

Pengendalian Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada “Kerupuk Sari Udang Mbah Oerip-Sidoarjo”

Darno
Universitas Maarif Hasyim Latif
darno@dosen.umaha.ac.id

Abstrak

Perusahaan harus dapat bersaing dalam hal harga dengan melakukan pengelolaan penanganan bahan baku, tenaga kerja dan overhaed pabriknya. Ketiganya sangat penting karena secara langsung berpengaruh terhadap harga pokok produsinya (HPP). Perusahaan UD. Redjo Makmoer Indonesia, merupakan perusahaan yang memproduksi kerupuk. Untuk penentuan biaya produksi dan penetapan harga penjualan, perusahaan membuat kebijakan metode penghitungan harga pokok produksinya. Selain untuk penetapan harga, juga untuk pengendalian proses dan menekan besarnya biaya produksi perusahaan. Berdasarkan hasil pengamatan selama satu bulan proses produksi, harga pokok produksi dengan metode perusahaan yang telah dijalankan sebesar Rp. 40.100,00. Dengan metode full costing didapatkan Rp. 41.500,00. Dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi berdasarkan dua metode perhitungan di atas terdapat selisih atau perbedaan. Dengan metode full costing didapatkan harga pokok produksi lebih tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa selama ini perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan ada beberapa unsur yang belum masuk perhitungan.

Kata kunci: Pengendalian, HPP, Full Costing

Abstrac

Companies must be able to compete in terms of prices by managing the handling of raw materials, labor and overhaed factories. All three are very important because they directly affect the cost of the product (HPP). UD company Redjo Makmoer Indonesia, is a company that produces crackers. For the determination of production costs and pricing of sales, the company makes a policy on the method of calculating the cost of production. In addition to pricing, also to control the process and reduce the size of the company's production costs. Based on observations for one month the production process, the cost of production with the method of the company that has been run is Rp. 40,100.00. With the full costing method, Rp. 41,500.00. It can be concluded that the cost of production based on the two calculation methods above there are differences or differences. With the full costing method, the cost of production is higher. This shows that so far the calculations made by the company have several elements that have not been included in the calculation.

Keywords: Control, HPP, Full Costing

PENDAHULUAN

Persaingan dalam dunia usaha yang semakin ketat dan inovasi yang semakin canggih memberikan konsekuensi positif dan negatif bagi perusahaan. Perusahaan dituntut untuk dapat bersaing untuk mempertahankan kelangsungan usaha mereka. Persaingan ini terjadi pada perusahaan mikro, kecil, menengah dan lebih lagi pada perusahaan besar. Termasuk juga perusahaan mikro dan kecil yang bergerak pada bidang olahan makanan. Hal ini mau tidak mau akan memaksa perusahaan untuk bisa meningkatkan kinerja dan produktifitas serta kualitasnya.

Salah satu point utama yang harus mendapatkan diperhatikan khusus oleh perusahaan untuk dapat bersaing dalam hal harga adalah penanganan bahan baku, tenaga kerja dan overhaed pabriknya. Hal ini sangat penting karena akan mempengaruhi langsung terhadap harga pokok produsinya. Ketiga unsur utama tersebut adalah unsur dalam penghitungan harga pokok produksi. Harga pokok produksi perusahaan adalah dasar utama perhitungan dalam menentukan seluruh biaya produksi dan menentukan harga penjualan suatu produk.

Bahan baku merupakan dasar pertama untuk berjalannya kegiatan operasional produksi perusahaan. Persediaan bahan baku adalah sumber daya perusahaan yang sangat signifikan. Persediaan bahan baku masuk dalam aktiva lancar yang relatif flutuatif jumlahnya. Pengendalian bahan baku perusahaan harus dilakukan dengan cermat dan teliti. Selain jumlahnya yang signifikan terhadap jumlah aktiva, persediaan bahan baku berkaitan langsung dengan proses produksi.

Kesalahan yang terjadi dalam proses pengendalian bahan baku maka akan berakibat fatal bagi perusahaan. Persediaan bahan baku yang terlalu banyak akan menaikkan biaya dan penggunaan modal perusahaan. Akan tetapi bila persediaan bahan baku kurang, proses produksi akan mengalami masalah dan bisa mengakibatkan kerugian.

Berikutnya adalah biaya tenaga kerja langsung, dimana biaya ini untuk tenaga kerja yang secara langsung berhubungan dengan proses produksi atau barang jadi. Biaya yang timbul diluar beban biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dimasukkan dalam kategori biaya overhead pabrik. biaya ini tidak berhubungan langsung atau diidentifikasi secara langsung dengan barang yang dihasilkan. Biaya overhead pabrik yang termasuk didalamnya adalah bahan pembantu. Bahan pembantu ini sering juga disebut dengan bahan tidak langsung (indirect materials) seperti perlengkapan pabrik. Selain itu ada tenaga kerja tidak langsung (indirect labor). Tenaga kerja tidak berhubungan langsung dan tidak dapat diidentifikasi secara langsung dengan barang yang dihasilkan dengan tugas atau pekerjaannya. Gaji mandor, listrik, air, telepon dan repair serta maintenance adalah contohnya..

Perusahaan UD. Redjo Makmoer Indonesia, merupakan perusahaan yang bergerak di bidang olahan makanan, khususnya produksi kerupuk. Untuk memenuhi penentuan biaya produksi dan penetapan harga penjualan, perusahaan harus membuat kebijakan proses dan prosedur penghitungan harga pokok produksinya. Selain itu, hal ini adalah untuk pengendalian proses dan besarnya biaya produksi perusahaan. Diharapkan kedepan agar perusahaan dapat memaksimalkan proses kegiatan produksi di perusahaan.

Perusahaan kerupuk UD. Redjo Makmoer Indonesia memiliki produk unggulan kerupuk Sari Udang "Mbah Oerip". Kerupuk Sari Udang "Mbah Oerip" merupakan produk inovasi dari kerupuk yang berbahan baku utama dari tepung tapioka dan bumbu beserta bawang putih dan bubuk udang. Persediaan terhadap bahan baku, tenaga kerja dan overhead dalam pembuatan kerupuk udang sangat penting untuk menjadi perhatian karena dapat mempengaruhi langsung pada harga dan kualitas (mutu) produk yang akan dihasilkan.

Dari uraian latar belakang diatas, dapat dilihat pentingnya sistem perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang meliputi bahan baku, tenaga kerja dan overhead. Maka dari hal itu, penulis merasa sangat penting untuk mengkaji serta menganalisa perhitungan harga pokok penjualan (HPP) pada produksi krupuk saru udang "Mbah oerip" di UD. Redjo Makmoer Indonesia. Tujuannya adalah untuk melakukan pembelajaran, penambahan wawasan serta perbandingan dalam hal teori dengan hal fakta pada perusahaan, sehingga bisa memberikan masukan pada perusahaan. Tema artikel ini adalah "Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Metode Full Costing pada produksi krupuk saru udang "Mbah oerip" di UD. Redjo Makmoer Indonesia".

Adapun tujuan penulisan artikel ini adalah untuk mengetahui sejauh mana perhitungan HPP yang dilakukan oleh perusahaan UD. Redjo Makmoer Indonesia dan membandingkan sistem perhitungan HPP dengan metode full costing. Dengan ini diharapkan akan mengetahui kendala yang dihadapi oleh perusahaan dan memberikan masukan positif bagi perusahaan.

Ruang lingkup dalam penulisan artikel ini adalah mempelajari perhitungan HPP yang dilakukan oleh perusahaan UD. Redjo Makmoer Indonesia dan membandingkan dengan sistem perhitungan HPP dengan metode full costing.

KAJIAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi dan kemudian menjadi beban dalam suatu proses produksi. Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi, menurut Mulyadi (2016 : 14). Menurut M. Nafarin (2009: 497) harga pokok produksi adalah total semua biaya terkait dengan produk (barang) yang didapatkan, yang mana terkandung didalamnya unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Berdasarkan defenisi yang ada diatas disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan total biaya-biaya yang dikeluarkan terkait dengan proses produksi suatu barang sampai menjadi barang jadi yang siap untuk dijual.

Perhitungan harga pokok produksi bertujuan untuk pengendalian harga produksi, perencanaan dan pengukuran prestasi pelaksanaan, menetapkan harga dan menentukan nilai persediaan. Komponen biaya yang ada dalam harga pokok produksi menurut Rudianto (2009: 272) terdiri dari biaya bahan baku langsung (direct material), biaya tenaga kerja langsung (direct labour) dan biaya overhead pabrik.

Biaya Bahan Baku Langsung (direct material) adalah biaya yang menjadi bagian utama pada produk jadi. Secara fisik dapat diidentifikasi dengan produk serta dapat diikuti jejaknya sampai pada barang jadi secara ekonomis. Menurut M.Nafarin (2009: 497) bahan baku adalah bahan

langsung atau bahan utama yang dipakai untuk membuat produk tertentu. Menurut Hansen dan Mawen (2009:57), "Biaya bahan baku langsung adalah biaya yang dapat ditelusuri secara langsung pada barang atau jasa yang sedang diproduksi". Menurut Riwayadi (2014: 48), " Bahan baku langsung adalah bahan yang dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke barang jadi ".

Semua total biaya yang terjadi dalam proses mendapatkan bahan baku sehingga diolah adalah merupakan komponen harga pokok bahan baku. Total harga bahan baku terdiri dari biaya pembelian, penyimpanan, penyiapan dan biaya-biaya lain sampai bahan baku siap diolah.

Biaya tenaga kerja langsung adalah komponen biaya produksi yang cukup besar. Hal ini menjadikan biaya tenaga kerja langsung penting dan perlu mendapatkan pengawasan dan pengendalian. Pengawasan dan pengendalian biaya tenaga kerja dilakukan supaya tercapainya efisiensi tenaga kerja. Menurut Carter dan Usry (2014: 40) tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang mengkonversi bahan baku langsung sampai menjadi produk jadi dan dapat dibebankan ke produk yang di olah. Sedangkan menurut M. Nafarin (2009: 224), tenaga kerja langsung adalah tenaga manusia yang bekerja langsung mengolah produk.

Komponen biaya tenaga kerja menurut Mulyadi (2016: 345) terdiri dari tiga yaitu gaji dan upah reguler, premi lembur dan biaya yang berhubungan dengan tenaga kerja. Menurut Hansen dan Mawen (2009: 57), "Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat ditelusuri secara langsung pada barang atau jasa yang sedang diproduksi ". Menurut Mulyadi (2016:319). "Biaya tenaga kerja langsung adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga manusia tersebut". Sedangkan menurut Firdaus Ahmad dan Wasilah (2012:226), "Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat diidentifikasi dengan suatu operasi atau proses tertentu yang diperlukan untuk menyelesaikan produk – produk dari perusahaan".

Menurut Adisaputra dan Anggraini (2011:2017) sifat – sifat tenaga kerja langsung sebagai berikut :

- a. Terkait langsung dengan jumlah produksi, jumlah biaya untuk tenaga kerja sangat ditentukan secara langsung oleh tingkat kegiatan produksi
- b. Biaya ini bersifat biaya variabel.
- c. Biaya ini secara umum dapat dihubungkan langsung dengan produk akhir atau barang.

Biaya overhead pabrik pada umumnya terdiri dari bahan tidak langsung, pekerja tidak langsung, dan beban pabrik lainnya yang tidak dapat ditelusuri secara langsung atau dibebankan secara langsung ke pekerja atau produk. A.O. Simangunsong, E Parulin Simangunsong, Johannes Rindang (2004: 187) berpendapat, biaya umum pabrik adalah Biaya Overhead Pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung seperti bahan tak langsung, tenaga kerja tidak langsung dan lain-lain. Menurut Hansen dan Mawen (2009:57) , " Biaya overhead pabrik adalah seluruh biaya produksi diluar biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung". Menurut Mulyadi (2016:194-195) penggolongan biaya overhead pabrik berdasarkan sifat biaya adalah ;

- a) Bahan Penolong
Biaya bahan penolong yaitu bahan yang bukan bagian produk jadi, atau bahan yang nilai kontribusinya sangat kecil jika dibandingkan harga pokok produksi, meskipun menjadi bagian produk jadi.
- b) Reparasi dan Pemeliharaan
Biaya reparasi dan pemeliharaan terdiri dari pemakaian biaya suku cadang (sparepart), bahan habis pakai (factory supplies), dan biaya perolehan jasa dari pihak ketiga (diluar perusahaan). Biaya ini dipakai untuk perbaikan dan pemeliharaan emplasemen, rumah dan bangunan pabrik, mesin produksi dan equipment, kendaraan dan aktiva tetap lain yang dipakai untuk proses produksi.
- c) Tenaga Kerja Tidak Langsung
Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam proses, menghasilkan suatu barang, tetapi tidak terlihat secara langsung di dalam proses produksi. Komponen biaya tenaga kerja tak langsung meliputi upah, tunjangan dan biaya kesejahteraan untuk keperluan tenaga kerja tidak langsung tersebut.
- d) Biaya yang timbul karena proses penilaian aktiva tetap.
Biaya yang timbul karena proses penilaian aktiva tetap seperti biaya penyusutan mesin dan bangunan pabrik, perkakas dan alat laboratorium, alat kerja dan aktiva tetap lain untuk produksi.
- e) Biaya yang muncul karena berlalunya waktu
Biaya yang muncul karena berlalunya waktu seperti asuransi gedung dan bangunan, asuransi mesin, equipment dan kendaraan, serta asuransi kecelakaan kerja.
- f) Biaya overhead pabrik yang langsung dibayar uang tunai.
Biaya overhead pabrik yang langsung dibayar uang tunai seperti reparasi yang dikerjakan oleh pihak lain di luar perusahaan, biaya internet dan listrik PLN.

Menurut Mulyadi (2016:195) penggolongan biaya overhead pabrik menurut perilakunya dalam kaitannya dengan jumlah volume produksi dikelompokkan tiga yaitu :

- a) Biaya Overhead tetap
Biaya Overhead tetap adalah biaya overhead pabrik yang jumlahnya tidak berubah walaupun terjadi perubahan volume jumlah produksi.
- b) Biaya Overhead Variabel
Biaya overhead variabel adalah biaya overhead pabrik yang jumlahnya selalu berubah mengikuti perubahan jumlah volume produksi dalam rentang relevan.
- c) Biaya Overhead Semivariabel
Biaya overhead semivariabel adalah biaya overhead pabrik yang jumlahnya tetap untuk jumlah tertentu dan akan berubah berubah mengikuti perubahan jumlah volume produksi ketika melewati jumlah tertentu.

Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Metode pengumpulan Harga pokok produksi tidak bisa lepas dari proses dan cara produksi perusahaan. Secara garis besar cara memproduksi dapat dibagi menjadi dua macam, yaitu:

Produk atas Dasar Proses (process Costing)

Mulyadi (2007: 69) perusahaan yang cocok menggunakan metode harga pokok berdasarkan proses produk yang dihasilkan adalah produk yang sudah berdasarkan standar. Produk yang dihasilkan setiap bulan selalu sama. Proses operasi produksi dimulai penerbitan surat perintah produksi yang didalamnya berisi standart rencana untuk waktu tertentu. Berdasarkan karakteristik tersebut penggunaan metode harga pokok berdasarkan proses dapat diterapkan pada perusahaan yang menghasilkan produk standar, jumlahnya sama setiap bulan dan kegiatan produksi diawali dengan pembuatan produk standar

Produk atas Dasar Pesanan (job Order Cost)

Perusahaan yang menggunakan metode harga pokok pesanan biasanya proses produksinya berjalan berdasarkan pesanan dari pembeli. Produk yang dihasilkan dalah berbagai macam jenis produk sesuai dengan pesanan dari pembeli. Metode harga pokok pesanan mempunyai karakteristik yang berbeda. Karakteristik ini berpengaruh pada pengumpulan biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan ini.

Mulyadi (2016: 38) mendefinisikan karakteristik-karakteristik dalam metode pengumpulan harga pokok produksi pesanan sebagai berikut:

1. Produk yang dihasilkan perusahaan menyesuaikan spesiikasi pemesan. Harga pokok produksi setiap produk dihitung secara individu berdasarkan jenis produk.
2. Biaya produksi dikelompokkan atas dasar keterkaitan dengan produk jadi dibedakan dua jenis, yaitu: biaya produk langsung dan tidak langsung.
3. Biaya produksi langsung komponennya adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya produksi tidak langsung dikategorikan dalam biaya overhead pabrik.
4. Biaya produksi langsung berdasarkan pesanan tertentu dihitung harga pokok produksinya berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi. Biaya overhead pabrik berdasarkan pesanan tertentu dihitung dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif ditentukan dimuka.
5. Harga pokok produksi per unit berdasarkan pesanan tertentu dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi. Biaya produksi yang digunakan dalam perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dibagi dengan jumlah unit yang produksi dalam pesanan tersebut adalah biaya produksi perunitnya.

Menurut Mulyadi (2016:35) “ Harga pokok pesanan merupakan metode yang biaya – biaya produksinya dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksi per satuan dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan”

Menurut Riza (2013:62) karakteristik sistem perhitungan biaya berdasarkan pesanan adalah:

1. Sistem perhitungan berdasarkan pesanan cocok diterapkan untuk perusahaan dimana bentuk produk atau jasa yang dihasilkan beraneka ragam. Pesanan yang satu dengan yang lain berbeda-beda atau heterogen.
2. Biaya produksi diakumulasi ke setiap pesanan (*Job Order Costing*) baik itu berupa satu produk atau sekelompok produk (*Batch of Goods*).
3. Biaya produksi per unit produk dihitung dengan menghitung total biaya pesanan dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi.

4. kartu biaya pesanan yang ada dalam sistem biaya pesanan adalah dokumen yang digunakan untuk mengakumulasikan biaya pada suatu pesanan tertentu.

Menurut Witjaksono (2013: 28) karakteristik produksi dalam sistem harga pokok pesanan sebagai berikut :

1. Produksi didasarkan pada pesanan dari pelanggan, oleh karena itu spesifikasi produk dan jumlah yang diproduksi harus sesuai kehendak pelanggan.
2. Produk yang dihasilkan adalah unik, dengan pengertian bahwa dapat dibebankan antara pesanyang satu dengan pesanan yang lainnya.
3. Proses produksi menuntut adanya uji kualitas untuk meyakinkan bahwa produk yang dihasilkan akan memenuhi tuntutan kualitas dan spesifikasi yang diminta oleh pelanggan.

Menurut Supriyono (2013:61) prosedur akuntansi biaya yang diterapkan dalam metode harga pokok produksi berdasarkan pesanan dapat dikelompokkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan bahan dan suplies.
2. Berdasarkan tenaga kerjanya.
3. Berdasarkan *overhead* pabrik.
4. Produk yang sudah selesai diproduksi dan produk yang masih dalam proses akhir periode.
5. Berdasarkan penjualan dan penyerahan produk kepada pemesannya.

Pada perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan, menurut Mulyadi (2016:39-41) informasi harga pokok produksi untuk setiap pesanan berguna bagi manajemen dalam menentukan:

- a. Harga jual yang akan dibebankan kepada pelanggan (pemesan);

Taksiran (perkiraan) biaya produksi untuk pesanan	Rp	xxx	
Taksiran (perkiraan) biaya nonproduksi yang dibebankan kepada pemesan			
	<u>Rp</u>	<u>xxx +</u>	
Taksiran (perkiraan) total biaya pesanan	Rp	xxx	
Laba yang diinginkan			
	<u>Rp</u>	<u>xxx +</u>	
Taksiran (perkiraan) harga jual yang dibebankan	Rp	xxx	

- b. Memperhitungkan menolak atau menerima order (pesanan);

Biaya produksi pesanan:			
Taksiran (perkiraan) bahan baku	Rp	xxx	
Taksiran (perkiraan) tenaga kerja	Rp	xxx	
Taksiran (perkiraan) BOH	<u>Rp</u>	<u>xxx +</u>	
Taksiran (perkiraan) total biaya produksi		Rp	xxx
Biaya non produksi :			
Taksiran (perkiraan) biaya administrasi dan umum	Rp	xxx	
Taksiran (perkiraan) biaya pemasaran	<u>Rp</u>	<u>xxx +</u>	
Taksiran (perkiraan) biaya non produksi		Rp	xxx
Taksiran total harga pokok produksi (pesanan)		Rp	xxx

- c. Mengontrol realisasi total biaya produksi;

Biaya bahan baku yang sesungguhnya terjadi	Rp	xxx	
Biaya renega kerja yang sesungguhnya terjadi	Rp	xxx	
Taksiran (perkiraan) biaya overhead pabrik	<u>Rp</u>	<u>xxx +</u>	
Total biaya produksi sesungguhnya	Rp	xxx	

- d. Menghitung laba atau rugi bruto (kotor) setiap orderan (pesanan);

Harga jual yang diberikan kepada pemesan		Rp	xxx
Biaya produksi orderan (pesanan);			
Biaya bahan baku yang sesungguhnya terjadi	Rp	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung yang sesungguhnya terjadi	Rp	xxx	
Taksiran (perkiraan) biaya <i>overhead</i> pabrik	<u>Rp</u>	<u>xxx +</u>	
Total biaya produksi orderan (pesanan)		<u>Rp</u>	<u>xxx -</u>
Laba bruto		Rp	xxx

- e. Menentukan jumlah harga pokok persediaan pada produk jadi dan jumlah barang dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah proses memasukan (menghitung) komponen-komponen biaya ke dalam total harga pokok produksi. Dalam memasukan (menghitung) komponen-komponen biaya ke total harga pokok produksi bisa dilakukan dengan metode full costing atau dengan variabel costing;

1. Metode Full Costing

Menurut Mulyadi (2016:17), " Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun bersifat tetap". Perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *Full Costing* meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik (baik itu variabel maupun biaya *overhead* tetap) dan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

Harga pokok produksi dengan pendekatan *Full Costing*;

Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya Overhead Tetap	Rp xxx
Biaya Overhead Variabel	<u>Rp xxx +</u>
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

2. Metode Variabel Costing

Menurut Mulyadi (2016:18), "*Variabel Costing* adalah pendekatan penghitungan harga pokok produksi dimana biaya produksi yang bersifat variabel saja yang di hitung kedalam harga pokok produksi. Komponennya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi dengan pendekatan *Variabel Costing* ini komponennya terdiri dari harga pokok produksi yang bersifat variabel terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik variabel. Kemudian komponen produksi tambah dengan biaya nonproduksi yang bersifat variabel seperti biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi variabel dan biaya umum variabel.

Harga pokok produksi berdasarkan pendekatan *variabel costing* dirumuskan sebagai berikut;

Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	<u>Rp xxx +</u>
Harga pokok produksi	Rp xxx

Kedua pendekatan penghitungan harga pokok produksi baik itu *Full Costing* maupun *Variabel Costing* memiliki perbedaan yang khususnya perlakuan pada biaya produksi yang berperilaku tetap. Hal ini menyebabkan perbedaan perhitungan pada penyajian laporan harga pokok produksi dan penyajian laporan rugi-laba.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode kuantitatif deskriptif. Proses analisa terhadap perhitungan harga pokok produksi diperusahaan kemudian dibandingkan perhitungan berdasarkan teori. Pengumpulan data yang dilakukan menggunakan observasi dan wawancara. Observasi dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung, dilokasi magang yang berhubungan erat dengan masalah tersebut. Wawancara dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan langsung kepada responden. Dalam hal ini kepada pimpinan, manager sumber daya manusia, kepala produksi, marketing, administrasi keuangan serta karyawan di UD. Redjo Makmoer Indonesia. Selain itu penelitian juga dilakukan dengan kajian kepustakaan yaitu memperoleh data, yang ada hubungannya dengan permasalahan dengan sumber data ilmiah seperti buku, hasil penelitian dan publikasi ilmiah lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Perusahaan

Perusahaan Kerupuk Mbah Oerip didirikan untuk memenuhi kebutuhan akan krupuk di Kota Sidorjo dan sekitarnya. Dasar pendiriannya adalah Surat Izin Perdagangan Menengah nomor 510/462/404.6.2/2016 yang dikeluarkan oleh Badan Pelayanan Perijinan Terpadu Kabupaten Sidoarjo, pada tanggal 07 Nopember 2017. Selain itu perusahaan memiliki ijin Surat Tanda Daftar Perusahaan dengan nomor 13.17.5.46.1787.1 yang dikeluarkan oleh Badan Pelayanan Perijinan Terpadu Kabupaten Sidoarjo pada tanggal 07 Nopember 2017. Perusahaan UD.Redjo Makmoer

Indonesia berlokasi di Dusun Balongsari RT 06 RW 02, Desa Ploso Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo.

Adapun visi dan misi yang ingin dicapai diantaranya:

Visi perusahaan :

Menjadi perusahaan skala nasional dan memiliki jaringan pendistribusian yang kuat dan luas

Misi perusahaan :

1. Menjadi perusahaan kerupuk yang dapat memasok di 15 provinsi di Indonesia
2. Mendorong kesuksesan dalam belajar, berubah menuju pertumbuhan, kesempurnaan dan pencapaian keuntungan.

Untuk mencapai tujuan tersebut maka ditentukan langkah-langkah strategis :

1. Membangun unsur sarana dan prasarana untuk mengembangkan produk
2. Pencapaian sasaran penjualan dengan sistem tepat guna
3. Memberikan rangsangan pada masyarakat dan dorongan investor sektor swasta

Pada tahun 2015 bulan november perusahaan mulai memproduksi dengan kapasitas 1,2 ton perhari. Di alamat Dusun Balongsari RT 06 RW 02, Desa Ploso, Kecamatan Wonoayu. Hal ini berlangsung selama 6 bulan hingga Mei 2016, dengan wilayah pendistribusian di Jawa Timur yang meliputi Mojokerto, Jombang, Kediri, Tulungagung, Pasuruan, Probolinggo, Madura.

Pembangunan dilakukan pada seluruh bangunan perusahaan, pada alamat yang sama. Produksi dihentikan selama pembangunan berlangsung dari bulan Juni hingga bulan November 2016. Selama proses pembangunan, pendistribusian tetap berjalan dengan memanfaatkan barang stok di gudang. Disini perusahaan mendapatkan distribusi area baru di wilayah luar Pulau Jawa yaitu Samarinda.

Produksi di mulai kembali pada bulan Nopember tahun 2017 dengan kapasitas produksi 2,5 ton. Dengan adanya distribusi area baru di wilayah Samarinda, perusahaan juga melebarkan sayapnya di wilayah Jawa Tengah. Meliputi Wonosobo, Temanggung, Banjarnegara, Banjar, Pekalongan, dan Solo.

Kerupuk adalah makanan ringan, makanan pendamping atau makanan pelengkap dalam masyarakat di Indonesia, khususnya Jawa. Bahan dasarnya adalah tepung tapioka, udang dan ikan. Proses pembuatan kerupuk dilakukan dengan memasak adonan, kemudian dipotong tipis-tipis dan dikeringkan. Setelah itu digoreng dengan minyak goreng banyak. Makanan ini sangat populer di kalangan masyarakat khususnya di Jawa, dapat terlihat saat lomba peringatan kemerdekaan Indonesia. Udang adalah salah satu, bahan tambahan pangan pada kerupuk. Kandungan unsur gizi dan kalori pada udang antara lain ada energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, Vit A, Vit B dan Vit C. Tepung tapioka sebagai bahan baku kerupuk sari udang mempunyai kandungan unsur gizi yang kurang lengkap, namun setelah ditambah bahan – bahan lain maka kandungan kerupuk adalah energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, Vit A, Vit B dan Vit C.

Daya simpan kerupuk yang berkualitas baik, tahan disimpan dalam waktu yang relatif lama tanpa terjadi kerusakan apapun. Sehingga cukup waktu untuk didistribusikan atas dipasarkan dalam kurun waktu simpan 6 – 9 bulan.

Proses pembuatan kerupuk pada perusahaan UD. Redjo Makmoer Indonesia, menggunakan metode buburan (pembuatan biang), dalam industri kerupuk dikenal 2 metode dalam pembuatan kerupuk, yaitu : metode cordan metode buburan. Bahan – bahan yang digunakan pada pembuatan kerupuk ialah :

Bahan pembuat buburan (biang kerupuk) :

- Tepung tapioka 6 kg
- Gula / pemanis natrium siklamat 250 gr
- Bubuk Udang 1 kg
- Terasi udang 150 gr
- Bawang putih halus 150gr
- Garam halus kering 3 kg
- Penyedap 600gr
- Air panas 50 liter
- Pewarna makanan cair (tatrasin, roseberry, orange red)

Bahan – bahan untuk adonan kerupuk :

- Tepung tapioka 100 kg
- Air panas 25 liter

Cara pembuatan kerupuk pada UD. Redjo Makmoer Indonesia :

Pembuatan buburan (biang kerupuk) satu hari sebelum proses produksi misal, dengan cara sebagai berikut :

1. Masukkan tepung tapioka ke dalam wadah, selanjutnya tambahkan semua bahan - bahan untuk pembuatan biang kerupuk kecuali air panas.
2. Selanjutnya, campur bahan dalam wadah hingga tercampur rata.
3. Tambahkan air panas 50 liter ke dalam wadah adonan tersebut
4. Aduk campuran adonan dan air panas, hingga tekstur adonan menjadi kental dan mengkilat.
5. Selanjutnya, jika adonan sudah mengental dan mengkilat. Adonan didiamkan, selama minimal 12 jam dan maksimal 48 jam. Hal ini bertujuan agar adonan berproses fermentasi pengembangan yang maksimal.

Selanjutnya, cara pembuatan kerupuk sebagai berikut :

1. Tuang tepung tapioka ke dalam wadah pengolahan, selanjutnya buat lubang ditengah tepung tersebut.
2. Tuang biang kerupuk dalam lubang tepung, dan campur hingga rata
3. Selanjutnya, masukkan adonan tersebut ke dalam mesin penggiling. Giling adonan hingga kalis dan kenyal
4. Setelah kalis, adonan dipindah pada mesin pencetak. Disini, adonan dicetak sesuai orderan.
5. Setelah adonan dicetak, adonan di tata rapi pada nampan bambu (tempeh), dan selanjutnya ditata pada rak stainless. Siap untuk dikukus pada oven basah
6. Selanjutnya, adonan dikukus pada oven basah. Pada suhu 100-150 °celcius. Hingga 60 menit lamanya.
7. Setelah selesai, kerupuk setengah jadi dimasukkan pada ruang pendingin. Disini, kerupuk didiamkan selama kurun waktu 24 jam, supaya adonan mengeras.
8. Setelah kerupuk mengeras, kerupuk dipotong pada mesin potong.
9. Selanjutnya, kerupuk dikeringkan pada oven kering, pada suhu 80-100° celcius selama kurun waktu 4 jam.
10. Setelah kerupuk kering, didiamkan selama 1 jam. Agar panasnya hilang terlebih dahulu. Kemudian, dimasukkan dalam wadah plastik dan ditimbang 5 kg per ball.
11. Selanjutnya kerupuk di staples, diberikan tanggal baik digunakan sebelum dan siap dipasarkan.

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Setelah melakukan penelitian selama satu bulan proses produksi berjalan didapatkan hasil berikut ini. Selama ini UD. Redjo Makmoer Indonesia dalam pelaksanaan dan pengendalian akuntansi manajemen perusahaan sudah melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi terhadap kerupuk yang diproduksi. Akan tetapi perhitungan yang dilakukan masih dengan metode yang sederhana dan belum terperinci. Dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi kerupuk hanya membebankan biaya bahan baku yaitu tepung tapioka, kayu bakar, bumbu, tenaga kerja, dan biaya listrik. Sedangkan untuk biaya overhead lainnya belum dibebankan oleh perusahaan. Beberapa biaya yang belum dibebankan adalah biaya pemeliharaan umum, mesin produksi dan peralatan, biaya penyusutan bangunan, mesin dan peralatan belum dibebankan oleh perusahaan.

Harga jual ditetapkan oleh UD. Redjo Makmoer Indonesia setelah memperhitungkan harga pokok produksi yang dikeluarkan, ditambah dengan keuntungan yang ingin diperoleh oleh UD.Redjo Makmoer Indonesia.

Tabel 4.1 Kebutuhan bahan baku produksi dengan nilai nominal

Biaya	Kebutuhan Per Hari	Harga Per kilogram	Harga Per liter	Jumlah
Tepung Tapioka	25 kg	Rp 5.800		Rp. 14.500.000
Bumbu	25 kg	Rp 100.000		Rp.2.500.000
Bawang Putih	18,75 kg	Rp 25.000		Rp. 468.750
Terasi	12,5 kg	Rp 15.000		Rp. 187.500
Garam	75 kg	Rp 7.000		Rp. 525.000
Penyedap	12,5 kg	Rp 25.000		Rp. 312.500
Air panas	1.875 liter		Rp 100	Rp. 187.500
Total				Rp. 18.681.250

Dengan jumlah nominal biaya bahan baku, satu kali produksi **Rp 18.681.500,00**

Tabel 4.2 Bahan penolong produksi dengan nilai nominal

Biaya	Kebutuhan Per Hari	Harga Per truk	Harga Per liter	Jumlah
Kayu Bakar	½ truk	Rp 2.200.000		Rp 1.100.000
Total				Rp 1.100.000

Dengan jumlah nominal bahan penolong, satu kali produksi **Rp 1.100.000,00**

Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Uraian	Jumlah Karyawan	Nominal	Jumlah
T.K Produksi	4 orang (Borongan)	Rp 185.000/ ton	Rp 462.500
T.K Pengepakan	12 orang (Harian)	Rp 50.000	Rp 600.000
Total			Rp. 1.062.500

Dengan jumlah nominal biaya tenaga kerja, satu kali produksi **Rp 1.062.500,00**

Dari tabel 4.1 hingga 4.3 maka didapatkan nilai harga pokok produksi UD. Redjo Makmoer Indonesia dengan Total sebesar Rp. 20.844.000,00. Untuk 520 ball kerupuk makan harga pokok produksi per ballnya adalah Rp. 40.085,00 atau di bulatkan Rp. 40.100,00. Dalam perhitungan harga pokok produksi di UD. Redjo Makmoer Indonesia, perusahaan memutuskan menambahkan keuntungan yang ingin di dapatkan sebesar 45% dari nilai tersebut sejumlah Rp 9.379.800,00. Sehingga di dapatkan harga penjualan sebesar Rp 30.223.800,00. Untuk 520 ball (bungkus) kerupuk yang dihasilkan setiap satu kali produksi, maka didapatkan nilai harga jual per ball sebesar Rp 58.123,00 dibulatkan menjadi Rp 58.500,00.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk dengan Metode Full Costing.

Tabel 4.4 Biaya Overhead Pabrik

Biaya	Kebutuhan Per Hari	Harga	Jumlah
Plastik Kemasan	11 kg	Rp 45.000	Rp 495.000
Isi Staples	2 pack	Rp 2.300	Rp 4.600
Biaya Listrik			Rp 103.000
Biaya Telfon			Rp 10.000
Total			Rp. 612.600

Dengan jumlah nominal biaya overhead pabrik, satu kali produksi **Rp 612.600,00**

Tabel 4.5 Aktiva tetap

Uraian	Jml	Harga beli	Umur ekonomis	Jml total	Penyusutan
Boiler	1	100.000.000	25 th	100.000.000	4.000.000
Mesin Pengaduk	1	15.000.000	10 th	15.000.000	1.500.000
Mesin Cetak	2	17.000.000	15 th	34.000.000	2.266.667
Mesin Potong	3	17.000.000	15 th	45.000.000	3.000.000
Mesin Oven Kering	2	35.000.000	20 th	70.000.000	3.500.000
Bak Plastik	18	120.000	5 th	2.160.000	432.000
Bak Biang	24	170.000	5 th	4.080.000	816.000
Gerobak	2	2.000.000	5 th	4.000.000	800.000
Serok	6	30.000	5 th	180.000	36.000
Bangunan	1	500.000.000	25 th	500.000.000	20.000.000
Total					Rp. 36.350.667

Dengan jumlah nominal, beban penyusutan aktiva tetap Rp 36.350.667,00 untuk per tahun. Jika dibebankan untuk satu kali produksi maka sebesar **Rp 116.600,00**

Dari jumlah nominal tabel 4.1 hingga 4.5 maka didapatkan harga pokok produksi krupuk dengan pendekatan metode *full costing* sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku Rp 18.681.500,00

Biaya Bahan Penolong	Rp 1.100.000,00
Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.062.500,00
Biaya Overhead Pabrik	Rp 612.600,00
Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp 116.600,00</u>
Jumlah	Rp 21.573.200,00

Nilai diatas dibebankan dengan hasil jadi 520 ball kerupuk tiap satu kali produksi, sehingga didapatkan nilai harga pokok produksi sebesar Rp 41.486,00 yang dibulatkan menjadi Rp 41.500,00. Berdasarkan hasil perhitungan di atas, harga pokok produksi dengan metode perusahaan yang telah dijalankan sebesar Rp. 40.100,00. Dengan metode full costing didapatkan Rp. 41.500,00. Dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi berdasarkan dua metode perhitungan di atas terdapat selisih atau perbedaan. Dengan metode full costing didapatkan harga pokok produksi lebih tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa selama ini perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan ada beberapa unsur yang belum masuk perhitungan.

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan dalam penelitian ini metode perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada perusahaan UD. Redjo Makmoer Indonesia telah dilakukan dengan baik. Namun demikian, ada beberapa unsur dalam perhitungan harga pokok produksi yang belum masuk perhitungan. Perbedaan hasil perhitungan ini karena unsur-unsur perhitungan overhaed pabrik tidak dimasukkan dalam proses perhitungan harga pokok produksi, Perhitungan harga pokok produksi kurang tepat dan dinilai terlalu rendah. Perbedaan perhitungan ini akan semakin besar apabila jumlah produksi semakin banyak. Untuk hal tersebut akan lebih baik jika disajikan dengan metode full costing.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputro, Gunawan dan Yunita, 2011, Anggaran Bisnis, Edisi Pertama UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Ahmad, Firdaus dan Wasilah, 2012, Akuntansi Biaya, Salemba Empat, Jakarta.
- A.O Simangunsong, Parulian Simangunsong, Johannes Rindang, 2004, Akuntansi Biaya (Akuntansi Biaya I), Lembaga Penerbit FE UI, Jakarta
- Carter, William, K dan Usry Milton dalam Krista, 2014, Akuntansi Biaya, Edisi Ketiga Belas, SalembaEmpat, Jakarta.
- Hansen, dan Mowen dalam Deny Arnos, 2009, Akuntansi Manajerial, Salemba Empat, Jakarta.
- M.Nafarin, 2009, Penganggaran Perusahaan, Penerbit Salemba4, Jakarta
- Mulyadi, 2016, Akuntansi Biaya, Edisi Kelima, UPP AMP YKPN- Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, Yogyakarta.
- Riwayadi, 2014, Akuntansi Biaya, Salemba Empat Jakarta.
- Rudianto. 2009, Akuntansi Manajemen, Penerbit Grasindo, Yogyakarta
- Supriyono, 2013, Akuntansi Biaya pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Edisi Kedua, Cetakan Keempat Belas, BPFE, Yogyakarta.
- Widilestariningtyas, Ony, Sonny W.F, dan Sri Dewi A, 2012, Akuntansi Biaya, Edisi Pertama, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Witjaksono, Armanto, 2013, Akuntansi Biaya, Graha Ilmu, Yogyakarta.