

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK
PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING*
DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA
UD. YANI JAYA SAMARINDA**

SKRIPSI

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi



Oleh:

**LEILI FITRIYANI RAHMAWATI
1601035180
AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MULAWARMAN
SAMARINDA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dalam Penentuan Harga Jual Pada UD. Yani Jaya Samarinda

Nama Mahasiswa : Leili Fitriyani Rahmawati

NIM : 1601035180

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : S1 Akuntansi

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi

Menyetujui,

Samarinda, 26 Juni 2023

Pembimbing,



Ibnu Abni Lahaya, S.E., M.SA

NIP. ~~198512062008121002~~

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Mulawarman



Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, M.Si

NIP. 19620513 198811 2 001

Lulus Tanggal Ujian: 20 Juni 2023

SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS

Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dalam Penentuan Harga Jual Pada UD. Yani Jaya Samarinda

Nama : Leili Fitriyani Rahmawati

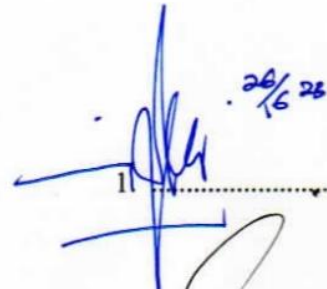
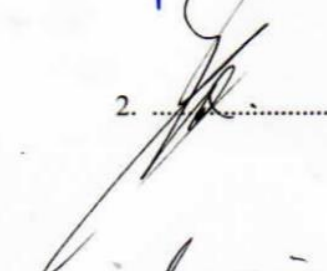

NIM : 1601035180

Hari : Selasa

Tanggal Ujian : 20 Juni 2023

TIM PENGUJI

1. Ibnu Abni Lahaya, S.E.,M.SA
NIP. 19851206 200812 1 002
2. Dr. Muhammad Ikbal S.E.,M.S.A.,CSRA.,CSP
NIP. 19800407 200501 1 001
3. Dr. Hariman Bone, S.E.,M.Sc.,CSRS.,CSRA
NIP. 19830511 200812 1 002

26/6/23
1. 
2. 
3. 

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa di dalam naskah Skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur penjiplakan, saya bersedia Skripsi dan Gelar Sarjana atas nama saya dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Samarinda, 15-Juni-2023



Leili Fitriyani Rahmawati

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 : Leili Fitriyani Rahmawati

NIM : 1601035180

Program Studi : S1 Akuntansi

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, dengan ini menyetujui untuk memberikan ijin kepada pihak UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dalam Penentuan Harga Jual Pada UD. Yani Jaya 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 (database), merawat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Samarinda, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,

Leili Fitriyani Rahmawati

ABSTRAK

Leili Fitriyani Rahmawati. **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* dalam penentuan Harga Jual Pada UD. Yani Jaya Samarinda.** Dibimbing oleh Bapak Ibnu Abni Lahaya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dalam penentuan harga jual. Penelitian ini dilakukan pada UD. Yani Jaya yang berlokasi di Kelurahan Sungai Kapih, Kecamatan Sambutan, Kota Samarinda. Metode penelitian ini menggunakan Teknik kuantitatif untuk menganalisis data. Data dianalisis dengan cara 5 tahap yaitu: 1) Mengumpulkan data produksi UD. Yani Jaya Samarinda yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, 2) Menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode UD. Yani Jaya Samarinda dan metode *full costing* sesuai kaidah akuntansi biaya, 3) Evaluasi dan pengklasifikasian biaya produksi, 4) Penentuan harga jual UD. Yani Jaya Samarinda dengan menggunakan metode *cost plus pricing*, dan 5) menyimpulkan hasil. Hasil penelitian menunjukkan adanya selisih pada perhitungan harga jual produk yang ditetapkan oleh perusahaan dengan perhitungan harga jual produk menurut metode *cost plus pricing*. Berdasarkan penentuan harga jual yang ditentukan oleh perusahaan lebih rendah yaitu dengan selisih sebesar Rp 710,50 per bungkus untuk kemasan 180 gram dan selisih lebih tinggi untuk kemasan 240 gram yaitu Rp 3.270,69 per bungkus. Perbedaan selisih harga jual tersebut disebabkan karena perusahaan masih menggunakan penentuan harga jual berdasarkan perkiraan harga dengan melihat harga para pesaing, tanpa melakukan perhitungan harga pokok produk secara akurat.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, Harga Jual

ABSTRACT

Leili Fitriyani Rahmawati. Cost Of Goods Manufactured Calculation Analysis Using Full Costing Method To Determining Selling Price on UD. Yani Jaya Samarinda. Supervised by Mr. Ibnu Abni Lahaya. This study aims to analyze the cost of goods manufactures using the full costing method in determining the selling price. This research was conducted at UD. Yani Jaya is located in Sungai Kapih, Sambutan, Samarinda. This research method uses quantitative techniques to analyze the data. The data were analyzed in 5 steps: 1) Collecting production UD. Yani Jaya Samarinda data that is the direct material cost, direct labor cost and factory overhead costs, 2) Calculate the cost of goods manufactures using the UD. Yani Jaya Samarinda method and the full costing method according to cost accounting principles, 3) Evaluation and classification of production costs, 4) Determining the selling price of UD. Yani Jaya Samarinda using the cost plus pricing method, and 5) concludes the results. The results showed that there was a difference in the calculation of the selling price of the product set by the company and the calculation of the selling price of the product according to the cost plus pricing method. Based on the determination of the selling price determined by the company, it is lower, with a difference of Rp. 710.50 per pack for 180 gram packages and a higher difference for 240 gram packages of Rp. 3,270.69 per pack. The difference in the selling price difference is because the company is still using selling price determination based on price estimates by looking at the prices of competitors, without calculating the cost of goods accurately.

Keywords: *Cost of Goods Manufactures, Full Costing Method, Selling Price*

RIWAYAT HIDUP



Leili Fitriyani Rahmawati lahir di Samarinda pada tanggal 27 Januari 1998, anak dari Bapak Budiyono dan Ibu Sulistiyorini. Mulai menempuh pendidikan dasar pada tahun 2003 di SD Negeri 019 Samarinda dan lulus tahun 2009. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan tingkat menengah pertama di SMP Negeri 2 Samarinda dan lulus tahun 2012. Selanjutnya menempuh pendidikan tingkat menengah atas di SMA Muhammadiyah 1 Sokaraja Tahun 2015.

Melanjutkan pendidikan akademis pada tahun 2016 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda dengan memilih jurusan Akuntansi konsentrasi Akuntansi Manajemen. Pada tahun 2019 melaksanakan Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Angkatan XLV di Desa Telemow, Kecamatan Sepaku, Kabupaten Penajam Paser Utara, Provinsi Kalimantan Timur.

Samarinda, 26 Juni 2023

Leili Fitriyani Rahmawati

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Alhamdulillahirobbil'alamin, segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan segala karunia, limpahan rahmat dan memberikan berbagai kenikmatan yang tak terhingga serta kemudahan yang senantiasa mengiringi proses penyusunan skripsi ini, tak lupa sholawat serta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada junjungan besar kita Nabi Muhammad SAW sebagai panutan kita dalam cermin probadi muslim ideal yang pada diri beliau terdapat contoh suri tauladan yang baik bagi kita semua. Semoga kita mendapatkan syafaatnya di yaumul akhir kelak. Aamiin ya rabbal'alamin.

Setelah berjuang sekian lama dan berkat limpahan rahmat serta karunia-Nya akhirnya penulis mampu menyelesaikan penulisan skripsi ini yang berjudul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* dalam penentuan Harga Jual Pada UD. Yani Jaya Samarinda", serta penulis dapat menyelesaikan studi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Ir. H. Abdunnur, M.Si selaku Bapak Rektor Universitas Mulawarman.
2. Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
3. Dwi Risma Deviyanti, S.E.M.Si.,Ak.,CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi, Dr. Wulan Iyhyig Ratna Sari, S.E.,M.Si.,CSP selaku Sekretaris Jurusan

Akuntansi, Dr. H. Zaki Fakhroni, S.E.,M.Si.,Ak.,CA Selaku Koordinator Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.

4. Dosen Pembimbing Bapak Ibnu Abni Lahaya, S.E.,M.SA yang telah membimbing, mengarahkan, memberikan masukan dan dukungan kepada penulis selama proses penulisan skripsi ini.
5. Dr. H. Zaki Fakhroni, S.E.,M.Si.,Ak.,CA selaku dosen wali yang telah memberikan bimbingan dan nasihat kepada penulis selama menempuh perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
6. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman yang telah memberikan ilmunya selama proses belajar penulis pada masa perkuliahan, serta staf-staf jurusan akuntansi yang telah membantu segala proses administrasi selama proses perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
7. Kedua Orang Tua Bapak Budiyo dan Ibu Sulistiyorini yang sangat saya cintai, hormati dan saya banggakan, Kakek dan Nenek saya Sarno (alm) dan Sawinah (alm) serta saudara saya Faris Dwi Subagsar dan Muhammad Harits Adi Wijaya yang telah mendoakan dan berjuang untuk penulisan serta memberikan dukungan kepada penulis yang menjadi penyemangat dalam penulisan skripsi ini.
8. Sahabat terkasih Muhammad Faisal Ali, Reski, Ramayanti, Nanda Emma Permata Sari dan Rima Istanita.

9. Dan semua pihak yang tidak bisa saya sebut satu persatu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih banyak sekali kekurangan yang terdapat di dalamnya dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki, maka dengan terbuka penulis menerima masukan, kritik dan saran untuk perbaikan. Akhir kata, terima kasih atas perhatiannya dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Samarinda, 26 Juni 2023



Leili Fitriyani Rahmawati

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iiv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR SINGKATAN	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1. Biaya.....	7
2.2. Klasifikasi Biaya	7
2.3. Elemen-Element Biaya Produksi.....	10
2.3.1. Biaya Bahan Baku	10
2.3.2. Biaya Tenaga Kerja.....	11
2.3.3. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	11
2.4. Harga Pokok Produksi.....	11
2.5. Tujuan Harga Pokok Produksi.....	12
2.6. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	13
2.6.1. Metode Harga Pokok Penuh(<i>Full Costing</i>).....	13

2.6.2. Metode <i>Variable Costing</i>	14
2.6.3. Perbedaan <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i>	14
2.7. Penetapan Harga Jual Produk	15
2.8. Kerangka Konseptual	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1. Definisi Operasional	18
3.2. Jangkauan Penelitian	19
3.3. Jenis dan Sumber Data	19
3.4. Metode Pengumpulan Data	20
3.5. Analisis Data	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Gambaran Umum Perusahaan	23
4.1.1. Struktur Organisasi Perusahaan	24
4.1.2. Data Produksi	26
4.1.3. Bahan Baku Kerupuk Rengginang	27
4.1.4. Tenaga Kerja Langsung	27
4.1.5. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	28
4.1.6. Proses Produksi Kerupuk Rengginang	31
4.2. Hasil Penelitian.....	33
4.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UD. Yani Jaya Samarinda.....	33
4.2.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Rengginang Menurut Metode <i>Full Costing</i>	34
4.2.3. Penentuan Harga Jual.....	42
4.3. Pembahasan	44
BAB V KESIMPULAN	47
5.1. Kesimpulan.....	47
5.2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	51

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Total Penjualan Bulan Februari 2023	4
Tabel 1.2 Harga Pokok Produksi Kerupuk Rengginang UD. Yani Jaya Samarinda.....	4
Tabel 2.1 Penentuan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>	14
Tabel 2.2 Penentuan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Pendekatan <i>Variable Costing</i>	14
Tabel 3.1 Perhitungan Harga PokokProduksi dengan Metode <i>Full Costing</i>	21
Tabel 3.2 Perhitungan Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	22
Tabel 4.1 Data Produksi Kerupuk Rengginang	27
Tabel 4.2 Bahan Baku Kerupuk Rengginang	27
Tabel 4.3 Mesin dan Peralatan Produksi UD. Yani Jaya Samarinda.....	29
Tabel 4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Rengginang dengan Metode Perusahaan	33
Tabel 4.5 Biaya Bahan Baku Kerupuk Rengginang	34
Tabel 4.6 Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada UD. Yani Jaya Samarinda Per Bulan.....	35
Tabel 4.7 BOP Variabel Bulan Februari 2023	35
Tabel 4.8 Biaya Depresiasi	36
Tabel 4.9 Total Biaya Overhead Pabrik UD. Yani Jaya Samarinda Pada Bulan Februari 2023	37
Tabel 4.10 Perhitungan Biaya Bahan Baku Kerupuk Rengginang Bulan Februari 2023	38
Tabel 4.11 PerhitunganBiaya Tenaga Kerja Langsung KerupukRengginang Bulan Februari 2023	38
Table 4.12 Perhitungan Biaya <i>Overhead Pabrik</i> Kerupuk Rengginang Bulan Februari 2023	39
Table 4.13 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i>	

	Kerupuk Rengginang Kemasan 180 Gram dan 240 Gram	39
Tabel 4.14	Penentuan Harga Jual Kerupuk Rengginang dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	40
Table 4.15	Perbandingan Harga Pokok Produksi Kerupuk Rengginang	41
Tabek 4.16	Perbandingan Harga Jual Kerupuk Rengginang	41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Konseptual.....	17
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Perusahaan	24

DAFTAR SINGKATAN

UD	Usaha Dagang
UMKM	Usaha Mikro Kecil Menengah
BBB	Biaya Bahan Baku
BTKL	Biaya Tenaga Kerja Langsung
BOP	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Rekapian Penjualan	48
Lampiran 2. Hasil Wawancara	51
Lampiran 3. Nota Penjualan	55
Lampiran 4. Foto Mesin dan Peralatan.....	56
Lampiran 5. Foto Proses Produksi.....	57
Lampiran 6. Foto Produk Kerupuk Rengginang.....	58
Lampiran 7. Surat Penelitian	59

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Persaingan industri di Indonesia sekarang ini membuat usaha dagang harus meningkatkan efektivitas kinerjanya guna meningkatkan daya saingan antar usaha dagang lain. Saat ini usaha dagang diharapkan dapat mengurangi tingkat pengangguran dan menunjang keberhasilan pembangunan ekonomi. Hal ini juga berlaku terhadap usaha kecil di masyarakat yang saat ini sangat berpotensi besar untuk berkembang di dunia industri (Pratiwiet *al.*, 2019).

Usaha dagang memiliki peranan penting dalam pembangunan ekonomi nasional, usaha dagang juga mengalami penambahan setiap tahunnya, begitupun angka kematian usaha dagang juga meningkat, karena usaha dagang sering mengalami permasalahan di bagian manajemen keuangannya. Salah satu masalah yang dihadapi dalam usaha dagang adalah kesalahan pada penetapan harga jual yang tidak tepat. Kesalahan ini biasanya terdapat pada perhitungan harga pokok produksi (Nurtanio, 2019).

Perusahaan industri sangat memperhatikan pengalokasian biaya-biaya produksi yang digunakan, dengan tujuan perusahaan dapat berjalan dengan stabil dan meningkatkan laba jangka panjang. Berbeda dengan usaha dagang, usaha industri kecil ini masih menggunakan perhitungan harga pokok produksi yang masih sederhana. Pencatatan usaha dagang atau UMKM juga masih sangat sederhana, berbeda dengan perusahaan industri yang sangat teliti karena jika

terjadi kesalahan dalam pencatatan akan mempengaruhi perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jualnya (Nurtanio, 2019).

Perhitungan harga pokok produksi yaitu sebagai alat penentuan harga produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik dan untuk menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan di neraca. Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang tidak dapat ditinggalkan, karena apabila dalam pengambilan bahan bakunya mahal akan mengakibatkan harga jual yang tinggi sehingga penjualan akan menjadi menurun, sehingga dapat menurunkan laba juga bagi perusahaan (Komara & Sudarma, 2016).

Perhitungan harga pokok produksi harus menggunakan metode yang tepat agar dapat menentukan harga jual yang tepat, dan metode yang tepat untuk perhitungan harga pokok produksi yaitu dengan menggunakan metode *full costing*. Dimana metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi dengan memasukkan semua unsur biaya produksi tetap maupun variabel, yaitu terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik serta biaya lain yang terkait dalam proses produksi.

Salah satu persoalan rumit yang dihadapi oleh pemilik usaha dagang adalah menetapkan harga jual produk usahanya. Penetapan harga jual produk sangat berpengaruh terhadap keberhasilan usahadagang dalam mencapai tujuannya. Penetapan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan yang terintegitas. Penentuan harga jual sangat penting, karena apabila menentukan harga jual di atas pasarannya maka akan sedikit yang akan tertarik pada produk tersebut,

sebaliknya apabila menjual di bawah pasaran akan mengalami kerugian bagi usaha dagang. Namun terkadang perekonomian yang tidak stabil atau naik turun dapat mempengaruhi perhitungan harga pokok produk dan sulit untuk menentukan harga jual produk. Apabila harga bahan baku naik akan sulit untuk menetapkan harga jual yang murah dengan kualitas yang sama. Untuk itu pemilik usaha dagang dituntut untuk dapat mengambil keputusan yang tepat dalam permasalahan ini agar tidak mengalami kerugian bagi usahanya tersebut (Ika, 2013).

UD. Yani Jaya Samarinda merupakan usaha dagang dibidang makanan yang memproduksi kerupuk rengginang. Selama ini, UD. Yani Jaya Samarinda dalam perhitungan harga pokok produksinya belum menggunakan konsep biaya dengan benar dan untuk penentuan harga jualnya UD. Yani Jaya melihat berdasarkan harga pesaing dipasaran, lalu menyesuaikan dengan harga produknya. Padahal sebelum memutuskan untuk harga suatu produk harus melalui perhitungan yang tepat. Perhitungan yang tepat yaitu dengan metode *full costing* sebagai penentuan harga pokok produksinya. UD. Yani Jaya sendiri belum menerapkan metode perhitungan harga pokok produksi tersebut. Selain itu, masalah yang dialami usaha dagang ini yaitu belum memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan secara terperinci kedalam biaya produksinya. Seperti, belum memasukkan biaya biaya listrik, biaya air, biaya gas, biaya penyusutan peralatan ke dalam biayaproduksinya. Selain itu, UD. Yani Jaya masih menggabungkan biaya tenaga kerja langsung dengan biaya tenaga kerja tidak langsung, misalnya tenaga kerja tidak langsung seperti pemilik yang ikut dalam proses pembuatan kerupuk rengginang, yang seharusnya dimasukkan ke dalam biaya produksinya. Berikut

data penjualan dan harga pokok produksi UD. Yani Jaya selama bulan Februari 2023:

Tabel 1.1 Total Penjualan Bulan Februari 2022

Nama Produk	Total Unit Penjualan	Harga	Total Penjualan
Rengginang Bawang Ukuran 180 gram	1.543 bungkus	Rp 14.000	Rp 21.602.000
Rengginang Bawang Ukuran 240 gram	1.063 Bungkus	Rp 21.000	Rp 22.323.000
Total	2.606 bungkus		Rp 43.925.000

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

Tabel 1.2. Harga Pokok Produksi Kerupuk Rengginang UD. Yani Jaya Samarinda

No.	Keterangan	Kuantitas/Kebutuhan Bulan Februari	Harga	Biaya Per Bulan (Rp)
1	Beras Ketan Thailand/Vietnam	650 kg	30.000	19.500.000
2	Bawang Putih	60 kg	42.500	2.550.000
3	Minyak Filma	26 liter	24.000	624.000
4	Terasi ABC	2 dus	210.000	420.000
5	Masako Ayam	2 dus	239.000	478.000
6	Garam Jempol	6 pak	39.000	234.000
7	Gula	26 kg	13.000	416.000
8	Tenaga Kerja	3 orang	1.300.000	3.900.000
		1 orang	2.000.000	2.000.000
10	Plastik dan Sablon	1 bal	3.500.000	3.500.000
11	Total Biaya			33.622.000

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

Berdasarkan data di atas dapat dilihat bahwa perhitungan yang digunakan pemilik masih belum sesuai dengan kaidah akuntansi biaya dan belum optimal, karena belum memisahkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsungnya, serta belum memasukkan biaya *overhead* pabrik secara keseluruhan, yang nantinya akan berpengaruh pada harga jual. Penulis mencoba dengan menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi agar komponen biaya-biaya yang dikeluarkan lebih terperinci untuk

menentukan harga jual kerupuk rengginang tersebut, dan dengan metode *full costing* diharapkan dapat membantu dan dapat diterapkan oleh UD. Yani Jaya Samarinda.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang di atas perumusan masalah pada UD. Yani Jaya Samarinda yaitu:

1. Apakah perhitungan harga pokok produksi UD. Yani Jaya Samarinda sudah sesuai dengan konsep biaya yaitu dengan metode *full costing*?
2. Apakah penentuan harga jual UD. Yani Jaya sudah sesuai dengan konsep *cost plus pricing* dalam penentuan harga jual?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis perhitungan harga pokok produksi UD. Yani Jaya Samarinda sudah sesuai dengan konsep biaya yaitu metode *full costing*.
2. Penentuan harga jual UD. Yani Jaya sudah sesuai dengan konsep *cost plus pricing* dalam penentuan harga jual.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dihasilkan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan memberikan sumbangan ilmu pendidikan yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dalam penentuan harga jual.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi perusahaan sebagai panduan dalam perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Biaya

Biaya adalah manfaat yang dikorbankan agar memperoleh suatu barang dan jasa (Iryanie & Handayani, 2019). Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2016). Ada empat unsur pokok dalam definisi biaya yaitu:

- a. Biaya merupakan sumber ekonomi
- b. Diukur dalam satuan uang
- c. Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi
- d. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

Berdasarkan definisi di atas terdapat beberapa perbedaan penggunaan bahasa, tetapi memiliki makna yang sama. Biaya adalah suatu pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh barang atau jasa dengan tujuan untuk memberikan manfaat dimasa kini atau masa yang akan datang.

2.2. Klasifikasi Biaya

Pemahaman biaya sangat penting untuk menjadi dasar pengambilan keputusan ekonomi. Pada akuntansi biaya, biaya digolongkan berdasarkan berbagai macam cara, yaitu berdasarkan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai pada setiap golongan tersebut (Mulyadi, 2016), berikut ini penggolongan biaya menurut:

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran

Pada penggolongan biaya ini yaitu berupa penjelasan mengenai nama obyek suatu pengeluaran biaya yang merupakan dasar penggolongan biaya untuk pengolahan bahan baku produk, digolongkan atas dasar-dasar objek pengolahan dapat menjadi tiga golongan yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.

2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan

Pada penggolongan biaya ini dalam perusahaan memiliki tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran dan fungsi administrasi dan umum. Berikut biaya berdasarkan fungsi-fungsi pokok, dibagi menjadi tiga kelompok yaitu:

- a. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.
- b. Biaya pemasaran yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan untuk pelaksanaan kegiatan pemasaran produk.
- c. Biaya administrasi dan umum yaitu biaya-biaya untuk mrngkoordinasi kegiatan produksi dan pemsaran produk.

3. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai berupa produk atau departemen, dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu: biaya langsung dan biaya tidak langsung.

- a. Biaya langsung yaitu biaya yang terjadi karena adanya sesuatu yang harus dibiayai. Jika tidak ada sesuatu yang harus dibiayai, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
 - b. Biaya tidak langsung yaitu biaya yang terjadinya bukan hanya disebabkan oleh sesuatu yang harus dibiayai. Biaya tidak langsung disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau sering disebut dengan biaya *overhead* pabrik.
4. Penggolongan biaya menurut perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas
- Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi empat yaitu:
- a. Biaya tetap yaitu biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu.
 - b. Biaya *semifixed* yaitu biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pula pada volume produksi tertentu.
 - c. Biaya variabel yaitu biaya yang jumlah totalnya berubah secara proposional dengan perubahan volume kegiatan.
 - d. Biaya semivariabel yaitu biaya yang berubah tetapi tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
5. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya

Biaya dibagi menjadi dua bagian berdasarkan jangka waktu manfaatnya yaitu pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan.

- a. Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi. Pada saat terjadinya pengeluaran modal ini dibebankan sebagai kos aktiva dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi, atau didepleksi.
- b. Pengeluaran pendapatan yaitu biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut.

2.3. Elemen-Elemen Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut objek pengeluarannya, biaya produksi terbagi atas tiga elemen biaya, yaitu:

2.3.1. Biaya Bahan Baku

Menurut Sujarweni (2015) bahan baku adalah bahan-bahan yang merupakan komponen utama yang membentuk keseluruhan dari produk jadi. Biaya bahan baku adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dari awal proses produksi hingga akhir produksi sehingga menjadi sebuah produk. Biaya bahan baku sangat penting dalam proses produksi untuk menghasilkan sebuah produk.

2.3.2. Biaya Tenaga Kerja

Suatu produk yang dibuat oleh perusahaan pasti memerlukan komponen lainnya dalam pembuatan produknya yaitu tenaga kerja. Menurut Sujarweni (2015) dalam biaya tenaga kerja yang timbul dari kegiatan produksi terdiri dari 2 yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung yaitu biaya tenaga kerja yang timbul karena proses produksi langsung, contoh: gaji karyawan. Biaya tenaga kerja tidak langsung yaitu biaya tenaga kerja yang timbul tetapi tenaganya tidak berhubungan dengan proses produksi, contoh: gaji sopir dan gaji bagian keamanan.

2.3.3. Biaya *Overhead* Pabrik

Menurut Sujarweni (2015) biaya *overhead* pabrik merupakan seluruh biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerjalangsung. Biaya *overhead* pabrik juga sering disebut dengan biaya produksi tidak langsung karena tidak langsung dibebankan dalam satu produk. Contoh biaya *overhead* pabrik yaitu biaya bahan baku penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya penyusutan aktiva, biaya asuransi, biaya listrik.

2.4. Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2016) harga pokok produksi adalah jumlah dari biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi dan siap untuk dijual. Harga pokok produksi merupakan sejumlah biaya produksi yang dikeluarkan pada periode tertentu, yang di dalamnya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap maupun variabel.

2.5. Tujuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi(2016) bahwa pada perusahaan yang memproduksi massa, informasi mengenai harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu sangat bermanfaat bagi manajemen. Tujuan harga pokok produksi adalah:

1. Menentukan harga jual produk.

Perusahaan dalam produksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan gudang, dengan demikian biaya-biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam perhitungan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan informasi yang dipertimbangkan selain informasi biaya-biaya lainnya serta informasi nonbiaya.

2. Memantau realisasi biaya produksi.

Apabila rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, maka 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 yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

3. Menghitung laba atau rugi periodik.

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.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Di dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produksi tiap produksi.

2.6. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Sebelum menetapkan harga pokok produksi terhadap suatu barang atau produk, perlu dilakukan perhitungan agar dapat ditentukan biaya produksi yang tepat. Menurut Mulyadi (2016) dalam perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatan yaitu metode harga pokok penuh (*full costing*) dan metode perhitungan harga pokok variabel (*variable costing*).

2.6.1. Metode Harga Pokok Penuh (*Full Costing*)

Full costing adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi, dengan membebankan semua biaya produksi tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan (Sujarweni, 2015). Pada metode perhitungan ini, biasanya dilakukan oleh perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi berdasarkan pesanan dari luar ataupun dari dalam perusahaan. Menurut Mulyadi (2016) *full costing* atau sering pula disebut *absorption* atau *conventional costing* adalah metode penentuan harga pokok

produksi, yang membebankan seluruh biaya produksi, baik tetap maupun variabel kepada produk. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari:

Tabel 2.1. Penentuan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Pendekatan *Full Costing*

Biaya bahan baku	XX
Biaya tenaga kerja langsung	XX
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	XX
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	XX
Harga pokok produk	XX

Sumber: Mulyadi, 2016

2.6.2. Metode *Variable Costing*

Menurut Mulyadi (2016) *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produksi. Harga pokok produk menurut *variable costing* terdiri dari:

Tabel 2.2. Penentuan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Pendekatan *Variable Costing*

Biaya bahan baku	XX
Biaya tenaga kerja variabel	XX
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	XX
Harga pokok produk	XX

Sumber: Mulyadi, 2016

2.6.3. Perbedaan *Full Costing* dan *Variable Costing*

Metode *full costing* dan *variable costing* sama-sama digunakan dalam penentuan harga pokok produksi, perbedaan pokok pada kedua metode ini yaitu

pada perlakuan biaya produksi yang berperilaku tetap (Mulyadi, 2016). Adapun perbedaannya sebagai berikut:

a. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut perhitungannya kedua metode ini sama-sama mengikutsertakan bahan baku, beban tenaga kerja langsung dan beban *overhead* pabrik. Perbedaannya untuk metode *full costing* menggunakan biaya *overhead* pabrik tetap dan *variable* sedangkan *variable costing* hanya mengikutsertakan biaya *overhead variable* saja.

b. Penyajian Laporan Laba Rugi

Dari segi penyajian laporan laba rugi antara metode *full costing* dan *variable costing* juga berbeda. Pada metode *full costing*, laporan laba rugi menitik beratkan pada penyajian unsur-unsur biaya menurut hubungan biaya dengan fungsi-fungsi pokok yang ada dalam perusahaan. Sedangkan pada metode *variable costing* laporan laba ruginya lebih menitik beratkan pada penyajian biaya sesuai dengan perilakunya dalam hubungannya dengan volume kegiatan.

2.7. Penetapan Harga Jual Produk

Penetapan harga jual tidak bisa sekedar perkiraan saja melainkan harus dengan perhitungan yang teliti sesuai dengan sasaran yang dituju oleh usaha dagang. Harga jual juga harus disesuaikan dengan kegunaan barang tersebut. Jadi, usaha dagang harus menetapkan harga sesuai dengan kegunaan barang tersebut dan juga konsumen mendapat pelayanan yang diberikan oleh penjual.

Penentuan harga jual memiliki beberapa metode salah satunya yaitu *cost plus pricing* yaitu penetapan harga jual dengan menambahkan laba atau *mark*

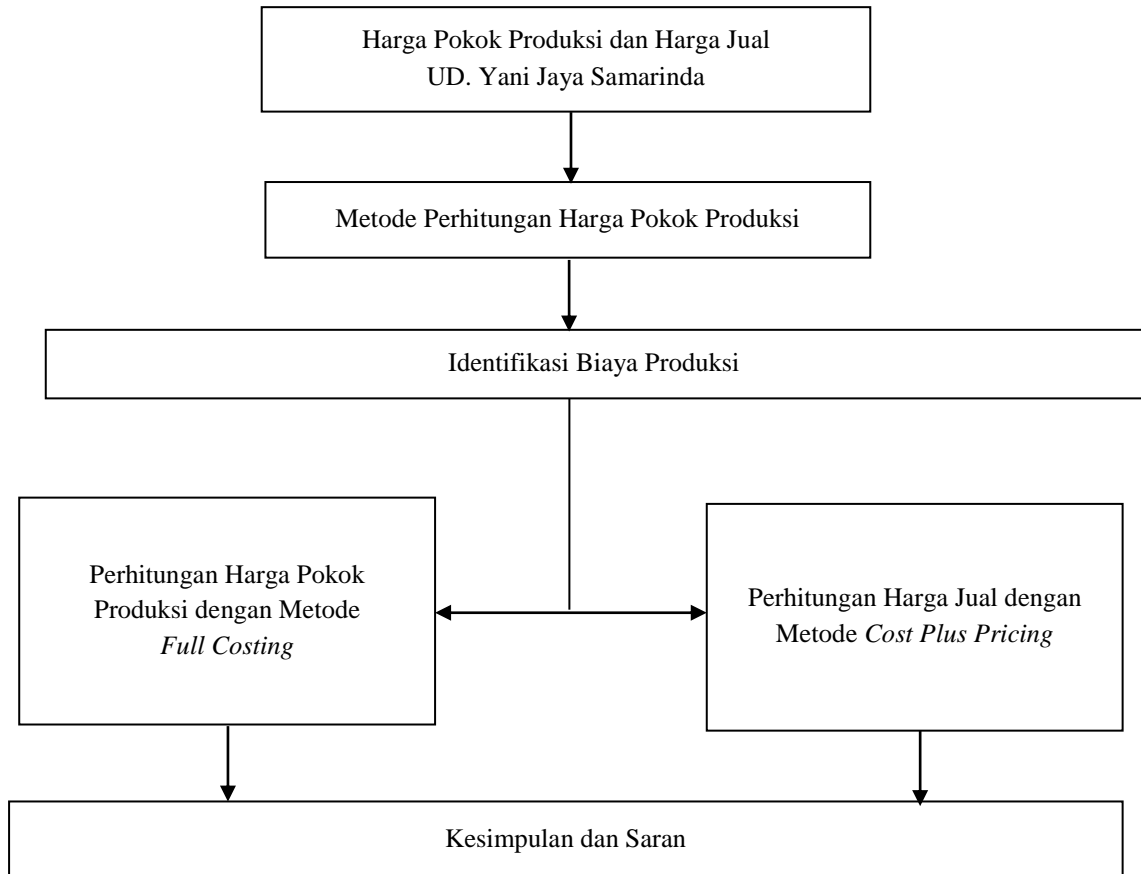
upada jumlah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan pemasaran (Wulandari, 2018). Berikut perhitungan harga jual dengan perhitungan *cost plus pricing* dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Persentase Mark Up} = \frac{\text{Laba yang dihasilkan}}{\text{Biaya produksi}} \times 100$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Taksiran Biaya Penuh} + \text{Laba yang diharapkan}$$

2.8. Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran bertujuan untuk memberikan petunjuk penyelesaian dalam perselisihan selama proses penyusunan. Adapun kerangka pemikiran berdasarkan pembahasan diatas agar lebih jelas digambarkan pada skema berikut:



Gambar 2.1. KerangkaBerpikir

Sumber: Data Diolah, 2023

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Definisi Operasional

1. Harga pokok produksi adalah seluruh biaya UD. Yani Jaya untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.
2. Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya untuk membeli bahan baku krupuk rengginang yaitu beras ketan, bawang, minyak goreng, terasi, penyedap rasa, gula dan garam.
3. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya untuk membayar upah karyawan yang melakukan kegiatan produksi.
4. Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya untuk kegiatan produksi diluar biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, yaitu biaya penyusutan peralatan, biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya air, biaya listrik, biaya telepon, biaya gas, biaya sopir, plastik dan sablon.
5. Metode *full costing* adalah penentuan harga pokok produksi, dengan membebankan semua biaya produksi tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan.
6. Harga jual adalah nilai yang diterima oleh perusahaan dimana di dalamnya terdapat keuntungan perusahaan sebagai akibat dari penyerahan barang atau jasa kepada pembeli atau pelanggan.

7. *Cost plus Pricing* yaitu penetapan harga jual dengan menambahkan laba atau *mark up* pada jumlah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan pemasaran.

3.2. Jangkauan Penelitian

Penelitian ini memfokuskan pada perhitungan harga pokok produksi UD. Yani Jaya Samarinda untuk menentukan harga jual produk. Pengambilan data harga pokok produksi adalah data pada bulan Februari 2023. Produk yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah kerupuk rengginang yang menjadi produk utama dalam UD. Yani Jaya.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Pada penelitian jenis data dibagi menjadi dua yaitu:

1. Data kualitatif

Data kualitatif yaitu data yang tidak dapat diukur dalam skala numerik atau cara penyajian data secara deskriptif.

2. Data kuantitatif

Data kuantitatif yaitu data yang dapat diukur dalam skala numerik atau data yang disajikan dalam bentuk angka-angka.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif berupa analisis data biaya produksi UD. Yani Jaya Samarinda, sedangkan sumber data yang digunakan adalah data sekunder.

- a. Data primer, adalah data yang pertama kali diambil langsung dari sumbernya atau belum melalui proses pengumpulan dari pihak lain (Riyanto & Mohyi, 2020).

- b. Data sekunder, adalah data yang diperoleh tidak dari sumbernya langsung melainkan sudah dikumpulkan oleh pihak lain dan sudah diolah (Riyanto & Mohyi, 2020).

Pada penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data sekunder berupa data biaya produksi dan penjualan yang diperoleh dari UD. Yani Jaya Samarinda.

3.4. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian. Dalam penelitian ini, proses pengumpulan data dilakukan dengan dua metode yaitu:

1. Penelitiankepuustakaan, yaitu teknik yang dilakukan dengan cara mengumpulkandata yang bersifat ilmiah yang penulis peroleh dari buku-buku akuntansi serta literatur lainnya yang relevan.
2. Penelitianlapangan, yaitumetodepengumpulan data secaralangsung pada UD. Yani Jaya Samarinda, denganmenggunakanteknikpengumpulan data yaitu:

- a. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan bertanya langsung kepada subyek penelitian yaitu pemilik usaha UD. Yani Jaya Samarinda.

- b. Observasi

Observasi dilakukan untuk melihat langsung lingkungan kerja, seperti melihat bahan baku yang digunakan, pengolahan bahan baku,

produktivitas tenaga kerja, serta proses produksi pembuatan kerupuk rengginang.

c. Dokumentasi

Dokumentasi adalah melakukan pencatatan terhadap data-data mengenai biaya produksi, hasil produksi, dan data lainnya yang berkaitan dengan penelitian ini yang dihasilkan dari dokumentasi (Batubara, 2013).

3.5. Analisis Data

Pada penelitian ini alat analisis data yang digunakan yaitu penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, dimana penentuan harga pokok produksi dengan memperhitungkan seluruh biaya produksi tetap maupun biaya variabel. Adapun unsur biaya produksi yang digunakan dalam perhitungan metode *full costing* dan perhitungan harga jual sebagai berikut:

Tabel 3.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx
Harga Pokok Produksi	xxx

Sumber: Mulyadi, 2016

Tabel 3.2. Perhitungan Harga Jual Produk dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Perhitungan Harga Jual:	
Biaya Produksi	xxx
Laba yang Diharapkan	xxx
Jumlah	xxx
Volume Produk(Unit)	xxx
Harga Jual Per Unit	xxx

Sumber: Darya, 2019

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis kuantitatif, berupa biaya produk UD. Yani Jaya yang menjadi dasar perhitungan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi untuk menentukan harga jual. Setelah memperoleh data yang berhubungan dengan permasalahan yang ada, kemudian data tersebut akan dianalisis dengan tahapan berikut:

1. Mengumpulkan data produksi UD. Yani Jaya Samarinda yaitu data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
2. Mengelompokkan biaya-biaya produksi UD. Yani Jaya.
3. Menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode UD. Yani Jaya Samarinda dan metode *full costing* sesuai kaidah akuntansi biaya.
4. Penentuan harga jual UD. Yani Jaya Samarinda dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.
5. Menyimpulkan hasil, yaitu hasil penelitian yang disimpulkan dan memberikan saran-saran bagi UD. Yani Jaya Samarinda.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan

UD. Yani Jaya merupakan salah satu UMKM di Kota Samarinda yang memproduksi kerupuk rengginang. Usaha dagang ini beralamat di Perum. Pondok Karya Lestari Jalan Sejati Blok. B RT. 12 No. 139 Kelurahan Sungai Kapih, Kecamatan Sambutan, Samarinda, Kalimantan Timur. Usaha rumahan ini walaupun tergolong usaha mikro kecil tetapi memiliki keuntungan dan memiliki prospek ke depan yang sangat baik.

UD. Yani Jaya Samarinda didirikan oleh Bapak Supadi bersama dengan Istrinya pada tahun 2009. Beliau memutuskan untuk merintis usaha kerupuk rengginang sejak beliau sudah tidak bekerja lagi di salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pertambangan batu bara. Akhirnya untuk memenuhi kebutuhan keluarganya, Bapak Supandi memutuskan mendirikan usaha kerupuk rengginang bersama Istrinya.

Pada saat awal berdirinya usaha dagang rengginang ini, usaha dagang hanya memproduksi 10 sampai 15 kg ketan dan kegiatan produksi tidak dilakukan setiap harinya karena usaha dagang ini belum memiliki pelanggan tetap. Untuk memasarkan produknya, usaha dagang ini menitipkan kerupuk rengginang di warung-warung dan di rumah makan di Samarinda.

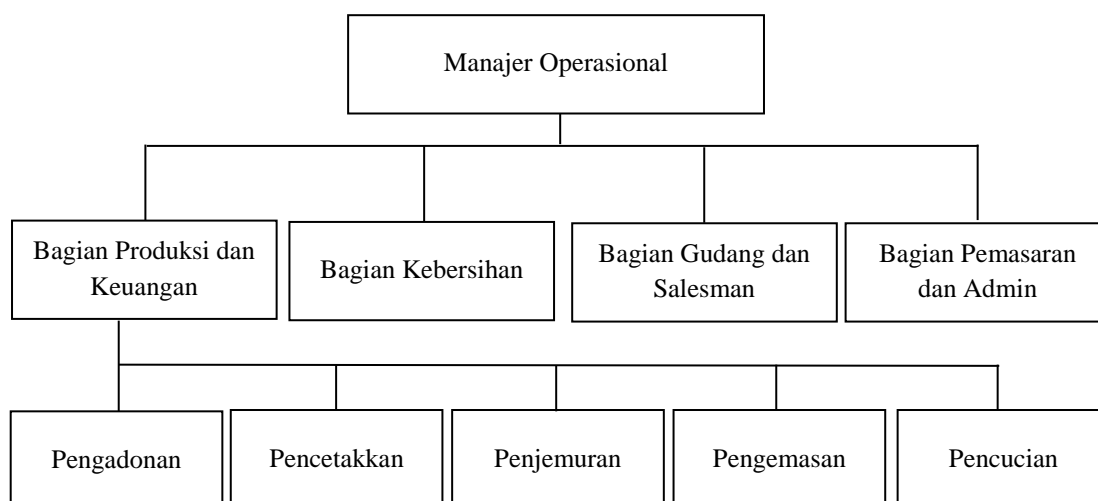
Seiring dengan berjalannya waktu usaha dagang ini makin berkembang pesat dan pemasarannya semakin luas yaitu ke berbagai swalayan-swalayan di

kota Samarinda hingga ke luar kota. Penjualan rengginang pun semakin meningkat karena permintaan pasar terhadap produk rengginang UD.Yani Jaya yang semakin tinggi.Oleh karena itu untuk memenuhi permintaan yang semakin meningkat UD.Yani Jaya kini memperkerjakan 4 orang karyawan.

Saat ini UD.Yani Jaya Samarinda mengolah beras ketan menjadi kerupuk rengginang sebanyak 25 kg per hari, dengan omset bersih perbulan mencapai Rp 10.000.000 hingga Rp 20.000.000.

4.1.1. Struktur Organisasi Perusahaan

UD.Yani Jaya Samarindamemiliki struktur organisasi yang sederhana dimana pemilik usaha bertindak sebagai pimpinan usaha dagang dan langsung membawahi bagian produksi, bagian kebersihan, bagian gudang dan salesman serta bagian pemasaran dan admin. Bagian produksi terdiri dari pengadonan, penjemuran, pencucian, pengemasan dan pencetakan. Adapun struktur organisasi pada UD. Yani Jaya sebagai berikut:



Gambar 4.1. Struktur Organisasi Perusahaan

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, 2009

Tugas dan Tanggung Jawab:

1. Manajer Operasional sebagai pimpinan usaha dagang dan selaku pemilik usaha bertugas memimpin, mendidik, mengarahkan dan membina kerjasama serta mengawasi jalannya usaha. Selain itu bertanggung jawab penuh pada kondisi usaha dan kemajuan usaha.
2. Bagian produksi dan keuangan
 1. Bagian pengadonan
 - a. menyiapkan beras ketan dan bumbu-bumbu untuk dijadikan kerupuk rengginang.
 - b. Mencuci dan merendam beras ketan.
 - c. Mengukus serta memberi bumbu pada beras ketan tersebut.
 2. Bagian Pencetakan
 - a. Menyiapkan cetakan yang akan digunakan dalam proses pencetakan.
 - b. Mencetak beras ketan yang telah dikukus dan dibumbui menjadi kerupuk rengginang.
 - c. Mengatur ukuran rengginang yang dicetak agar sesuai dengan bentuk yang telah disesuaikan oleh usaha dagang.
 3. Bagian Penjemuran
 - a. Menyiapkan tampah yang akan digunakan sebagai wadah penjemuran.
 - b. Menjemur rengginang dan memeriksa sesekali rengginang yang sedang dijemur.
 - c. Memasukkan rengginang yang telah dijemur untuk proses penggorengan.

4. Bagian Pengemasan

- a. Pada bagian ini bertugas membungkus rengginang yang telah jadi.
- b. Menghitung jumlah kerupuk rengginang yang telah dibungkus.
- c. Merapikan dan menyimpan kerupuk rengginang ke dalam dus untuk dipasarkan.

5. Bagian Pencucian

Pada bagian ini bertugas untuk membereskan dan mencuci alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan rengginang, untuk kemudian akan digunakan lagi untuk proses pembuatan rengginang selanjutnya.

3. Bagian gudang dan salesman

Bagian ini mendata stok kerupuk rengginang yang siap untuk di pasarkan.

4. Bagian pemasaran dan admin

Bagian ini yaitu bagian memasarkan kerupuk rengginang.

Kerupuk rengginang UD. Yani Jaya Samarinda memiliki tempat-tempat untuk pangsa pasar yang baik dalam memasarkan produk rengginangnnya yaitu swalayan-swalayan di kota Samarinda, Bontang, Balikpapan, Tenggarong. Dan terkadang ada yang memesan dari Jakarta, Singapura, Malaysia untuk dibawa oleh-oleh karena kerupuk rengginang ini beda dari yang lain.

4.1.2. Data Produksi

Berikut rincian data produksi kerupuk rengginang yang di produksi oleh UD. Yani Jaya pada bulan Februari 2023 sebagaiberikut:

Tabel 4.1 Data Produksi Kerupuk Rengginang

No.	Varian	Jumlah Produksi (bungkus)	Harga Jual Per Bungkus
1	Kerupuk Rengginang Ukuran 180 gram	1.805	14.000
2	Kerupuk Rengginang Ukuran 240 gram	1.354	21.000
	Jumlah	3.159	

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

4.1.3. Bahan Baku Kerupuk Rengginang

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk rengginang ini adalah beras ketan putih, dalam sebulan UD. Yani Jaya dapat menggunakan sebanyak 650 kg beras ketan. Selain beras ketan, adapun bahan baku penunjang dalam pembuatan kerupuk rengginang yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.2. Bahan Baku Kerupuk Rengginang

Bahan Baku	Satuan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Beras Ketan Putih Thailand/Vietnam	Kg	650	30.000	19.500.000
Total				19.500.000

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

Dari tabel 4.2. dapat dilihat dalam sebulan UD. Yani Jaya Samarinda mengelola beras ketan sebanyak 650 kg.

4.1.4. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. UD. Yani Jaya Samarinda mempekerjakan sebanyak 3 orang tenaga kerja untuk tenaga kerja langsungnya yaitu bagian pengadonan, bagian pencetakan dan bagian pencucian. Untuk sistem gaji yaitu bulanan sebesar Rp 1.300.000.

4.1.5. Biaya Penolong

Tabel 4.3. Bahan Penolong Kerupuk Rengginang

Bahan Baku	Satuan	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
Bawang Putih	Kg	60	42.000	2.550.000
Minyak Filma	Liter	26	24.000	624.000
Terasi ABC	Dus	2	210.000	420.000
Masako Ayam	Dus	2	239.000	478.000
Garam Jempol	Pak	6	39.000	234.000
Gula	Kg	26	13.000	416.000
Total				4.722.000

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

Pada tabel 4.3. biaya bahan penolong kerupuk rengginang sebesar Rp 4.722.000.

4.1.6. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik yaitu biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi secara tidak langsung. Sering kali biaya ini tidak dihitung dalam perhitungan harga pokok produksinya. Biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan UD. Yani Jaya Samarinda yaitu sebagai berikut:

1. Biaya Variabel

Biaya variabel yaitu biaya yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya secara berubah-ubah berdasarkan pada jumlah produk yang diproduksi. Biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha dagang pada bulan Februari yaitu biaya gas sebanyak 60 tabung dengan harga Rp 25.000 per tabungnya, biaya listrik yaitu Rp 700.000, biaya air yaitu Rp 150.000, biaya plastik dan sablon yaitu Rp 3.500.000.

2. Biaya Tetap

a. Peralatan dan mesin produksi kerupuk rengginang

Sebelum memproduksi kerupuk rengginang, terdapat beberapa hal yang harus disiapkan yaitu peralatan. Beberapa peralatan yang digunakan memiliki

fungsi-fungsi yang berbeda dalam pengolahan kerupuk rengginang. Peralatan-peralatan yang digunakan dalam memproduksi kerupuk rengginang yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.4. Aset Tetap UD. Yani Jaya Samarinda

Keterangan	Jumlah (unit)	Harga	Total
Blender	1	525.000	525.000
Ember	2	25.000	50.000
Baskom	5	25.000	125.000
Panci	2	185.000	370.000
Kompor Gas	3	325.000	975.000
Tabung Gas	10	100.000	1.000.000
Tampah	20	30.000	750.000
Centong Kayu	2	15.000	30.000
Sudip/Sutil	2	20.000	40.000
Cetakan	3	15.000	45.000
Wajan	2	40.000	80.000
Saringan Kecil	6	25.000	150.000
Saringan Besar	5	50.000	250.000
Oven	1	30.000.000	30.000.000
Pengadukan	1	14.000.000	14.000.000
Press	1	12.000.000	12.000.000
Bangunan	1	150.000.000	150.000.000
Total			210.390.000

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

Dari tabel 4.4. dapat dilihat bahwa ada peralatan-peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Adapun kegunaan dari peralatan tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Blender, berfungsi untuk menghaluskan bumbu-bumbu.
2. Ember, sebagai wadah mencuci beras ketan yang akan diolah.
3. Baskom, sebagai wadah untuk ketan yang telah dibumbui ditaruh sedikit demi sedikit untuk siap dicetak.
4. Panci, berfungsi sebagai tempat mengukus beras ketan.
5. Kompor gas, berfungsi sebagai alat untuk memasak beras ketan.

6. Tabung gas, berfungsi sebagai bahan bakar kompor.
7. Tampah, berfungsi sebagai wadah untuk menjemur beras ketan yang telah dicetak.
8. Centong kayu, sebagai alat untuk mengaduk ketan dan memindahkan ketan yang sudah matang ke dalam ember sedikit demi sedikit.
9. Sudip/sutil, berfungsi sebagai alat untuk menggoreng kerupuk rengginang.
10. Cetakan, berfungsi untuk mencetak ketan menjadi rengginang.
11. Wajan, berfungsi sebagai tempat untuk menggoreng rengginang yang sudah kering untuk menjadi kerupuk rengginang.
12. Saringan kecil, alat untuk mengangkat kerupuk rengginang yang sudah matang.
13. Saringan besar, sebagai alat meniriskan kerupuk dari minyak.
14. Oven, berfungsi sebagai mengeringkan beras ketan.
15. Pengadukkan, berfungsi mengaduk ketan yang sudah matang untuk dibumbui.
16. Press, berfungsi untuk merekatkan plastik yang sudah diisi kerupuk rengginang.
17. Bangunan, berfungsi sebagai tempat produksinya kerupuk.

b. Tenaga kerja tidak langsung

Tenaga kerja tidak langsung yaitu tenaga kerja yang tidak terlibat dalam proses produksi. UD. Yani Jaya Samarinda memiliki 1 tenaga kerja tidak

langsung yaitu pemilik UD. Yani Jaya. Sistem penggajiannya yaitu sebesar 1.000.000 perbulan, tidak memiliki patokan dikarenakan usaha milik sendiri.

4.1.6. Biaya Non Produksi

Biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan langsung dengan kegiatan proses produksi, biaya non produksi dalam UD. Yani jaya ada 2 yaitu:

1. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran pada UD. Yani Jaya yaitu biaya gaji supir sebesar Rp 2.000.000 dan biaya bbm mobil dalam sebulan Rp 1.950.000.

2. Biaya Administrasi & Umum

Biaya administrasi & umum yang dikeluarkan UD. Yani Jaya yaitu biaya telpon, Rp 200.00 dalam sebulan.

4.1.7. Proses Produksi Kerupuk Rengginang

Sebelum menjadi kerupuk rengginang, beras ketan tersebut melalui proses produksi sebagai berikut:

1. Pencucian

Proses yang pertama dilakukan yaitu mencuci kerupuk rengginang setelah dicuci rendam beras ketan selama 5 (lima) jam, tujuannya agar ketan cepat matang ketika dikukus.

2. Pengukusan

Pada proses kedua, setelah beras ketan tersebut dicuci dan direndam lalu dilakukan pengukusan, proses pengukusan dilakukan 2 (dua) kali. Pengukusan yang pertama ketan dikukus hingga setengah matang, lalu ketan

diangkat unuk dibumbui dengan bumbu-bumbu yang telah dibuat. Setelah dibumbui secara merata, ketan tersebut kembali dikukus hingga matang.

3. Bumbu

Berikut bumbu-bumbu yang digunakan dala proses pembuatan rengginang:

- a. Bawang putih
- b. Terasi
- c. Garam
- d. Gula
- e. Penyedap rasa

4. Pencetakan

Ketan yang sudah matang kemudian diangkat dan dilakukan proses pencetakan. Ketan tersebut dibentuk bulat lempeng, setelah ketan dicetak lalu ditaruh di tampah untuk dilakukan proses penjemuran.

5. Penjemuran

Proses selanjutnya adalah penjemuran, penjemuran ini dilakukan selama 1 hari, jika matahari sedang terik, 2 sampai 3 hari jika cuaca tidak sedang terik atau musim hujan, karena proses penjemuran bergantung pada panasnya matahari.

6. Penggorengan

Setelah rengginang kering, proses selanjutnya yaitu menggoreng rengginang menjadi kerupuk renggiang. Setelah itu tunggu rengginang sampai dingin, untuk dimasukkan ke dalam kemasan.

7. Pengemasan

Rengginang yang sudah dingin lalu dikemas dan siap untuk dipasarkan.

4.2. Hasil Penelitian

4.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UD. Yani Jaya Samarinda

UD. Yani Jaya Samarinda sudah menghitung harga pokok produksi kerupuk rengginang, tetapi usaha dagang ini belum menerapkan metode sesuai konsep metode full costing dalam perhitungannya dan belum menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksinya, dalam perhitungan harga pokok produksinya, UD. Yani Jaya memasukkan biaya bahan baku yaitu, beras ketan, bawang putih, minyak, terasi, penyedap rasa, gara, dan gula. Lalu memasukkan biaya tenaga kerja yaitu 3 tenaga kerja langsung dan 1 tenaga kerja tidak langsung. Biaya *overhead* pabrik yang dimasukkan hanya biaya plastik dan sablon, seharusnya usaha dagang ini juga membebankan biaya listrik, biaya air, biaya gas, biaya penyusutan peralatan.

UD. Yani Jaya Samarinda dalam waktu sebulan dapat menggunakan 650 kg beras ketan dan bahan baku lainnya, menghasilkan total 3.159 bungkus yaitu 1.805 bungkus dengan berat 180 gram dan 1.354 bungkus dengan berat 240 gram. Untuk tenaga kerja dalam usaha dagang ini digaji setiap bulannya sebesar Rp 1.300.000 per orangnya yaitu 3 orang tenaga kerja dan Gaji Rp 1.000.000 untuk pemilik usaha. Untuk plastik dan sablon, usaha dagang ini mengeluarkan sebesar Rp 1.500.000 untuk kemasan 180 gram dan Rp 2.000.000 untuk kemasan 240 gramnya. Untuk perhitungan lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Rengginang dengan Metode Perusahaan

No.	Keterangan	Kuantitas/Kebutuhan Bulan Februari	Harga	Biaya Per Bulan (Rp)
1	Beras Ketan Thailand/Vietnam	650 kg	30.000	19.500.000
2	Bawang Putih	60 kg	42.500	2.550.000
3	Minyak Filma	26 liter	24.000	624.000
4	Terasi ABC	2 dus	210.000	420.000
5	Masako Ayam	2 dus	239.000	478.000
6	Garam Jempol	6 pak	39.000	234.000
7	Gula	26 kg	13.000	416.000
8	Tenaga Kerja	3 orang	1.300.000	3.900.000
		1 orang	2.000.000	2.000.000
10	Plastik dan Sablon	1 bal	3.500.000	3.500.000
11	Total Biaya			33.622.000
12	JumlahProduksiKerupukUkuran 180 Gram (Bungkus)			1.805
13	JumlahProduksiKerupukUkuran 240 Gram (Bungkus)			1.354
14	HPP Per BungkusUntukKerupukUkuran 180 Gram			7.983
15	HPP Per BungkusUntukKerupukUkuran 240 Gram			14.189,49

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

Dapat dilihat pada tabel 4.5 .bahwa harga pokok produksi kerupuk rengginang ukuran 180 gram per bungkus adalah Rp 7.983 dan kerupuk rengginang ukuran 240 gram per bungkus adalah Rp 14.189,49. Sedangkan harga jual yang ditetapkan UD.Yani Jaya ukuran 180 gram yaitu Rp 14.000 per bungkusnya dan ukuran 240 gram Rp 21.000 per bungkusnya.

4.2.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Rengginang Menurut Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* ini membutuhkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Berikut data yang dimasukkan ke dalam metode *full costing*.

1. Biaya Bahan Baku

Tabel 4.6. Biaya Bahan Baku Kerupuk Rengginang

No.	Bahan	Satuan	Kuantitas	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Beras Ketan Thailand/Vietnam	Kg	650	30.000	19.500.000
Jumlah					Rp 19.500.000

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

Berdasarkan tabel 4.6. total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya Samarinda yaitu sebesar Rp 19.500.000 setiap bulannya dengan jumlah produksi 3.159 bungkus, yaitu 1.805 bungkus ukuran 180 gram dan 1.354 bungkus ukuran 240 gram.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

UD. Yani Jaya mempekerjakan sebanyak 3 orang tenaga kerja langsung yaitu bagian pengadonan, pencetakan dan pencucian sebesar Rp 1.300.000. Perhitungan tenaga kerja langsung dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 4.7. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada UD. Yani Jaya Samarinda Bulan Februari 2023

No.	Keterangan	Biaya Per Bulan (Rp)
1	Bagian Pengadonan	1.300.000
2	Bagian Pencetakan	1.300.000
3	Bagian Pencucian	1.300.000
Jumlah		3.900.000

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

3. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

Biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya Samarinda di klasifikasikan menjadi 3 antara lain BOP tetap, BOP variabel dan biaya tenaga kerja tidak langsung sebagai berikut:

a. BOP Variabel

BOP variable yaitu biaya yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya Samarinda secara berubah-ubah berdasarkan pada jumlah produk yang diproduksi. Berikut BOP variabel yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya Samarinda pada bulan Februari 2023:

Tabel 4.8. BOP Variabel Bulan Februari 2023

Keterangan	Kuantitas	Harga Per Unit (Rp)	Total Biaya (Rp)
Gas	60 tabung	25.000	1.500.000
Listrik			700.000
Air			150.000
Biaya Bahan Penolong			4.722.000
PlastikKemasan 180 gram	1 Bal	1.500.000	1.500.000
PlastikKemasan 240 gram	1 Bal	2.000.000	2.000.000
Total BOP Variabel Pada Bulan Februari 2023			10.572.000

Sumber: UD. Yani Jaya Samarinda, Februari 2023

b. BOP Tetap

BOP tetap yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya yaitu biaya depresiasi alat – alat produksi dan bangunan. Biaya depresiasi yang dikeluarkan UD. Yani Jaya sebesar Rp 1.278.333,33, dapat dilihat dari tabel 4.9., untuk menghitung nilai penyusutan pada UD. Yani Jaya pada bulan Februari 2023 yaitu dengan menggunakan metode garis lurus. Perhitungan dengan metode garis lurus dilakukan sebagai berikut:

$$\text{Beban Depresiasi} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomi}}$$

Berikut rincian biaya depresiasi peralatan yang dikeluarkan oleh UD. Yani

Jaya Samarinda selama bulan Februari 2023:

Tabel 4.9. Biaya Depresiasi

Aset Tetap	Tahun Perolehan	Biaya Per Unit (Rp)	Jumlah Unit	Harga Perolehan (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi Per Tahun (Rp)
Blender	2020	525.000	2	1.050.000	0	3	350.000
Ember	2020	25.000	2	50.000	0	2	25.000
Baskom	2020	25.000	5	125.000	0	2	62.500
Panci	2019	185.000	2	370.000	0	3	123.333.33
Kompor gas	2015	325.000	3	975.000	0	5	195.000
Tabung gas	2015	100.000	10	1.000.000	0	5	500.000
Tampah	2019	30.000	20	600.000	0	3	200.000
Centong kayu	2020	15.000	2	30.000	0	2	30.000
Sutil	2020	20.000	2	40.000	0	2	20.000
Cetakan	2021	5.000	3	15.000	0	2	7.500
Wajan	2015	40.000	2	80.000	0	3	26.666.66
Saringan Kecil	2020	25.000	6	150.000	0	2	75.000
Saringan Besar	2020	50.000	5	250.000	0	2	125.000
Oven	2012	30.000.000	1	30.000.000	0	10	3.000.000
Pengadukan	2012	14.000.000	1	14.000.000	0	10	1.400.000
Mesin Press	2012	12.000.000	1	12.000.000	0	10	1.200.000
Bangunan	2010	150.000.000	1	150.000.000	25.000.000	25	5.000.000
Total Biaya Depresiasi Peralatan Per Tahun							12.340.000
Biaya Penyusutan Peralatan Per Bulan							1.028.333,33

Sumber: Data Diolah, 2023

c. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung yang dikeluarkan UD. Yani Jaya yaitu gaji pemilik usaha sebesar Rp 1.000.000.

Total BOP tetap, BOP variabel dan biaya tenaga kerja tidak langsung yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya pada bulan Februari 2023 yaitu sebesar Rp 8.490.000, dapat dilihat pada tabel 4.9. berikut ini:

Tabel 4.10. Total Biaya Overhead Pabrik UD. Yani Jaya Samarinda Pada Bulan Februari 2023

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Gas	1.500.000
Biaya Listrik	700.000
Biaya Air	150.000
Biaya Plastik Kemasan 180 gram	2.000.000
Biaya Plastik Kemasan 240 gram	1.500.000
Biaya Penolong	4.722.000
Biaya Depresiasi Mesin, Peralatan dan Bangunan	1.028.333,33
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	1.000.000
Total Biaya Overhead Per Bulan	11.250.333,33

Sumber: Data Diolah, 2023

Pada tabel 4.10 total biaya overhead pada bulan Februari 2023 yaitu sebesar Rp 11.250.333,33.

Tabel 4.11. Biaya Non Produksi UD. Yani Jaya Samarinda Pada Bulan Februari 2023

Keterangan	Kuantitas (Bungkus)	Total Biaya (Rp)
Biaya Pemasaran:		
Biaya Tenaga Kerja Supir		2.000.000
Biaya Bensin Mobil	1.805	1.950.000
Biaya Administrasi & Umum:		
Biaya Telepon	1.354	200.000
Total Biaya Non Produksi Bulan Februari 2023		4.150.000

Sumber: Data Diolah, 2023

Pada tabel 4.11 total biaya non produksi yaitu biaya pemasaran ditambah dengan biaya administrasi dan umum sebesar Rp 4.150.000.

Berikut perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.12. Perhitungan Biaya Bahan Baku Kerupuk Rengginang Bulan Februari 2023

Produk Berdasarkan Berat Kemasan	Kuantitas (Bungkus)	Jumlah Produksi (Gram)	Persentase (%)	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Bahan Baku Per Bungkus (Rp)	Biaya Bahan Baku Per Gram (Rp)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(5/2)=(6)	(6/Berat Kemasan)=(7)
Rengginang Bawang 180 Gram	1.805	324.900	49.995	9.749.025	5.401,12	30
Rengginang Bawang 240 Gram	1.354	324.960	50.005	9.750.975	7.201,6	30
	3.159	649,860	100%	19.500.000		

Sumber: Data Diolah, 2023

Dapat dilihat pada tabel 4.12 biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk kemasan 180 gram sebesar Rp 5.401,12 per bungkus dan Rp 7.201,6 untuk kemasan 240 gram.

Tabel 4.13. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Kerupuk Rengginang Bulan Februari 2023

Produk berdasarkan Berat Kemasan	Kuantitas (Bungkus)	Persentase (%)	BTKL (Rp)	BTKL Per Bungkus (Rp)	BTKL Per Gram (Rp)
(1)	(2)	(3)	(4)	(4/2)=(5)	(5/Berat Kemasan)=(6)
Rengginang Bawang 180 Gram	1.805	57.138	2.228.395,06	1.234,57	6,86
Rengginang Bawang 240 Gram	1.354	42.862	1.671.604,94	1.234,57	5,14
	3.159	100%	3.900.000		

Sumber: Data diolah, 2023

Dapat dilihat pada tabel 4.13 biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya yaitu Rp 1.234,57 untuk kedua kemasan.

Tabel 4.14. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Kerupuk Rengginang Bulan Februari 2023

Produk Berdasarkan Berat Kemasan	Kuantitas (Bungkus)	Persentase (%)	BOP (Rp)	Biaya Tambahan (Plastik)	BOP TOTAL (Rp)	BOP Per Bungkus (Rp)	BOP Per Gram (Rp)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(4+5)=(6)	(6/2)=(7)	(7/Berat Kemasan)=(8)
Rengginang Bawang 180 Gram	1.805	57.138	4.428.385,45	2.000.000	6.428.385,45	3.561	19,78
Rengginang Bawang 240 Gram	1.354	42.862	3.321.947,87	1.500.000	4.821.947,87	3.561	14,83
Total	3.159	100%	7.750.333,33	3.500.000	11.250.333,33		

Sumber: Data diolah, 2023

Dapat dilihat pada tabel 4.14 BOP yang dikeluarkan UD. Yani Jaya yaitu sebesar Rp 2.362 untuk semua kemasan.

Tabel 4.15. Perhitungan Biaya Non Produksi UD. Yani Jaya Samarinda Pada Bulan Februari 2023

Produk berdasarkan Berat Kemasan	Kuantitas (Bungkus)	Persentase (%)	BTKL (Rp)	BTKL Per Bungkus (Rp)	BTKL Per Gram (Rp)
(1)	(2)	(3)	(4)	(4/2)=(5)	(5/Berat Kemasan)=(6)
Rengginang Bawang 180 Gram	1.805	57.138	2.371.227	1.313	7,29
Rengginang Bawang 240 Gram	1.354	42.862	1.778.773	1.313	5,47
	3.159	100%	4.150.000		

Sumber: Data Diolah, 2023

Dapat dilihat pada tabel 4.15 biaya non produksi pada UD. Yani Jaya untuk kemasan 180 gram dan 240 gram yaitu sebesar Rp 1.313.

Tabel 4.15. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan Harga Jual Kerupuk Rengginang Kemasan 180 Gram dan 240 Gram

Produk Berdasarkan Berat Kemasan	Biaya	HPP Per Gram (Rp)	HPP Per Bungkus (Rp)	Total HPP (Berdasarkan Jumlah Produksi) (Rp)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Rengginang Bawang 180 Gram	BBB	30	5.401,12	9.749.025
	BTKL	6,86	1.234,57	2.228.395,06
	BOP	19,78	3.561	6.428.385,45
Total		57,25	10.196,69	18.405.805,51
Rengginang Bawang 240 Gram	BBB	30	7.201,6	9.750.975
	BTKL	5,14	1.234,57	1.671.604,94
	BOP	14,83	3.561	4.821.947,87
Total		52,25	12.053,6	16.244.527,81

Sumber: Data Diolah, 2023

Pemilik usaha mematok harga jual kerupuk rengginang ukuran 180 gram yaitu sebesar Rp 14.000 dan kerupuk rengginang ukuran 240 gram sebesar Rp 21.000.

Penentuan harga jual kerupuk rengginang yang digunakan oleh penulis yaitu dengan metode *cost plus pricing*, perusahaan menginginkan laba sebesar 35%. Laba menurut *cost plus pricing* dihitung sebagai berikut:

4.2.3. Penentuan Harga Jual

1. Kerupuk Rengginang Kemasan 180 Gram

Biaya Bahan Baku	Rp 9.749.025
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2.228.395,06
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 6.428.385,45
Total Biaya Produksi	<u>Rp 18.405.805,51</u>
Perhitungan <i>Markup</i> :	
Biaya Pemasaran, Administrasi & Umum	Rp 2.371.227
Laba yang diharapkan, 35% x 20.777.032,51	Rp 7.271.961,37
Jumlah	<u>Rp 9.643.188,37</u>
Biaya Produksi	<u>Rp 18.405.805,51</u>
Persentase <i>Markup</i>	52,39%

Perhitungan harga jual kemasan 180 gram:

Biaya Produksi	Rp 18.405.805,51
<i>Markup</i> 52,2% Rp 18.405.805,51	Rp 9.642.801,5
Total Harga Jual	<u>Rp 28.048.607</u>

Harga Jual Per Bungkus:

Rp 28.048.607 / 1.805 Bungkus = Rp 15.539,39 dibulatkan menjadi Rp 15.500

1. Kerupuk Rengginang Kemasan 240 Gram

Biaya Bahan Baku	Rp 9.750.975
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.671.604,49
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 4.821.947,87
Total Biaya Produksi	<u>Rp 16.244.527,81</u>
Perhitungan <i>Markup</i> :	
Biaya Pemasaran, Administrasi & Umum	Rp 1.778.773
Laba yang diharapkan, 35% x 18.023.300,81	<u>Rp 6.308.155,28</u>
Jumlah	<u>Rp 8.086.928,28</u>
Biaya Produksi	<u>Rp 16.244.527,81</u>
Persentase <i>Markup</i>	49,78%

Perhitungan harga jual kemasan 240 gram:

Biaya Produksi	Rp 16.244.527,81
<i>Markup</i> 49,78% Rp 16.244.527,81	Rp 8.086.525,94
Total Harga Jual	<u>Rp 24.331.053,75</u>

Harga Jual Per Bungkus:

Rp 24.331.053,75 / 1.354 Bungkus = Rp 17.969,75 dibulatkan menjadi Rp 18.000

4.3. Pembahasan

Berdasarkan analisis perhitungan harga jual kerupuk rengginang yaitu perhitungan dengan metode UD. Yani Jayadengan metode *cost plus pricing* pendekatan *full costing* yaitu sebagai berikut:

Tabel 4.16. Perbandingan Harga PokokProduksi Kerupuk Rengginang

Produk Berdasarkan Berat Kemasan	Harga Pokok Produksi Menurut UD. Yani Jaya (Rp)	Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih Harga (Rp)
Rengginang Bawang Ukuran 180 Gram	7.983	10.196,69	2.213,69
Rengginang Bawang Ukuran 240 Gram	14.189,49	12.053,6	2.135.89

Sumber: Data Diolah, 2023

Tabel 4.17. Perbandingan Harga Jual Kerupuk Rengginang

Keterangan	Harga Jual Menurut UD. Yani Jaya Samarinda (Rp)	Harga Jual Menurut Perhitungan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> (Rp)	Selisih Harga (Rp)
Rengginang BawangUkuran 180 Gram	14.000	15.500	1.500
Rengginang BawangUkuran 240 Gram	21.000	18.000	3.000

Sumber: Data Diolah, 2023

Berdasarkan tabel 4.16. dapat dilihat harga pokok produksi menurut UD. Yani Jaya untuk kemasan 180 gram lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu dengan selisih sebesar Rp 2.213,69 per bungkus karena UD. Yani jaya belum memasukkan biaya dengan keseluruhan, dan sebaliknya untuk ukuran 240 gram selisih 1.647,49 per bungkus selisih lebih besar perhitungan harga UD. Yani Jaya dibandingkan dengan metode *full costing*, tetapi biaya yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya

tidak terperinci sehingga tidak diketahui biaya apa saja yang dikeluarkan oleh UD. Yani Jaya.

Hasil dari perhitungan tersebut UD. Yani Jaya Samarinda belum memasukkan biaya-biaya yang harus dikeluarkan dan tidak melakukan pengklasifikasian biaya secara terperinci sesuai dengan kaidah akuntansi biaya, dampaknya UD. Yani Jaya tidak mengetahui keuntungan yang didapatkan selama berjualan, yang awalnya jika dilihat keuntungannya mendapatkan lebih banyak, ternyata dihitung dari metode *full costing* banyak biaya yang harus dikeluarkan dan keuntungannya berkurang.

Berdasarkan perhitungan 4.17 dan perbandingan harga jual dengan tingkat keuntungan 35%, maka penetapan harga jual yang dilakukan untuk:

a. Kerupuk Rengginang Kemasan 180 Gram

Harga jual yang ditetapkan UD. Yani Jaya sebesar Rp 14.000 memiliki selisih kurang dibandingkan perhitungan metode *cost plus pricing* sebesar Rp 15.500. UD. Yani Jaya dapat memperhitungkan kenaikan harga jual atau mempertahankan harga jual lama dengan mempertimbangkan nilai harga pokok produksi sebesar Rp 10.196.69. Artinya, menaikkan atau mempertahankan harga jual UD. Yani Jaya tetap memperoleh keuntungan.

b. Kerupuk Rengginang Kemasan 240 Gram

Harga jual yang ditetapkan UD. Yani Jaya sebesar Rp 21.000 memiliki selisih lebih besar dibandingkan perhitungan metode *cost plus pricing* sebesar Rp 18.000, dengan ini, UD. Yani Jaya dapat menurunkan harga jualnya

karena dengan harga Rp 18.000 UD. Yani Jaya akan tetap memperoleh keuntungan yang diinginkan.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada UD. Yani Jaya Samarinda yaitu:

1. Perhitungan harga pokok produksi UD. Yani Jaya belum sesuai dengan konsep metode *full costing*, terdapat selisih sebesar Rp 2.213,69 untuk kemasan 180 gram karena UD. Yani Jaya tidak memasukkan biaya yang dikeluarkan dengan cermat, sedangkan untuk kemasan 240 gram memiliki selisih Rp 2.213,89 lebih tinggi perhitungan UD. Yani Jaya tetapi biaya yang dimasukkan tidak jelas apa saja yang dikeluarkan.
2. Penentuan harga jual kerupuk rengginang yang ditetapkan oleh UD. Yani Jaya Samarinda juga belum sesuai dengan konsep metode *cost plus pricing*, karena jika dilihat perhitungan dengan metode *cost plus pricing* lebih menguntungkan, dibanding dengan melihat harga pesaing untuk menentukan harga jualnya, dengan metode *cost plus pricing* ini juga UD. Yani Jaya dapat mengestimasi keuntungan yang ingin diinginkan, dan mengetahui keuntungan yang akan didapatkan.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian saran yang dapat disampaikan oleh penulis sebagai berikut:

1. UD. Yani Jaya Samarinda sebaiknya melakukan identifikasi biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi. Terdapat beberapa unsur biaya yang belum dihitung sebagai komponen biaya *overhead* pabrik antara lain biaya air, biaya listrik, biaya gas, biaya telepon, depresiasi mesin dan biaya penyusutan peralatan. Hal ini dikarenakan unsur-unsur biaya tersebut memiliki peran secara tidak langsung yang penting dalam proses produksi sehingga berpengaruh atas nilai harga pokok produksi yang dihasilkan.
2. UD. Yani Jaya Samarinda sebaiknya menggunakan perhitungan harga pokok produksi yaitu metode *full costing*, karena metode *full costing* lebih terperinci dalam memasukkan semua komponen biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, sehingga memiliki hasil yang akurat dengan biaya yang lebih terperinci dan harga pokok produksi yang ditetapkan juga akan lebih tepat.
3. Perhitungan harga jual *cost plus pricing* dapat dijadikan pertimbangan dalam menetapkan harga jual kerupuk rengginang. Metode ini dianggap lebih baik dalam mengestimasi harga jual dengan komposisi harga pokok produksi dan persentase laba yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Batubara, H. (2013). Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Alumunium Di UD. Istana Alumunium Manado. *Jurnal Emba: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3), 217–224.
- Ika, K. N. (2013). Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus*. *Jurnal Fokus Bisnis*, 12(02), 83–99.
- Iryanie, E., dan Handayani, M. (2019). *Akuntansi Biaya* (A. Pratomo (ed.)). Poliban Press.
- Komara, B., dan Sudarma, A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi*, 5(9), 18–29.
- Krismiaji, dan Anni, A. (2011). *Akuntansi Manajemen*. UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya (5th ed.)*. UPP STIM YKPN.
- Nurtanio. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode *Full Costing* Pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 1(2), 59–70.
- Pratiwi, S. I., Susanti, W., dan Rahman, A. (2019). *Analisis Metode Pembebanan Biaya Produksi terhadap Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing pada PT. Sumber Djaja Perkasa Sidoarjo*. Jurnal Akuntansi UBHARA.
- Riyanto, Wahyu Hidayat, dan Mohyi, A. (2020). *Metodologi Penelitian Ekonomi*. UMMPress.
- Sujarweni, V. W. (2015). *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya* (Mona (ed.)). Pustaka Baru Press.
- Wulandari, N. A. (2018). *Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Jamu Tradisonal (Studi Kasus UKM Jamu Tradisional Hj. Sumiati Pamekasan)*. 20–21.

LAMPIRAN

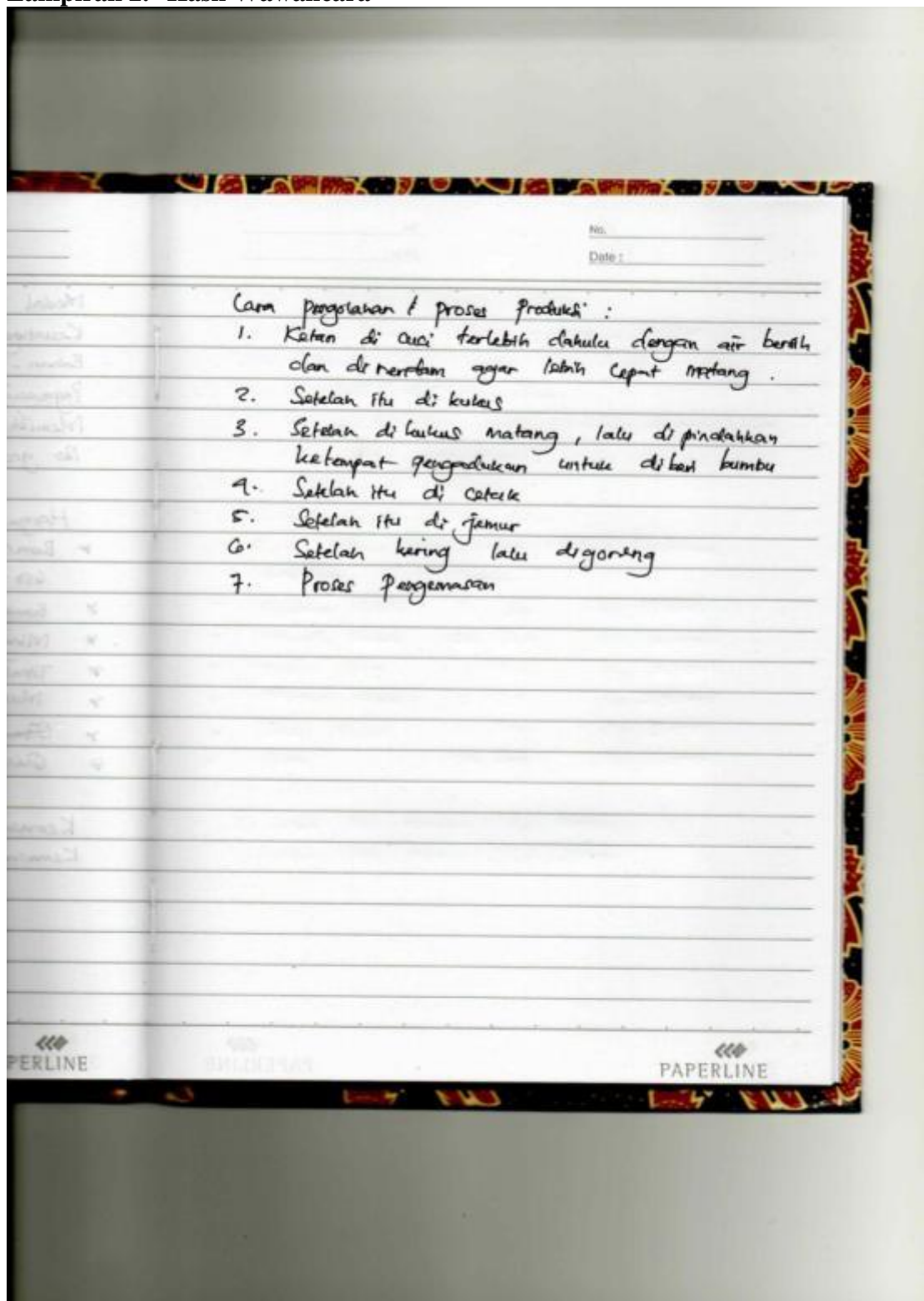
Lampiran 1. RekapPenjualan

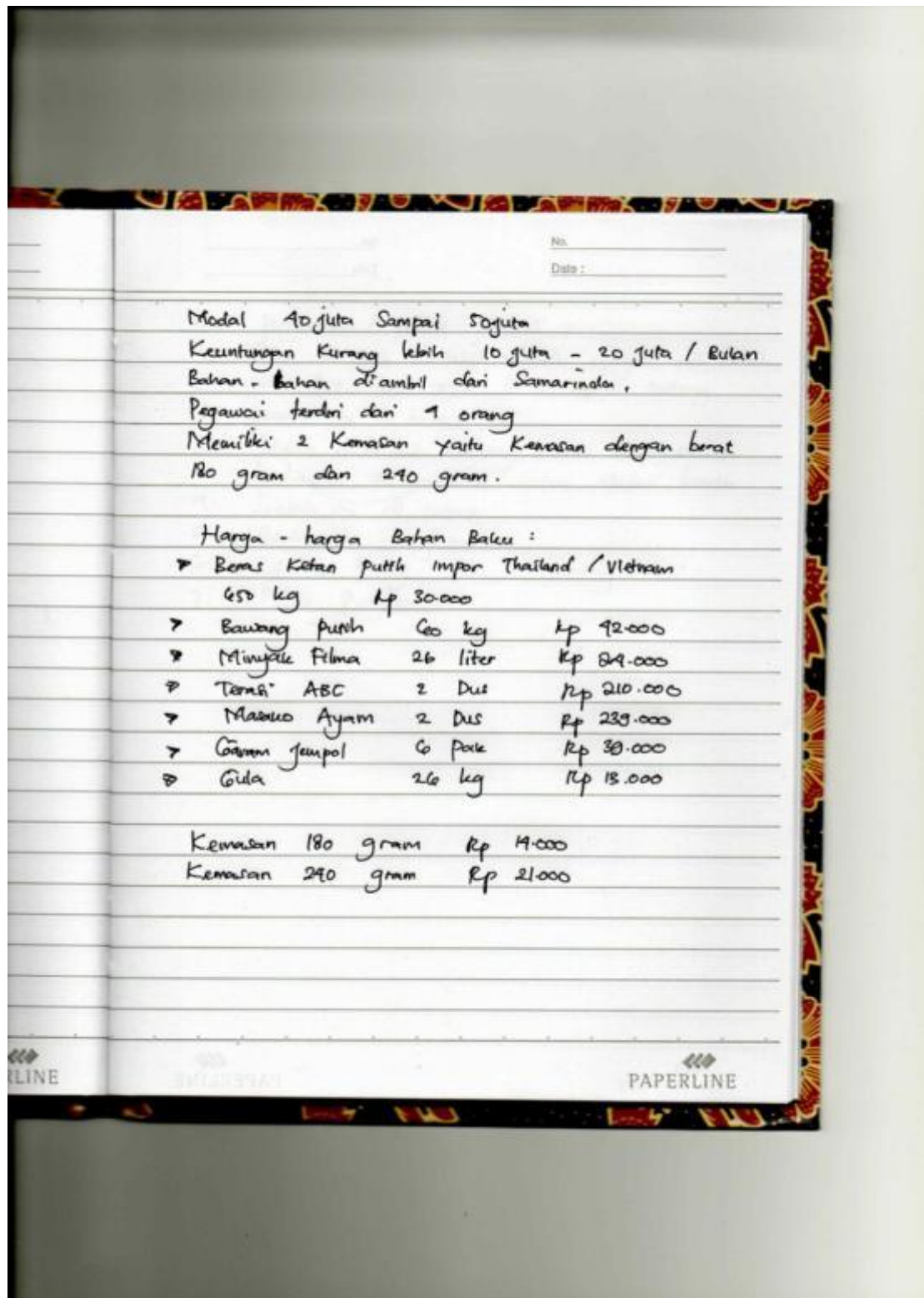
RekapPenjualan Bulan Februari UD. Yani Jaya Samarinda

Tanggal	Lokasi Penjualan	RengginangKemasan 180	RengginangKemasan 240
1	Foodmart	69	15
1	Endah		8
1	Aisah	24	18
1	Arjuna	24	36
3	Valentin	15	15
3	Joymart 2	10	15
3	Bu Yuna	39	25
3	Planet	35	
3	Joy Mart 1	20	15
5	E Spja	14	
5	E Citon	14	
5	E Budimart	16	
5	E Pramuka	16	
5	Haky	12	
5	AlfamartSpj	10	
5	Planet		36
5	Hypermart BM	15	15
5	Iwan Swal	20	20
8	Warga Kutai	15	
9	Belibis	12	
9	Sori	10	
9	Kop Kue	12	6
9	Jaya Lestari	12	
9	Arjuna	24	54
9	Era Dama	12	
9	Lotte	120	140
15	Joymart 1	15	15
15	Joymart 2	15	25
11	Conut	20	20
11	Al JKT 1	22	
11	Al JKT 2	14	
11	Era Suryanata	16	
11	Era Loa Bakung	14	
15	Era Lembus	16	
15	Laude	10	20
15	Awang Lina		17
15	Brima	6	

12	Pak Bambang	10	
17	Susana Kilo	25	
17	Kaltindo	10	15
17	Mega Jaya		
17	K Buah	15	15
17	K Pertamina	10	15
17	K Global	25	25
17	Susana F	100	25
17	Era KM 38	12	
17	Alfa Sutb	12	
17	Alfa Sutb	12	
17	Alfa Sutb	12	
17	Al MT 1	10	
17	Al MT 2	12	
17	Al MT 3	12	
17	Al MT 4	12	
17	Al MT 5	12	
17	Al Yani	12	
17	Al Yani	12	
17	Al Dirm	12	
17	Al Perm	12	
20	Mulawarman	24	18
20	Mega Swalayan	14	
20	GBE	15	
20	Food Mart	36	33
20	Arjuna Biru	20	36
22	Arjuna Biru		
22	Valentin	10	10
24	Valentin		40
24	Kop Polisi		12
25	Bu Neng	70	
23	Planet	24	36
23	Aisah		30
24	Eramart		
24	Orang	2	
24	Alip	23	
25	Foodmart		54
25	Endah	8	6
25	Aisah	31	9
25	UD Hermas	10	10
26	Al Alimudin	12	
27	Bu Yana	40	36
28	Arjuna Baru	23	36

28	Lote	114	96
	Total Penjualan Bulan Februari 2023 (Bungkus)	1.543	1.063

Lampiran 2. Hasil Wawancara



Mesin dan Peralatan produksi*		
Blender	1	525.000
Ember	2	25.000
Baskom	5	25.000
Panci	2	185.000
Kampor Gas	5	325.000
Tabung Gas	10	100.000
Tampah	25	30.000
Cantong Kayu	2	15.000
Sudap / Sutil	2	20.000
Cetakan	3	15.000
Wajan	2	40.000
Saringan Kelil	6	25.000
Saringan Berman	5	50.000
Oven	1	30.000.000
Pengadukan	1	14.000.000
Pres	1	12.000.000
Mobil	1	25.000.000

No. _____
Date : _____

Biaya Variabel		
Gas	Gas Tabung	25.000 / 1.500.000 / Bulan
Listrik		700.000 / Bulan
Air		150.000 / Bulan
Plastik dan Sablon		3.500.000
Telepon		200.000 / Bulan

Gaji Karyawan		
3	Orang Karyawan	3.900.000
1	Supir	2.000.000

PAPERLINE

UD. YANI JAYA
RENGGINANG KHAS
0812 5896 531
SAMARINDA

12-10-21
UD. HARMAS
SMP

NOTA NO. 6923

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
15	REngging 180	14000	224000
18	REngging 240	21000	378000
			602000

Jumlah Rp. 602000

UD. HARMAS
Jln. Imam Bonjol No. 04 RT. 10
Telp. (0541) 732139
Samarinda-Kaltim

RUTAM

UD. YANI JAYA
RENGGINANG KHAS
0812 5896 531
SAMARINDA

6-10-21
KUE ENDA
SMP

NOTA NO. 2504

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
8	REngging 240	21000	168000
			168000

Jumlah Rp. 168000

KEDAI ENDA
KUE ENDA
Jl. Diponegoro-100 Samarinda

Tanda Terima

UD. YANI JAYA
RENGGINANG KHAS
0812 5896 531
SAMARINDA

6-10-21
ARJUNABARU
SMP

NOTA NO. 2502

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
36	REngging 240	21000	756000
(TIGA PULUH ENAM)			
20	REngging 180	14000	280000
(DUA PULUH)			
1	Beras 180		
(SATU)			
			1036000

Jumlah Rp. 1036000

arjunabarupermarket
Jl. Diponegoro-100, Samarinda 0541-741406, 751908
arjunabarupermarket@gmail.com

0823 4400 5579

Tanda Terima

Lampiran 4. Foto Mesin dan Peralatan



Lampiran 5. Foto Proses Produksi



Lampiran 6. Foto Produk Kerupuk Rengginang

UD. Yani Jaya Samarinda

Perum. Pondok Karya Lestari Jalan Sejati Blok. B RT. 12 No. 139 Kelurahan Sungai Kapih,
Kecamatan Sambutan, Samarinda, Kalimantan Timur 75114
Telp. 0852 4694 9933

SURAT PENELITIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bapak Supadi
Jabatan : Pemilik UD. Yani Jaya Samarinda
Alamat : Perum. Pondok Karya Lestari Jalan Sejati Blok. B RT. 12 No. 139
Kelurahan Sungai Kapih, Kecamatan Sambutan

Menyatakan bahwa:

Nama : Leili Fitriyani Rahmawati
NIM : 1601035180
Program Studi : S1 – Akuntansi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman

Yang bersangkutan telah menyelesaikan penelitian dari bulan Februari 2020 sampai dengan Oktober 2021 dan data yang dibutuhkan telah kami berikan.

Demikian surat keterangan ini kami berikan untuk digunakan oleh pihak yang bersangkutan untuk penyusunan skripsi.

Samarinda, 14 Oktober 2021

Pemilik UD. Yani Jaya Samarinda

UD. YANI JAYA
RENGGINANG KE
0812 5896 511
SAMARINDA



Bapak Supadi