuk setiap pesanan akan dihitung pada saat pesanan selesai. Untuk menghitung biaya satuan, jumlah biaya produksi pesanan tertentu dibagi jumlah produksi pesanan yang bersangkutan. Contoh perusahaan yang menawarkan layanan jasa atas dasar pesanan misalnya perusahaan percetakan, kontraktor bangunan, kantor akuntan, pabrik botol dan sebagainya.

#### 2.1.4.2 Metode Harga Pokok Proses (*Process Cost Method*)

Metode harga pokok proses (*Process cost method*) adalah metode pengumpulan harga pokok produksi dimana biaya dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu, misalnya bulan, triwulan, semester dan tahun. Pada metode harga pokok proses perusahaan menghasilkan produk yang homogen, bentuk produk bersifat standar, dan tidak tergantung spesifikasi pembeli (Purwanto & Watini 2020). Kegiatan produksi perusahaan ditentukan oleh biaya produksi atau jadwal produksi untuk satuan waktu tertentu yang sekaligus dipakai dasar oleh bagian produksi untuk melaksanakan produksi.

Tujuan produksi perusahaan yang menggunakan metode ini adalah untuk mengisi persediaan yang selanjutnya akan dijual kepada pembeli, oleh karena sifat produk homogen dan bentuknya nstandar maka kegiatan produksi dapat dilakukan secara kontinyu atau terus-menerus. Jumlah total biaya pada harga pokok proses dihitung setiap akhir periode dengan menjumlah semua elemen biaya yang terdapat pada produk dalam satuan waktu yang bersangkutan. Untuk menghitung biaya, jumlah total biaya produksi pada satuan waktu tertentu dibagi jumlah produk yang dihasilkan pada satuan waktu yang sama.

**Tabel 2.1. Perbedaan Metode Harga Pokok Pesanan dan Proses**

Segi perbedaan	Metode Harga Pokok Pesanan	Metode Harga Pokok Proses
Dasar kegiatan produksi	Pesanan pelanggan/pembeli	Budget produksi
Tujuan produksi	Untuk melayani pesanan	Untuk persediaan yang akan dijual
Biaya produksi dikumpulkan	Setiap pesanan	Setiap satuan waktu
Kapan biaya produksi dihitung	Pada saat pesanan selesai	Pada stuan waktu tertentu
Menghitung harga pokok	Hpp pesanan / jumlah produk pesanaan	Hpp periode tertentu / jumlah produk periode yang bersangkutan
Bentuk produksi	Tergantung spesifikasi pesanan	Homogen dan standar

Sumber : Supriyono (2015 : 36)

Perusahaan dalam praktek pengumpulan biaya produksinya dapat menggunakan kombinasi metode harga pokok proses dan metode harga pokok pesanan secara bersama. Salah satu kombinasinya adalah metode harga pokok kelas/jenis (*class cost method*), dalam beberapa perusahaan dapat menghasilkan beberapa jenis produk yang dapat digolongkan kedalam kelas atau kelompok-kelompok tertentu (Supriyono 2015 :39).

### 2.1.5 Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* yaitu cara untuk penentuan harga pokok produksi yang mana seluruh biaya produksi diperhitungkan dalam harga pokok produksi (Iryanie and Handayani 2019). *Full costing* ialah proses menentukan HPP yang menghitung seluruh elemen biaya ke dalam harga pokok yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik, baik yang bersifat tetap ataupun variabel (Sahla 2020). Adapun perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* yaitu :

Biaya bahan baku	Rpxxx	
Biaya tenaga kerja	Rpxxx	
Biaya overhead pabrik	Rpxxx	+
	<hr/>	
Harga Pokok Produksi	Rpxxx	

Keterangan :

- 1) Biaya bahan baku adalah semua biaya penerimaan barang dan akan dijadikan komponen dari objek biaya (barang yang diproses kemudian

menjadi barang yang siap untuk dijual) dan bisa dimasukkan ke bagian biaya dengan sistem yang ekonomis.

- 2) Biaya tenaga kerja langsung/upah langsung yaitu biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja langsung yang bekerja dengan langsung didalam proses produksi.
- 3) Biaya Overhead pabrik merupakan semua biaya produksi yang berhubungan dengan biaya tapi tidak bisa ditemukan dibagian biaya (barang didalam pembuatan dan menjadi bahan siap untuk dijual) dengan sistem ekonomi. Contohnya seperti: Biaya bahan pembantu, tenaga kerja non-produksi, perbaikan, depresiasi peralatan pabrik, Perbaikan mesin pabrik, dan perbaikan gedung pabrik.

### **2.1.6 Alokasi Biaya Bersama**

Biaya bersama adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya (Mulyadi 2016 : 34). Biaya ini dialokasikan kedalam berbagai macam produk yang dapat diidentifikasi secara jelas pada titik pisah, dimana dalam mengalokasikan biaya bersama ini menurut Mulyadi (2016 : 37) adalah dapat menggunakan pendekatan harga jual, pendekatan satuan produk dan pendekatan harga pokok per unit.

Pendekatan harga jual mengasumsikan bahwa ada korelasi positif antara harga jual setiap produk dengan harga pokoknya. Menurut pendekatan ini pengalokasian biaya dapat menimbulkan situasi harga jual sudah diketahui saat *split off* dan harga jual belum diketahui *saat split off*.

Pendekatan satuan atau unit fisik diartikan bahwa dasar dasar alokasi dari biaya bersama adalah jumlah kuantitas yang di produksi untuk masing-masing produk. Cara menghitung alokasi biaya bersama dengan metode ini adalah dengan membagi jumlah kuantitas masing-masing produk dengan jumlah total kuantitas produk dan hasilnya dikalikan dengan total biaya bersama.

Perhitungan harga pokok per unit dapat dihitung dengan metode rata-rata sederhana yaitu dengan memabagi total biaya bersama dengan total kuantitas yang diproduksi, sedangkan untuk menghitung dengan rata-rata tertimbang dapat dilakukan dengan jumlah kuantitas masing-masing produk dikalikan dengan faktor penimbang.

## 2.2 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini adalah sebagaai berikut :

**Tabel 2.2. Penelitian Terdahulu**

Nomer	Nama Penulis	Judul penelitian	Hasil penelitian
1	Endra Setyaningsih	Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Lestari)	Terdapat perbedaan penerapan dalam perhitungan full costing yaitu Biaya overhead pabrik tidak di hitung oleh pabrik (Setyaningsih 2019)
2	Rina Hasyim	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan Menggunakan Metode Full Costing pada Home Industri Khoiryah di Taman Sari, Singaraja	Terdapat perbedaan hasil perhitungan yang dilakukan perusahaan dengan perhitungan dengan metode full costing (Hasyim 2018)

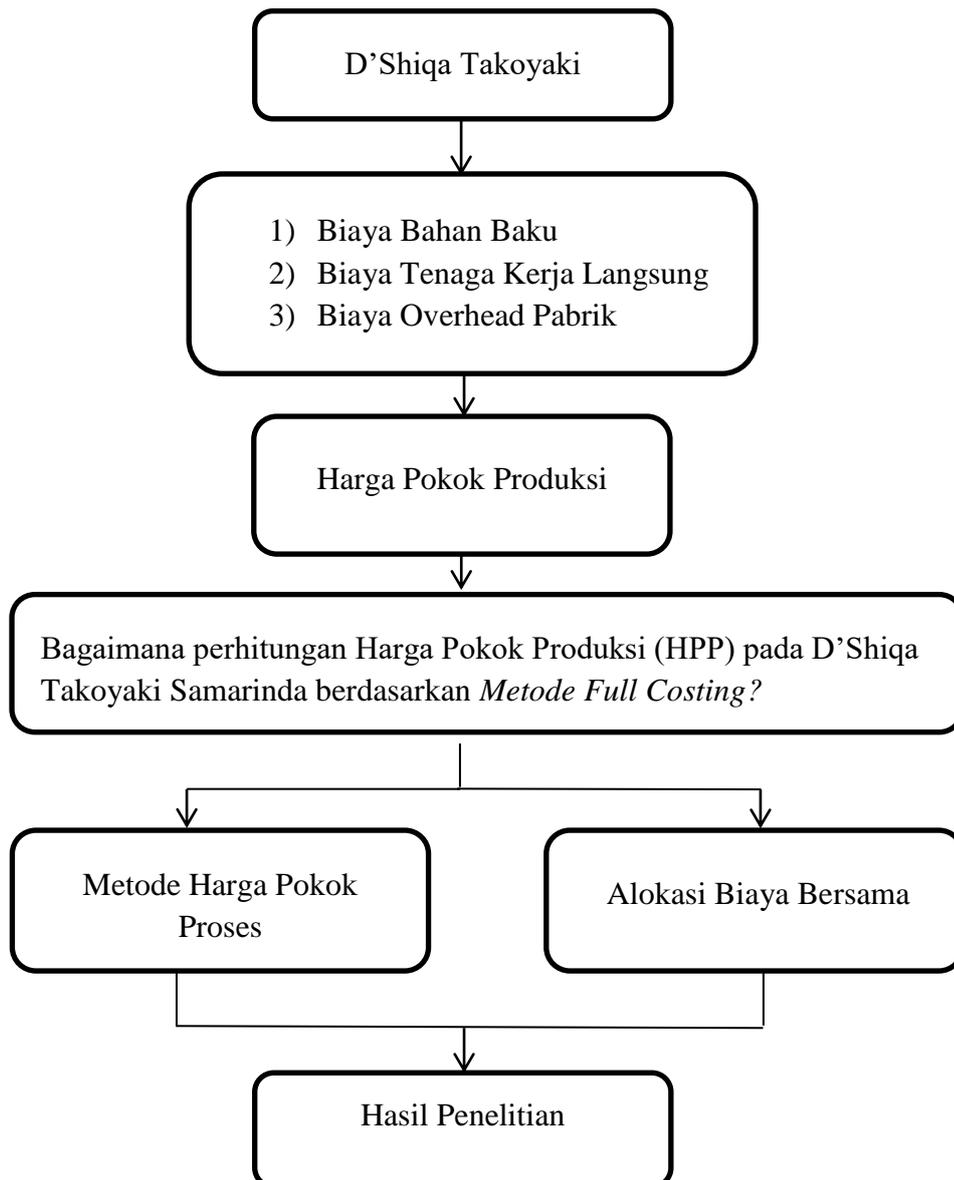
*Dilanjutkan kehalaman berikutnya*

Tabel 2.1 Sambungan

Nomer	Nama Penulis	Judul penelitian	Hasil penelitian
3	Riani Sukma Wijaya	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT Bangun Riau Pekanbaru	Terdapat biaya produksi yang di klasifikasikan ke dalam biaya administrasi umum yaitu biaya angkut pembelian sawit (Wijaya 2012)
4	Lundu Bontor Sithie, Sudarno	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Garam Beryodium (Studi Kasus Pada UD Empat Mutiara)	Perusahaan belum memasukkan beberapa biaya overhead pabrik (Sihite 2012)
5	Purwanto dan Watini	Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual ( Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit )	Regar Fruit telah melakukan perhitungan dengan baik, namun terdapat beberapa komponen yang tidak dimasukkan dalam perhitungan. Komponen tersebut ternyata berpengaruh terhadap penetapan harga jual yang dilakukan (Purwanto and Watini 2020)
6	Nienik H Samsul	Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing dan Variabel Costing Untuk Harga Jual CV Pyramid	Dalam proses penggolongan biaya, baik biaya nonproduksi maupun biaya overhead, perusahaan tidak menggolongkan biaya dengan cermat sesuai jenisnya (Samsul 2014)
7	Ida Ayu Triska Pradnyani dkk	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Acuan Dalam Menentukan Harga Jual Kain Sekordi/Sukawerdi (Studi Pada Usaha Tenun Sekordi Di Geria Batan Cempaka, Desa Sinduwati, Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem)	Perhitungan harga pokok produksi yang di lakukan perusahaan masih sederhana, terdapat biaya yang tidak dicatat secara akurat (Pradnyani dkk, 2018)

### 2.3 Kerangka Pikir Penelitian

Kerangka pikir yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah sebagaiberikut :



Gambar 2.1 Kerangka Pikir Penelitian



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Definisi Operasional**

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Yaitu suatu proses cara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan dalam menghitung besaran biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi barang yang akan dijual yaitu takoyaki pada bulan Mei 2022

2. Metode *Full Costing*

Yaitu sebuah metode perhitungan biaya produksi yang akan digunakan dalam penelitian ini.

3. Metode Pengumpulan Harga Pokok Proses

Penelitian ini biaya produksi dikumpulkan dengan menggunakan metode biaya proses yang sesuai dengan karakteristik produksi yang dilakukan oleh D'Shiqa Takoyaki, proses produksinya bersifat kontinyu atau secara terus-menerus, dan selalu dibuat setiap hari dan produk terus dijual.

4. Alokasi Biaya Bersama

Yaitu mengalokasikan total biaya produksi bahan baku adonan, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik kedalam masing-masing varian isi, adapun alokasi biaya ini ditentukan pada saat titik pisah terjadi.

5. Biaya Bahan Baku

Yaitu seluruh biaya yang dikeluarkan untuk membelibahan baku yang dibutuhkan untuk produksi takoyaki. Bahan baku yaitu bahan utama yang



merupakan adonan takoyaki dan terdiri dari Tepung, Telur, *Katsubushi*, dan berbagai jenis Bumbu.

6. Biaya Tambahan

Yaitu terdiri dari berbagai biaya varian isi yaitu Sosis, *Mozarella*, *Crabstick*, Udang dan Gurita yang ditambahkan pada produk saat titik pisah.

7. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya balas jasa terhadap karyawan dalam proses produksi takoyaki, dalam hal ini terdapat tiga karyawan dimana satu karyawan ditempatkan untuk membuat adonan dan dua lainnya ditempatkan dalam proses memasak sekaligus memasarkan takoyaki sehingga upah tenaga kerja yang dilapak dibagi dua yaitu untuk upah produksi dan upah pemasaran.

8. Biaya Overhead Pabrik

Semua biaya yang terlibat dalam pembuatan takoyaki, tidak termasuk biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya overhead pabrik terdiri dari biaya bahan penolong, biaya air dan listrik, biaya gas LPG, dan biaya penyusutan rombongan dan alat.

### **3.2 Objek Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki samarinda yang beralamat di Jl. Pemuda II gang Pandawa Samarinda Kalimantan Timur.

### **3.3 Jenis dan Sumber Data**

#### **3.3.1 Jenis Data**

Data dalam penelitian ini adalah data kuantitatif, yaitu data yang berbentuk angka-angka yang di peroleh dari pemilik industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki Samarinda.

#### **3.3.2 Sumber Data**

Data primer, yakni suatu data yang didapatkan secara langsung dari pemilik industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki Samarinda yang berbentuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik serta data tercatat lainnya yang ada kaitannya dengan pembahasan skripsi.

### **3.4 Teknik Pengumpulan Data**

#### **3.4.1 Observasi (Pengamatan)**

Observasi dalam penelitian ini merupakan pengamatan langsung untuk memperoleh informasi tentang kegiatan yang berkaitan dengan proses produksi dan informasi lain yang diperlukan dalam penelitian.

#### **3.4.2 Wawancara**

Wawancara dalam penelitian ini adalah cara memperoleh data dengan bertanya langsung ke pemilik usaha dan juga karyawan yang berada pada bagian produksi D'Shiqa Takoyaki.

### 3.4.3 Dokumentasi

Dokumentasi dalam penelitian ini adalah mengumpulkan data dengan melihat catatan/dokumen yang ada didalam perusahaan yaitu data penjualan dan data pengeluaran selama bulan Mei 2022.

### 3.5 Teknik Analisis Data

Metode analisis yang dipakai yaitu metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data yang diperoleh dari industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki dikumpulkan dan diklasifikasikan sesuai dengan jenisnya. Kemudian data dihitung berdasarkan metode *full costing*. tujuan dari analisis ini adalah untuk mengetahui seberapa besar biaya produksi yang dihitung dengan menggunakan metode full costing untuk nantinya dapat dijadikan sebagai tolok ukur saat menentukan harga jual produk dan saat pengambilan keputusan di perusahaan.

### 3.6 Alat Analisis

Alat analisis yaitu menggunakan harga pokok produksi dengan metode full costing adalah sebagai berikut :

Perhitungan HPP :

Biaya bahan baku	Rpxxx	
Biaya tenaga kerja	Rpxxx	
Biaya overhead pabrik	Rpxxx	+
	<hr/>	
Harga Pokok Produksi	Rpxxx	

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Penelitian**

##### **4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian**

D'Shiqa Takoyaki Samarinda merupakan industri olahan makanan yang mengadopsi olahan makanan khas Jepang (Takoyaki) yang di modifikasi dengan berbagai varian isi seperti sosis, crabstik, udang, mozzarella dan gurita. Hal tersebut bertujuan meningkatkan daya tarik konsumen, dimana takoyaki sendiri merupakan makanan asing yang perlu penyesuaian dengan lidah orang Indonesia.

Industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki Samarinda didirikan oleh Budi Setyawan pada tahun 2016 yang beralamat di Jl. Pemuda 2 Komplek Pandawa No.36, Kel. Temindung Permai, Kec. Sungai Pinang, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur. Usaha ini terdaftar pada perizinan berusaha berbasis resiko dengan Nomer Induk Berusaha (NIB) : 1242000302468 dan memiliki kode Kasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) : 10799 yang di perbaharui pada tanggal 26 Maret 2021.

D'Shiqa Takoyaki dalam memasarkan produknya menyewa dua lapak masing-masing lapak beralamat di Jl. Lambung Mangkurat Gg 7 Kota Samarinda dan di Jl.Cendana Gg 11 Kota Samarinda, untuk setiap lapak D'Shiqa Takoyaki memperkerjakan satu orang karyawan.

Produksi takoyaki meliputi penyiapan bahan dan adonan yang dilakukan di rumah produksi di Jl. Pemuda 2 Kota Samarinda, yang selanjutnya bahan yang

telah di siapkan di bawa ke masing-masing lapak yaitu di Jl. Lambung Mangkurat dan Jl. Cendana Kota Samarinda, kemudian bahan diberi isian sesuai pesanan pembeli. Adapun bahan yang di gunakan dalam memproduksi takoyaki sebagai berikut :

a. Bahan baku utama, yang terdiri dari :

- Tepung
- Katsubushi* (serutan ikan cakalang)
- Telur
- Bumbu
- Daun Prei

b. Bahan baku varian isi, yang terdiri dari :

- Sosis
- Cabstik*
- Udang
- Mozarella*
- Gurita

c. Bahan Pelengkap

- Saus tomat
- Saus sambal
- Saus Hitam
- Mayonaise

#### 4.1.2 Deskripsi Data Penelitian

Data penelitian ini terdiri dari laporan penjualan dan data pengeluaran D'Shiqa Takoyaki selama bulan Mei 2022, data tersebut diperoleh peneliti langsung dari pemilik D'Shiqa Takoyaki. Adapun penjabaran data-data tersebut adalah sebagai berikut :

**Tabel 4.1 Pengeluaran Bulan Mei 2022**

<b>Jenis Pengeluaran</b>	<b>Harga</b>
Tepung Terigu	Rp509.000
Telur	Rp907.500
<i>Katsubushi</i>	Rp1.440.000
Bumbu	Rp265.000
Saus Hitam 4 botol	Rp200.000
Saus Sambal 8 derigen (5kg/derigen)	Rp799.600
Saus Tomat 4 derigen (5kg/derigen)	Rp340.000
Mayonaise 24 Kg	Rp660.000
Daun Prei 14 Kg	Rp490.000
Mozarella	Rp1.120.000
Sosis	Rp750.000
Udang	Rp640.000
Crabstik	Rp440.000
Gurita	Rp2.000.000
Gas LPG dan Minyak goreng	Rp616.000
Sewa Lapak	Rp2.000.000
Kemasan	Rp2.536.000
Gaji Karyawan	Rp4.300.000
Air dan Listrik	Rp500.000

*Sumber : Data Pengeluaran D'Shiqa Takoyaki Bulan Mei 2022*

**Tabel 4.2 Laporan Penjualan  
Lapak Lambung Mangkurat dan Lapak Cendana**

<b>Varian Isi</b>	<b>Jumlah Unit Terjual</b>
Sosis	547
<i>Crabstik</i>	428
Udang	368
<i>Mozarella</i>	480
Gurita	900
<b>Total</b>	<b>2723 Unit</b>

*Sumber :Data Penjualan D'Shiqa Takoyaki Bulan Mei 2022*

#### **4.1.3 Perhitungan Biaya Bahan Baku**

Bahan baku dalam proses produksi terdiri dari tepung, telur, daun prei, *katsubushi* dan bumbu. Adapun perhitungannya adalah sebagai berikut :

Tepung	Rp509.000
Telur	Rp907.500
Daun prei	Rp490.000
<i>Katsubushi</i>	Rp1.440.000
Bumbu	<u>Rp265.000 +</u>
Total	Rp3.611.500

Jadi total biaya bahan baku adonan untuk memproduksi takoyaki selama bulan Mei 2022 adalah sebesar Rp3.611.500. Bahan baku *katsubushi* merupakan serutan ikan cakalang yang menjadi ciri khas makanan takoyaki, dimana harga beli untuk bahan ini yaitu sebesar Rp180.000 / 500 gram.

#### 4.1.4 Biaya Tambahan

Biaya tambahan terdiri dari biaya harga perolehan varian isi selama bulan Mei tahun 2022, adapun perhitungannya adalah sebagai berikut :

Sosis	Rp750.000
Crabstik	Rp440.000
Udang	Rp640.000
Mozarella	Rp1.120.000
Gurita	<u>Rp2.000.000 +</u>
Total	Rp4.950.000

Biaya tambahan yang terdiri dari berbagai biaya varian isi yang dikeluarkan oleh D'Shiqa Takoyaki selama bulan Mei tahun 2022 adalah sebesar Rp4.950.00. biaya tambahan ini yang menjadi biaya penambah pada saat titik pisah terjadi pada perhitungan alokasi biaya bersama dalam menentukan besaran biaya pokok produksi per unit masing-masing varian isi.

#### 4.1.5 Perhitungan Biaya untuk Memproduksi Takoyaki dan Kue Ikan

D'shiqa takoyaki dalam kegiatan memproduksi terdapat beberapa biaya yang perlu dipisahkan untuk mengetahui biaya-biaya tersebut termasuk kedalam biaya produksi takoyaki atau biaya produksi kue ikan. Adapun perhitungannya didasarkan atas presentase penjualan kedua produk tersebut pada bulan Mei tahun 2022 yaitu penjualan takoyaki sebesar 2.723 porsi dan penjualan kue ikan sebesar 260 porsi, sehingga presentase yang didapat adalah sebesar 91,28% untuk produksi takoyaki dan 8,72% untuk produksi kue ikan. Secara rinci perhitungan biaya-biaya yang perlu dipisahkan adalah seperti pada tabel berikut :

**Tabel 4.3. Perhitungan Biaya untuk Memproduksi Takoyaki dan Kue Ikan**

No	Biaya Tenaga Kerja	Bagian Penjualan	Bagian Produksi	Produksi Takoyaki (91,28%)	Produksi Kue Ikan (8,72%)
1	BTK membuat adonan	Rp-	Rp2.000.000	Rp1.825.600	Rp174.400
2	BTK di lapak	Rp1.150.000	Rp1.150.000	Rp1.049.720	Rp100.280
3	Biaya Sewa Lapak	Rp1.000.000	Rp1.000.000	Rp912.800	Rp87.200
4	Biaya Air dan Listrik	Rp-	Rp500.000	Rp456.400	Rp43.600
5	Biaya LPG	Rp-	Rp400.000	Rp365.120	Rp34.880
<b>Total</b>				<b>Rp4.609.640</b>	<b>Rp440.360</b>

Sumber : Data Diolah, 2022

#### 4.1.6 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja pada D'Shiqa Takoyaki klasifikasikan sebagai berikut ;

- i) Biaya tenaga kerja membuat adonan sebesar Rp2.000.000
- ii) Biaya tenaga kerja di lapak sebesar Rp2.300.000

Kedua biaya tenaga kerja tersebut perlu perhitungan agar diperoleh biaya tenaga kerja langsung yang berkaitan dengan proses produksi. Adapun perhitungannya adalah sebagai berikut:

1. Biaya tenaga kerja di lapak dibagi dua yaitu menjadi biaya tenaga kerja untuk proses produksi dan biaya tenaga kerja untuk bagian penjualan.
2. D'Shiqa Takoyaki Samarinda selain menjual produk takoyaki juga menjual kue ikan sebagai produk yang dihasilkannya, oleh karena itu biaya tenaga kerja perlu dipisahkan antara biaya tenaga kerja produksi untuk memproduksi takoyaki dan biaya tenaga kerja untuk memproduksi kue ikan. Pemisahan kedua biaya tersebut didasarkan

atas presentase penjualan kedua produk tersebut pada bulan Mei 2022 yaitu penjualan takoyaki sebesar 2.723 porsi dan penjualan kue ikan sebesar 260 porsi, sehingga presentase yang didapat adalah sebesar 91,28% untuk produksi takoyaki dan 8,72% untuk produksi kue ikan.

Berdasarkan tabel 4.3 perhitungan biaya tenaga kerja langsung untuk bagian produksi takoyaki pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda pada bulan Mei 2022 menunjukkan hasil sebesar Rp2.875.320.

#### **4.1.7 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Bulan Mei 2022**

Perhitungan biaya overhead pabrik dapat dijabarkan sebagai berikut :

##### 1. biaya bahan penolong

Saus Sambal	Rp799.600
Saus Tomat	Rp340.000
Saus Hitam	Rp200.000
Mayonaise	Rp660.000
Kemasan	Rp2.536.000
Minyak goreng	Rp216.000
2. Gas LPG	Rp365.120
3. Air dan Listrik	Rp456.400
4. Penyusutan peralatan	Rp474.445
5. Sewa Lapak	<u>Rp912.800+</u>
Total	Rp6.960.365

Berdasarkan perhitungan tersebut total biaya overhead pabrik yang dikeluarkan oleh D'Shiqa Takoyaki selama bulan Mei adalah sebesar Rp6.960.365. Biaya kemasan memiliki jumlah yang paling besar dibandingkan

dengan biaya yang lain, hal ini dikarenakan kemasan takoyaki dipesan khusus sesuai dengan merk dan gambar yang dipesan oleh pemilik yang terbuat dari bahan kertas tebal, hal ini dimaksudkan oleh pemilik D'Shiqa Takoyaki supaya menjadi produk yang ramah lingkungan dimana kebanyakan produk takoyaki lainnya menggunakan bahan mika yang pada dasarnya terbuat dari bahan plastik. Biaya sewa lapak pada D'Shiqa Takoyaki Samarinda mengandung unsur biaya untuk bagian penjualan dan juga bagian produksi, sehingga diasumsikan jika kedua proses tersebut adalah sama-sama penting dalam hal ini untuk mengetahui besarnya biaya sewa lapak untuk proses produksi maka seluruh biaya lapak tersebut dibagi dua. Dari penjelasan tersebut diperoleh biaya lapak untuk proses produksi sebesar Rp1.000.000 ( $\text{Rp}2.000.000 : 2$ ), hasil tersebut dibagi dengan presentase penjualan takoyaki dan kue ikan sehingga diperoleh biaya sewa untuk proses produksi takoyaki sebesar Rp912.800.

#### **4.1.8 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing***

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing yaitu menjumlah seluruh elemen biaya produksi antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Adapun perhitungannya adalah sebagai berikut :

HPP =

Biaya Bahan Baku	Rp3.611.500
Biaya Tenaga Kerja	Rp2.875.320
Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp6.960.365</u> +
<b>Total</b>	<b>Rp13.447.185</b>

#### 4.1.9 Perhitungan Harga Pokok Produksi per Porsi dan Per Biji

**Tabel 4.4. Harga Pokok Produksi per Porsi Berdasarkan Alokasi Biaya Bersama**

Varian Isi	Porsi Terjual	Persentase (%)	Alokasi Biaya Bersama (Rp)	Biaya Tambahan (Rp)	Total Biaya Produksi (Rp)	Harga Pokok Produksi Per Porsi (Rp)	Harga Pokok Produksi Per Biji (Rp)
Sosis	547	20,09	2.701.539,47	750.000	3.451.539,47	6.309,9	1.261,98
<i>Crabstik</i>	428	15,72	2.113.897,48	440.000	2.553.897,48	5.967,1	1.193,42
Udang	368	13,51	1.816.714,64	640.000	2.456.714,64	6.675,9	1.335,18
<i>Mozarella</i>	480	17,63	2.371.276,6	1.120.000	3.491.276,6	7.273,5	1.454,7
Gurita	900	33,05	4.444.294,64	2.000.000	6.444.294,64	7.160,3	1.432,06
<b>Total</b>	<b>2723</b>	<b>100</b>	<b>13.447.185</b>		<b>18.397.722,8</b>		

Sumber : Data Diolah, 2022

Perhitungan harga pokok produksi bulan Mei tahun 2022 D'Shiqa Takoyaki adalah sebesar Rp13.447.185, dimana biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku utama (adonan), biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Diantara ketiga biaya pembentuk biaya pokok produksi, biaya overhead pabrik adalah biaya yang paling besar jumlahnya yaitu sebesar Rp6.960.365, sedangkan biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku memiliki jumlah yang tak jauh berbeda yaitu sebesar Rp2.875.320 dan Rp3.611.500. Total ketiga biaya tersebut yang menjadi dasar perhitungan alokasi biaya bersama, dimana total biaya pokok produksi sebesar Rp13.447.185 dibagi ke masing-masing varian isi sesuai presentase penjualan masing-masing varian isi.

Pengalokasian biaya bersama dengan pendekatan satuan unit dilakukan dengan cara perhitungan rata-rata sederhana yaitu pertama-tama menghitung presentase masing-masing unit dari total penjualan pada bulan Mei tahun 2022, setelah presentase masing-masing unit diperoleh maka dikalikan dengan biaya

bersama dan ditambah dengan biaya tambahan maka akan diperoleh total biaya produksi untuk setiap varian isi. Total biaya untuk produksi ini kemudian dibagi dengan jumlah kuantitas masing-masing produk yang dihasilkan pada bulan Mei tahun 2022 maka diperoleh biaya pokok untuk per porsi setiap varian isi.

Perhitungan harga pokok produksi per biji dihitung dari jumlah isi per porsi setiap takoyaki adalah lima biji, oleh karena itu harga pokok produksi per porsi dibagi lima akan memperoleh harga pokok produksi per biji.

## **4.2 Pembahasan**

### **4.2.1 Metode *Full Costing***

Penelitian ini dititik beratkan kepada perhitungan harga pokok produksi yang dihitung berdasarkan keseluruhan biaya (*full costing*) yaitu biaya produksi diperoleh berdasarkan keseluruhan jumlah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, total keseluruhan biaya tersebut dijumlah baik yang bersifat tetap maupun variabel. Metode *Full Costing* yaitu cara untuk penentuan harga pokok produksi yang mana seluruh biaya produksi diperhitungkan dalam harga pokok produksi (Iryanie and Handayani 2019).

Hasil perhitungan harga pokok produksi di D'Shiqa Takoyaki bulan Mei tahun 2022 berdasarkan metode *full costing* ini diperoleh bahwa biaya produksi sebesar Rp13.447.185, jumlah ini diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku (adonan) sebesar Rp3.611.500, biaya tenaga kerja sebesar Rp2.875.320 dan biaya overhead pabrik sebesar Rp6.960.365 dalam hal ini perhitungan tersebut telah dilakukan secara menyeluruh terhadap biaya-biaya pembentuk biaya produksi baik biaya yang bersifat tetap maupun biaya yang bersifat variabel.

Menurut Supriyono (2016 :29) biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap konstan dan tidak terpengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkat tertentu sedangkan biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan, semakin berat volume kegiatan semakin tinggi jumlah total biaya variabel, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah biaya variabel. Pada perhitungan harga pokok produksi di D'Shiqa Takoyaki Samarinda bulan Mei tahun 2022 biaya tetap terdiri dari biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp2.875.320 dan biaya penyusutan peralatan sebesar Rp474.445, sedangkan biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku (adonan) sebesar Rp3.611.500 dan biaya overhead pabrik selain biaya penyusutan peralatan sebesar Rp6.485.920.

#### 4.2.1.1 Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang di keluarkan untuk memperoleh bahan yang akan diolah menjadi bagian produk selesai dan pemakaiannya dapat diidentifikasi atau dapat diikuti jejaknya atau merupakan bagian integral pada produk tertentu (supriyono 2015 : 21).

Bahan baku yang digunakan oleh D'Shiqa Takoyaki dalam membuat produknya terdapat lima komponen utama yaitu tepung, telur, *katsubushi* daun prei dan bumbu. Tepung yang digunakan untuk memproduksi takoyaki merupakan tepung terigu dengan merek segitiga biru dimana tepung tersebut dibeli di toko kue yang berada di kota Samarinda dengan harga perolehan sebesar Rp509.000 selama bulan Mei tahun 2022. Sedangkan telur yang digunakan

merupakan telur dari ayam petelur lokal yang dibeli dipasar Segiri Samarinda dengan harga perolehan sebesar Rp907.500 selama bulan Mei tahun 2022, dan juga daun prei dan bumbu yang dibeli pada tempat yang sama memiliki harga perolehan sebesar Rp.674.000. *Katsubushi* merupakan serutan dari ikan cakalang yang digunakan sebagai bahan baku takoyaki, dalam hal ini D'Shiqa Takoyaki membeli di toko kue yang ada di kota Samarinda dengan merek produk *Hanakatshu* dan harga perolehan untuk produk ini adalah sebesar Rp1.440.000 selama bulan Mei tahun 2022.

Pada perhitungan harga pokok produksi di D'Shiqa Takoyaki samarinda bulan Mei tahun 2022 biaya bahan baku terdiri dari tepung sebesar Rp509.000, telur sebesar Rp907.500, daun prei Rp409.000, *Katsubushi* Rp1.440.000 dan bumbu Rp265.000 sehingga total biaya bahan baku bulan Mei tahun 2022 adalah Rp3.611.500.

Metode penentuan biaya bahan baku yang digunakan didalam penentuan biaya bahan baku oleh D'Shiqa Takoyaki adalah metode *First In First Out* (FIFO) yaitu menentukan biaya bahan baku dengan anggapan bahwa harga pokok persatuan bahan baku yang pertama masuk kedalam gudang dipergunakan untuk menentukan harga bahan baku yang pertama kali dipakai. Hal ini ditentukan oleh pemilik d'shiqa'takoyaki Samarinda karena pemilik melihat aliran fisik persediaan bahan baku adalah bahan makanan, maka untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan metode ini dinilai sudah tepat diterapkan mengingat bahan baku yang dibeli pertama akan menghasilkan produk yang lebih bagus jika bahan baku tersebut dipakai diawal untuk memproduksi produk takoyaki.

D'Shiqa Takoyaki dalam mencatat biaya bahan baku menggunakan metode persediaan fisik dimana hanya penambahan persediaan bahan baku dari pembelian yang dicatat, sedangkan mutasi kurangnya bahan baku tidak dicatat didalam kartu persediaan. Untuk mengetahui persediaan yang terpakai pada bulan Mei tahun 2022 untuk memproduksi produk takoyaki pada bulan tersebut, peneliti melakukan perhitungan fisik terhadap persediaan digudang, nilai persediaan ini menjadi jumlah pengurang terhadap jumlah persediaan bahan baku awal sehingga mendapatkan jumlah biaya pengeluaran bahan baku yang dikeluarkan oleh D'Shiqa Takoyaki pada bulan Mei tahun 2022 hal ini disajikan pada tabel 4.1 tentang pengeluaran bulan Mei tahun 2022.

#### 4.2.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa yang di berikan kepada karyawan pabrik yang manfaatnya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya pada produk tertentu yang di hasilkan perusahaan (Supriyono 2015 : 21). Biaya tenaga kerja langsung dalam hal ini adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengupah karyawan D'Shiqa Takoyaki yang langsung berkaitan dengan proses produksi takoyaki. Pada perhitungan harga pokok produksi di D'Shiqa Takoyaki samarinda bulan Mei tahun 2022 biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp2.875.320.

#### 4.2.1.3 Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik (factory Overhead) adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung (Supriyono 2015 : 21). Pada perhitungan harga pokok produksi di D'Shiqa Takoyaki samarinda bulan Mei

tahun 2022 biaya overhead terdiri dari biaya bahan penolong sebesar Rp4.751.600, gas LPG Rp365.120, air dan listrik Rp456.400, biaya sewa lapak untuk proses produksi sebesar Rp912.800 dan penyusutan peralatan Rp474.445.

Biaya penolong terdiri dari berbagai pengeluaran biaya yaitu saus sambal Rp799.000, saus tomat Rp340.000, saus hitam Rp200.000, mayonaise Rp660.000, kemasan Rp2.536.000 dan minyak goreng Rp216.000. Dari biaya-biaya tersebut, biaya kemasan adalah yang paling tinggi nominalnya hal ini dikarenakan kemasan produk menggunakan kemasan berbahan kertas yang didesain dengan gambar dan logo D'Shiqa Takoyaki yang dipesan dari kota Surabaya.

Biaya penyusutan peralatan terdiri dari berbagai penyusutan peralatan, yaitu biaya penyusutan rombongan takoyaki, kompor, loyang takoyaki, blender, mixer, cooler box, botol saos dan toples mini. Adapun perhitungan biaya penyusutan peralatan D'Shiqa Takoyaki Samarinda tersaji pada lampiran.

#### **4.2.2 Metode Pengumpulan Harga Pokok Proses**

Metode pengumpulan biaya yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pengumpulan harga pokok proses. Metode harga pokok proses sendiri adalah metode pengumpulan harga pokok produksi dimana biaya dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu, misalnya bulan, triwulan, semester dan tahun. Pada metode harga pokok proses perusahaan menghasilkan produk yang homogen, bentuk produk bersifat standar, dan tidak tergantung spesifikasi pembeli (Purwanto & Watini 2020). Pada perhitungan harga pokok produksi di D'Shiqa Takoyaki Samarinda yaitu seluruh biaya diperoleh dari laporan pengeluaran pada bulan Mei tahun 2022 sebesar Rp19.780.461 dimana

didalamnya tercantum semua biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

#### **4.2.3 Alokasi Biaya Bersama**

Biaya bersama adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya (Mulyadi 2016 : 34). Pada perhitungan harga pokok produksi di D'Shiqa Takoyaki Samarinda bulan Mei tahun 2022 besaran biaya yang menjadi dasar perhitungan alokasi biaya bersama adalah biaya produksi sebesar Rp13.447.185, jumlah ini diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku (adonan) sebesar Rp3.611.500, biaya untuk tenaga kerja langsung sebesar Rp2.875.320 dan biaya untuk overhead pabrik sebesar Rp6.960.365 dalam hal ini perhitungan tersebut telah dilakukan secara menyeluruh terhadap biaya-biaya pembentuk biaya produksi, baik biaya yang bersifat tetap maupun biaya yang bersifat variabel. Biaya produksi tersebut kemudian dibebankan ke masing-masing varian isi sehingga diperoleh jumlah harga pokok untuk per porsi masing-masing varian isi. Berdasarkan tabel 4.3 diatas maka dapat diperoleh informasi sebagai berikut :

- 1) Varian isi Sosis pada bulan Mei 2022 terjual sebanyak 547 unit dimana presentase penjualannya adalah sebesar 20,09% dengan alokasi biaya bersama sebesar Rp2.701.539,47 dan penambahan biaya sebesar Rp750.000 sehingga diperoleh total biaya untuk memproduksi varian isi sosis adalah sebesar Rp3.451.539,47. Total biaya untuk produksi varian sosis ini kemudian dibagi dengan jumlah kuantitas unit varian isi sosis

yang diproduksi pada bulan Mei 2022 sehingga diperoleh harga pokok untuk memproduksi per porsi varian isi sosis adalah sebesar Rp6.309,9

- 2) Varian isi *Crabstick* pada bulan Mei 2022 terjual sebanyak 428 unit dimana presentase penjualannya adalah sebesar 15,72% dengan alokasi biaya bersama sebesar Rp2.113.897,48 dan biaya tambahan sebesar Rp440.000 sehingga diperoleh total biaya produksi untuk varian isi *crabstick* adalah sebesar Rp2.553.897,48. Total biaya untuk memproduksi varian isi *crabstick* ini kemudian dibagi dengan jumlah kuantitas unit varian isi *crabstick* yang diproduksi pada bulan Mei 2022 sehingga diperoleh harga pokok untuk memproduksi per porsi varian isi *crabstick* adalah sebesar Rp5.967,1
- 3) Varian isi Udang pada bulan Mei 2022 terjual sebanyak 368 unit dimana presentase penjualannya adalah sebesar 13,51% dengan alokasi biaya bersama sebesar Rp1.816.714,64 dan biaya tambahan sebesar Rp640.000 sehingga diperoleh total biaya produksi untuk varian isi udang adalah sebesar Rp2.456.714,64. Total biaya untuk memproduksi varian udang ini kemudian dibagi dengan jumlah kuantitas unit varian isi udang yang diproduksi pada bulan Mei tahun 2022 sehingga diperoleh harga pokok untuk memproduksi per porsi varian isi udang adalah sebesar Rp6.675,9.
- 4) Varian isi *Mozarella* pada bulan Mei 2022 terjual sebanyak 480 unit dimana presentase penjualannya adalah sebesar 17,63% dengan alokasi biaya bersama sebesar Rp2.371.276,6 dan biaya tambahan sebesar Rp1.120.000 sehingga diperoleh total biaya produksi untuk varian isi

*mozarella* adalah sebesar Rp3.491.276,6. Total biaya untuk memproduksi varian isi *mozarella* ini kemudian dibagi dengan jumlah kuantitas unit varian isi *mozarella* yang diproduksi pada bulan Mei 2022 sehingga diperoleh harga pokok untuk memproduksi per porsi varian isi *mozarella* adalah sebesar Rp7.273,5.

- 5) Varian isi Gurita pada bulan Mei 2022 terjual sebanyak 900 unit dimana presentase penjualannya adalah sebesar 33,05% dengan alokasi biaya bersama sebesar Rp4.444.294,64 dan biaya tambahan sebesar Rp2.000.000 sehingga diperoleh total biaya produksi untuk varian isi gurita adalah sebesar Rp6.444.294,64. Total biaya untuk memproduksi varian isi gurita ini kemudian dibagi dengan jumlah kuantitas unit varian isi gurita yang diproduksi pada bulan Mei 2022 sehingga diperoleh harga pokok untuk memproduksi per porsi varian isi gurita adalah sebesar Rp7.160,3.
- 6) Perhitungan takoyaki varian isi mix yaitu didasarkan oleh harga pokok produksi per biji untuk setiap varian isi yaitu untuk isian sosis Rp1.261,98, *crabstick* Rp1.193,42, udang Rp1.335,18, *mozarella* Rp1.454,7, dan gurita Rp1.432,06. Dimana untuk mengetahui harga pokok produksi per porsi varian isi mix dihitung dari harga pokok produksi per biji untuk setiap varian ditambah dengan harga pokok produksi per biji varian isi lain, sehingga total dari setiap harga pokok produksi per biji yang berjumlah lima biji setiap porsinya ditotal keseluruhannya akan mendapatkan harga pokok produksi varian isi mix.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan hasil analisis pembahasan mengenai perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan di industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki Samarinda yang telah dikemukakan pada bab terdahulu, maka dapat diambil kesimpulan adalah sebagai berikut :

1. Harga Pokok Produksi menurut metode *full costing* yang dikeluarkan oleh D'Shiqa Takoyaki bulan Mei tahun 2022 adalah sebesar Rp13.447.185.
2. Harga Pokok Produksi untuk per porsi masing-masing varian isi berdasarkan alokasi biaya bersama dengan pendekatan satuan produksi untuk masing-masing varian isi yaitu sosis sebesar Rp6.309,9, *crabstick* sebesar Rp5.967,1, udang sebesar Rp6.675,9, *mozzarella* sebesar Rp7.273,5 dan gurita sebesar Rp7.160,3.
3. Harga pokok per biji untuk setiap varian isi yaitu sosis sebesar Rp1.261,98, *crabstick* sebesar Rp1.193,42, udang sebesar Rp1.335,18, *mozzarella* sebesar Rp1.454,7, dan gurita sebesar Rp1.432,06.

## 5.2 Saran

Berdasarkan simpulan dari hasil penelitian diatas, maka penulis menyarankan beberapa hal sebagai berikut :

1. Bagi pemilik usaha D'Shiqa Takoyaki penelitian ini diharapkan menjadi bahan referensi dalam menghitung harga pokok produksi sehingga memiliki dasar perhitungan dalam menentukan harga jual karena harga produksi berbeda-beda setiap varian rasa, sehingga harga jual juga harus berbeda untuk setiap varian rasa tersebut.
2. Peneliti menyarankan untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi pada usaha D'Shiqa Takoyaki, sebab akan memudahkan pemilik dalam menetapkan harga jual produk takoyaki. Apabila terjadi penjualan varian isi mix peneliti menyarankan agar dicatat dan dilaporkan oleh karyawan kepada pemilik, tujuannya adalah supaya dapat dilakukan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Hendry. (2015). *Accounting Principle*. Universitas Kebangsaan Bandung.
- Aisyah, Siti. (2021). “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing.”
- Ayu, Ida, & Triska Pradnyani. (2018). “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Sebagai Acuan dalam Menentukan Harga Jual Kain Sekordi/Sukawerdi (Studi Pada Usaha Tenun Sekordi di Geria Batan Cempaka, Desa Sinduwati, Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem).” 178–89.
- Effendi, Rizal. (2014). *Accounting Principles*. Edisi Revi. Jakarta: Pt Raja Grafindo Persada Jakarta.
- Hasyim, Rina. (2018). “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari, Singaraja.” 10(1):65–75.
- Iryanie, Emi, & Monika Handayani. (2019). *Akuntansi Biaya, Edisi Pertama*. Banjarmasin:Polibanpress.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Edited By Ugm.
- Nugroho, Bayu. (2018). “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu dengan Menggunakan Metode Full Costing.”
- Prawirosentono. (2016). *Manajemen Operasi( Operations Management)*. Jakarta Bumi Aksara.
- Purwanto, Eko, & Sinta Sukma Watini. (2020). “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual ( Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit ).”
- Rahimatun. (2016). “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing Study Kasus Pada Industri Rumah Tanggan Ud.Nandita Pancor Lombok Timur.”
- Sahla, Widia Ais. (2020). *Akuntansi Biaya “Panduan Harga Pokok Produksi.”* Banjarmasin Poliban Press.
- Samsul, Nienik H. (2014). “Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing Dan Variabel Costing Untuk Harga Jual Cv.Pyramid.” 1(3):366–73.
- Sarwono, Hartadi. (2015). *Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umk)*. Lembaga Pengembangan Perbankan Indonesia dan Bank Indonesia.
- Setyaningsih, Endra. (2019). “Analisis Penerapan Metode Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Lestari).”
- Sihite, Lundu Bontor. (2012). “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada

Perusahaan Garam Beryodium ( Studi Kasus Pada Ud . Empat Mutiara ).” 1:1–15.

Sinurat, Mangasa, dkk. (2015). *Akuntansi Biaya*. Medan: Universitas Hkbp Nommensen Medan.

Slat, Andre Henri. (2013). “Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual.” 1(3):110–17.

Sulastrri. (2019). “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Metode Variabel Costing Pada Warung Pempek Nony 168 Palembang Cabang Radial.”

Supriyono. (2015). *Akuntansi Biaya*. Bpfe-Yogyakarta.

Wijaya, Riani Sukma. (2012). “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Bangun Riau Pekanbaru.” Xii:12.



# **LAMPIRAN**

**PERHITUNGAN BIAYA PENYUSUTAN PERALATAN D'SHIQA  
TAKOYAKI SAMARINDA**

<b>Nama Peralatan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Perolehan</b>	<b>Estimasi Manfaat</b>	<b>Biaya Penyusutan Tahunan</b>	<b>Biaya Penyusutan Perbulan</b>
Rombong Takoyaki	2	Rp16.000.000	5 Tahun	Rp3.200.000	Rp266.667
Kompas	2	Rp700.000	3 tahun	Rp233.333	Rp19.444
Loyang Takoyaki	8	Rp4.000.000	5 Tahun	Rp800.000	Rp66.667
Blender	1	Rp350.000	2 Tahun	Rp175.000	Rp14.583
Mixer	1	Rp1.200.000	2 Tahun	Rp600.000	Rp50.000
Cooler Box	2	Rp1.150.000	2 Tahun	R575.000	Rp47.917
Botol Saos	10	Rp100.000	2 Tahun	Rp50.000	Rp4.167
Toples Mini	12	Rp120.000	2 Tahun	Rp60.000	Rp5.000
<b>Total</b>				<b>Rp5.693.333</b>	<b>Rp474.445</b>



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO  
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1242000302468

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

- |  |   |
|--|---|
| 1. Nama Pelaku Usaha                                     | : BUDI SETYAWAN   |
| 2. Alamat Kantor   | : JL. PEMUDA 2 KOMPLEK PANDAWA NO.36, Kel. Temindung Permai,<br>Kec. Sungai Pinang, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur |
| No. Telepon  | : 81329366700   |
| Email  | : setyawanbudi76@gmail.com  |
| 3. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) | : Lihat Lampiran  |
| 4. Skala Usaha   | : Usaha Mikro   |

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepabeanan, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan perizinan tunggal yang berlaku sebagai Sertifikasi Jaminan Produk Halal (SJPH) berdasarkan pernyataan mandiri Pelaku Usaha dan setelah memperoleh pembinaan dan/atau pendampingan dari Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 26 Maret 2021

Menteri Investasi/  
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,



Ditandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 19 Oktober 2021

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BS/E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai  
Sertifikasi  
Elektronik



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO  
LAMPIRAN  
NOMOR INDUK BERUSAHA: 1242000302468

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

**A. Tabel Kegiatan Usaha Skala UMK KBLI Risiko Rendah Perizinan Tunggal**

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha		Jenis Produksi	Nomor SNI dan/atau SH*
					Jenis	Legalitas		
1	10799	Industri Produk Makanan Lainnya	Jl. Pemuda 2 komplek pandawa No 36 Rt 012 Rw 000, Kel. Temindung Permai, Kec. Sungai Pinang, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur Kode Pos: 75119	Rendah	NIB	Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha	Takoyaki	Sertifikasi jaminan produk halal difasilitasi BPJPH

\* SNI: Standar Nasional Indonesia, SH: Sertifikat Halal

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, tersimpan dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSR-E-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.



Balai Sertifikasi Elektronik

**Gambar Produk Takoyaki**





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN  
RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS MULAWARMAN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
Alamat: Jl. Tanah Grogot, Kampus Gn. Kelua, Samarinda 75199  
Telepon (0541) 738913-738915-738916  
Laman [feb.unmul.ac.id](http://feb.unmul.ac.id)

### SURAT KETERANGAN

Sehubungan dengan penulisan Skripsi oleh Mahasiswa:

Nama : Wonten  
NIM : 1501035135  
Program Studi : S1 Akuntansi Reguler  
Jurusan : Akuntansi  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Semester : XIV(empat belas)/Genap  
Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode  
*Full Costing* (Studi Kasus pada D'Shiqa Takoyaki)  
No. Register Judul : 00768

Adalah benar telah melakukan penelitian sehubungan dengan penulisan Skripsi dengan judul tersebut dengan menggunakan data sekunder, berupa data laporan tahunan dari objek penelitian yang diperoleh dari pemilik industri olahan makanan D'Shiqa Takoyaki Samarinda.

Demikian surat keterangan ini diberikan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Samarinda, 28 Juni 2022

Mengetahui,

Kordinator Program Studi S1-Akuntansi



*Zaki Fakhri*  
Dr. H. Zaki Fakhri, Ak., CA., CTA., CfrA., CIOaR  
NIP. 19801224 200801 1 006