

***PRODUCTION COST ANALYSIS OF SUMBER GIZI NABATI
ENTERPRISE IN PEKANBARU CITY***

Uli Yamasari¹, Makhdalena², Hendripides³

E-mail: uli_yamasari@yahoo.com, gelatik14@yahoo.co.id, nursal86@gmail.com

Telepon: 081266544109

*Economic Education Studies Program
Faculty of Teacher Training and Education
University of Riau*

Abstrak: *Determination of cost of goods manufactured is very important in an effort to determine the selling price and profit generated. The purpose of this study is to analyze the calculation of cost of production and differences in calculations made by companies with calculations using the full costing method. This research was conducted on Sumber Gizi Nabati Enterprise. Data obtained through site, surveys and direct interviews with the company concerned with issues discussed and documents as supporting evidence. In addition the authors also collected the necessary data through literature study through the literature in accordance with this study. The result of the research shows that the calculation of cost of production at Sumber Gizi Nabati Enterprise with the calculation of cost of production using Full Costing method shows the difference of results. The difference lies in the factory overhead cost of the Full Costing method which includes the cost of depreciation of machinery and vehicles as well as the cost of maintaining machines and vehicles. This causes the cost of production using the method of Full Costing becomes higher.*

Key Words: *Cost of Production, Full Costing.*

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA SUMBER GIZI NABATI DI KOTA PEKANBARU

Uli Yamasari¹, Makhdalena², Hendripides³

E-mail: uli_yamasari@yahoo.com, gelatik14@yahoo.co.id, nursal86@gmail.com

Telepon: 081266544109

Program Studi Pendidikan Ekonomi
Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan
Universitas Riau

Abstrak: Penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu usaha untuk menentukan harga jual dan laba yang dihasilkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan perbedaan perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing*. Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Sumber Gizi Nabati. Data yang diperoleh melalui survei ke lokasi dan wawancara langsung dengan pihak perusahaan berkaitan dengan masalah yang dibahas serta dokumen- dokumen sebagai bukti pendukung. Selain itu penulis juga mengumpulkan data- data yang diperlukan melalui studi kepustakaan melalui literatur yang sesuai dengan penelitian ini. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa penghitungan harga pokok produksi pada Usaha Sumber Gizi Nabati dengan penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* menunjukkan perbedaan hasil. Perbedaan terletak pada biaya overhead pabrik yaitu metode *Full Costing* yang memasukkan biaya penyusutan mesin dan kendaraan serta biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan. Hal ini menyebabkan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* menjadi lebih tinggi.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing.

PENDAHULUAN

Tujuan perusahaan atau industri adalah pasti pencapaian laba yang semaksimal mungkin dengan pengeluaran biaya yang seminimal mungkin. Oleh karena itu perlu adanya kebijakan yang ditetapkan perusahaan atau industri agar tidak kalah bersaing di pasaran. Kebijakan dapat berupa penetapan harga pokok produksi dan penentuan harga jual yang tepat. Apabila tidak teliti dalam menganalisis harga pokok produksi, dapat mengakibatkan penentuan harga jual serta perolehan laba yang diinginkan menjadi tidak tepat. Selain itu yang akan terjadi adalah mahalnya harga sehingga produk yang ditawarkan tidak diminati konsumen. Apabila hal ini dibiarkan terus- menerus maka akan mengakibatkan kerugian pada perusahaan. Analisis Harga Pokok Produksi dapat mengawasi biaya – biaya yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi, sehingga pada masa yang akan datang biaya – biaya tersebut dapat dievaluasi agar kedepannya dapat digunakan secara efektif dan efisien sehingga laba yang diinginkan dapat dicapai. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, perbedaan dengan perhitungan yang dilakukan perusahaan dan untuk mengetahui keuntungan yang didapatkan Usaha Sumber Gizi Nabati.

Menurut Bastian Bustami dan Nurlela (2012) produksi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam mentransformasi atau merubah *input* (masukan) menjadi *output* (keluaran), *input* berupa faktor- faktor produksi seperti: modal, sumber daya fisik, tenaga kerja dan teknologi. Sedangkan *output* berupa produk fisik dan jasa yang dihasilkan dalam proses produksi. Dengan demikian pengertian produksi adalah setiap tindakan dalam menciptakan atau menghasilkan dan menambah daya guna suatu barang dan jasa yang berdaya guna rendah menjadi barang atau jasa yang berdaya guna lebih tinggi.

Menurut Supriyono (2011), biaya (*expenses*) adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan (*revenue*) yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan. Biaya adalah semua pengorbanan yang harus dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang ditetapkan, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi.

Menurut Hansen dan Mowen (2009), harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) adalah total harga pokok produk yang diselesaikan selama periode berjalan. Sedangkan menurut Mulyadi (2010), harga pokok produksi atau disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan.

Menurut Mulyadi (2010), manfaat penetapan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut :

a. Menentukan harga jual produk

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

b. Memantau Realisasi Biaya Produksi

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan oleh sebab itu akuntansi biaya digunakan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah

proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai yang diperhitungkan sebelumnya.

c. Menghitung Laba atau Rugi Periodik

Manajemen memerlukan ketepatan menentukan laba periodik. Sedangkan laba periodik yang tepat harus berdasarkan informasi biaya dan penentuan biaya yang tepat.

Menurut Mulyadi (2010), harga pokok produksi mempunyai manfaat bagi perusahaan untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Jika dilihat dari pengertian harga pokok produksi secara umum, unsur-unsur biaya yang menjadi bagian produksi dapat digolongkan menjadi tiga kategori, yaitu:

a) Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung pada produk selesai (Bastian bustami dan Nurlala, 2012).

b) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut Mulyadi (2010) biaya tenaga kerja langsung adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut. Biaya tenaga kerja dapat dibagi kedalam tiga golongan besar, yaitu gaji dan upah, premi lembur dan biaya-biaya yang berhubungan dengan tenaga kerja (*labor related costs*).

c) Biaya Produksi Tidak Langsung atau Biaya Overhead Pabrik

Menurut Firdaus Ahmad dan Wasilah (2011) biaya overhead pabrik adalah semua biaya untuk memproduksi suatu produk selain dari bahan langsung dan tenaga kerja langsung

Menurut Daljono (2011), metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Perbedaan unsur biaya dalam pendekatan *full costing* dan *variabel costing*. Sistem dapat diuraikan sebagai berikut :

a. Metode *Full Costing*

Pengertian metode *full costing* menurut Daljono (2011) adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi baik variabel maupun tetap.

b. Metode *Variabel Costing*

Menurut Daljono (2011), metode *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memasukkan biaya produksi variabel. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel.

Laba atau keuntungan dalam akuntansi dapat didefinisikan sebagai selisih antara harga penjualan dengan biaya produksi. Menurut Sadono Sukirno (2010) dalam kegiatan perusahaan, keuntungan ditentukan dengan cara mengurangi berbagai biaya yang dikeluarkan dari hasil penjualan yang diperoleh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Usaha Sumber Gizi Nabati jalan Kayu Manis Gg Seminai Ujung Pekanbaru. Penelitian ini dimulai dari bulan Maret 2016.

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif yaitu untuk menggambarkan secara sistematis, faktual mengenai penetapan harga pokok produksi pada Usaha Sumber Gizi Nabati di Kota Pekanbaru. Dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis ini, hanya terdapat satu objek penelitian yaitu Usaha Sumber Gizi Nabati di Kota Pekanbaru. Dimana usaha ini memproduksi susu bubuk kacang kedelai yang merupakan salah satu minuman yang menyehatkan tubuh. Dipilihnya Usaha Sumber Gizi Nabati ini sebagai objek karena usaha ini terletak di tengah Kota Pekanbaru sehingga memudahkan penulis untuk menjangkau lokasi penelitian.

Menurut Sugiono (2009) jenis data terbagi dua yaitu:

1. Data Kualitatif adalah data yang diuraikan dalam bentuk deskripsi atau narasi
2. Data Kuantitatif adalah data yang diuraikan dalam bentuk angka.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan data kualitatif yaitu berupa analisis terhadap tempat usaha, data kuantitatif yaitu berupa data biaya produksi yaitu bahan baku, tenaga kerja, overhead dan harga pokok produksi.

Menurut Sugiono (2009) data dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

1. Data Primer adalah data yang bersumber dari lokasi penelitian yaitu yang diperoleh melalui wawancara dan tanya jawab dengan manajer dan karyawan Usaha Sumber Gizi Nabati yang terkait dengan objek penelitian serta penelitian secara langsung mengenai siklus kerja dalam perusahaan yang terkait dengan penelitian. Disajikan tidak dalam bentuk angka-angka.
2. Data Sekunder adalah data yang bersumber dari dokumen Usaha Sumber Gizi Nabati berupa data transaksi perusahaan dan laporan keuangan perusahaan.

1) Teknik Dokumentasi

Dalam penelitian ini data-data yang diperoleh adalah dengan mencatat data yang sudah ada pada subjek penelitian dengan mempelajari kebijakan perusahaan, sejarah perusahaan, struktur organisasi perusahaan dan aktivitas usaha perusahaan.

2) Teknik Wawancara

Penulis melakukan tanya jawab secara langsung dengan staf bagian keuangan dan pembukuan untuk mendapatkan penjelasan mengenai cara penentuan harga pokok produksi perusahaan.

Dalam menganalisis data yang telah diperoleh pada penelitian, penulis menggunakan teknik analisis metode deskriptif kualitatif. Data dan informasi yang telah diperoleh dikumpulkan, kemudian dilakukan analisis guna memperoleh gambaran mengenai keadaan perusahaan, selanjutnya diambil kesimpulan dengan berpedoman kepada teori-teori yang telah dipelajari dan membaca literatur yang berhubungan dengan penelitian

Dalam mengelola data, teknik analisa data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif yaitu analisis data dengan merekomendasikan penyusunan harga pokok produksi yang dinyatakan dengan angka- angka menggunakan metode metode *full costing*. Analisis harga pokok produksi dilaksanakan untuk mengetahui perbandingan biaya produksi terhadap kegiatan usaha yang telah dilakukan sebagai dasar penentuan harga jual. Rumus yang digunakan dengan metode *full costing* adalah:

$$\text{HPP} = \text{BBB} + \text{BTKL} + \text{BOP variabel} + \text{BOP tetap}$$

Dimana :

HPP	=	Harga Pokok Produksi
BBB	=	Biaya Bahan Baku
BTKL	=	Biaya Tenaga Kerja Langsung
BOP Variabel	=	Biaya Overhead Pabrik Variabel
BOP Tetap	=	Biaya Overhead Pabrik Tetap

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual kepada konsumen. Dalam melaksanakan kegiatan produksinya Usaha Sumber Gizi Nabati ini melakukan proses produksi secara berkala. Karena itu dalam perhitungan menentukan harga pokok produksinya digunakan metode *full costing* adalah metode yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk.

Begitu juga yang terjadi pada usaha Sumber Gizi Nabati ini dalam menghitung harga pokok produksinya selama ini hanya berdasarkan jumlah biaya bahan baku langsung yang diperlukan dijumlahkan dengan biaya tenaga kerja langsung. Dengan mengabaikan biaya overhead pabrik yang timbul selama proses produksi berlangsung, Usaha Sumber Gizi Nabati ini telah keliru dalam menentukan besar harga pokok produksi selama ini. Dengan jumlah produksi yang dihasilkan selama bulan Maret 2016, berikut ini pada Tabel 1 disajikan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Sumber Gizi Nabati :

Tabel 1
Perhitungan Harga Pokok Produksi yang dilakukan Usaha Sumber Gizi Nabati pada bulan Maret 2016

No	Nama biaya	Tarif (Rp)
1	Biaya bahan baku langsung	17.600.000
2	Biaya tenaga kerja langsung	5.500.000
HPP selama bulan Maret		23.100.000
HPP / Kotak		11.105

Sumber : Data Olahan 2016

Dari Tabel 1 diatas diketahui perhitungan yang dilakukan oleh Usaha Sumber Gizi Nabati selama bulan Maret dengan besar biaya bahan baku yang dikeluarkan sebesar Rp.17.600.000 dan biaya tenaga kerja langsungnya Rp.5.500.000 diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp.23.100.000. Dengan jumlah produksi yang dihasilkan selama bulan Maret sebanyak 2.080 kotak, maka besar harga pokok produksi per kotak yang hitung usaha susu kedelai bubuk ini ini adalah Rp.11.105. Perhitungan yang

dilakukan oleh Usaha Sumber Gizi Nabati ini keliru, jika dipandang dari sudut aturan yang berlaku. Kekeliruan dalam perhitungan harga pokok produksi Usaha Sumber Gizi Nabati ini, karena tidak menghitung atau tidak menjumlahkan biaya overhead pabrik yang ditimbulkan selama proses produksi. Sesuai aturan yang berlaku perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi per kotak pada Usaha Sumber Gizi Nabati berdasarkan metode *full costing* seperti yang disajikan pada Tabel 2 berikut ini :

Tabel 2
Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Usaha Sumber Gizi Nabati pada Bulan Maret 2016

No	Nama biaya	Tarif (Rp)
1	Biaya bahan baku langsung	17.600.000
2	Biaya tenaga kerja langsung	5.500.000
3	Biaya overhead pabrik tetap	87.500
4	Biaya overhead pabrik variabel	7.390.193
HPP selama bulan Maret		30.577.693
HPP / kotak		14.700

Sumber : Data Olahan 2016

Dari Tabel 2 diatas dapat diketahui besarnya Harga Pokok Produksi (HPP) dari Usaha Sumber Gizi Nabati menggunakan metode *full costing* selama bulan Maret 2016 sebesar Rp.30.577.693. Untuk mengetahui besarnya biaya harga pokok produksi dapat dicari dengan cara menjumlahkan biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung kemudian ditambah biaya overhead pabrik. Besarnya biaya bahan baku langsung Usaha Sumber Gizi Nabati adalah Rp.17.600.000. Sedangkan besar biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama bulan Maret 2016 adalah Rp.5.500.000. Sementara itu biaya overhead pabrik yang dikeluarkan Usaha Sumber Gizi Nabati ini sebesar Rp.7.477.693 yang didapatkan setelah dilakukan penambahan biaya overhead pabrik tetap dengan biaya overhead pabrik variabel. Berdasarkan data biaya yang telah dijelaskan maka untuk perhitungan harga pokok produksi Usaha Sumber Gizi Nabati ini selama bulan Maret 2016 adalah $Rp.17.600.000 + Rp.5.500.000 + Rp.7.477.693 = Rp.30.577.693$

Dengan membagi besarnya harga pokok produksi selama satu bulan dengan besarnya jumlah produksi satu bulan, maka akan diperoleh besarnya biaya harga pokok produksi per kotak. Jumlah produksi Usaha Sumber Gizi Nabati ini selama bulan Maret 2016 adalah 2.080 kotak. Dengan harga pokok produksi bulan Maret sebesar Rp.30.577.693, maka perhitungan harga pokok produksi per kotaknya adalah $Rp.30.577.693 : 2.080 = Rp.14.700$. Setelah didapat besar harga pokok Usaha Sumber Gizi Nabati selama bulan Maret 2016, yang dihitung sesuai dengan metode perusahaan dan menggunakan metode *full costing* maka diketahui adanya perbedaan dalam perhitungan yang dilakukan oleh Usaha Sumber Gizi Nabati ini dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Perbedaan ini muncul karena dalam menghitung harga pokok produksi selama ini Usaha Sumber Gizi Nabati tidak melakukan perhitungan terhadap biaya overhead pabrik. Pada Tabel 3 berikut ini akan

tergambarkan perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Sumber Gizi Nabati.

Tabel 3
Perbandingan Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha Sumber Gizi Nabati pada Bulan Maret 2016

Perhitungan HPP yang dilakukan Usaha Sumber Gizi Nabati (Rp)	23.100.000
Perhitungan HPP yang dilakukan sesuai aturan yang berlaku (metode <i>full costing</i>) (Rp)	30.577.693
Perbandingan / selisih perhitungan HPP pada Usaha Sumber Gizi Nabati (Rp)	7.477.693

Sumber : Data Olahan 2016

Dari data pada Tabel 3 diatas diketahui perhitungan harga pokok produksi yang lakukan Usaha Sumber Gizi Nabati pada bulan Maret 2016 adalah Rp.23.100.000. Sementara itu besarnya harga pokok produksi setelah dilakukan perhitungan yang sesungguhnya mengikuti aturan yang berlaku didapati total biaya sebesar Rp.30.577.693. berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan didapati perbedaan atau selisih sebesar Rp.7.477.693. Selisih perhitungan ini terjadi karena adanya perbedaan dalam perhitungan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Sedangkan untuk mengetahui selisih perhitungan harga pokok produksi per kotak yang dilakukan dengan perhitungan perusahaan dan perhitungan dengan aturan yang berlaku. Pada Tabel 4 berikut ini akan tergambarkan perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi per kotak pada Usaha Sumber Gizi Nabati.

Tabel 4
Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi per kotak Usaha Sumber Gizi Nabati pada Bulan Maret 2016

Perhitungan HPP yang dilakukan Usaha Sumber Gizi Nabati per kotak(Rp)	11.105
Perhitungan HPP yang dilakukan sesuai aturan yang berlaku (metode <i>full costing</i>) per kotak (Rp)	14.700
Perbandingan / selisih perhitungan HPP pada Usaha Sumber Gizi Nabati (Rp)	3.595

Sumber : Data Olahan 2016

Dari data pada Tabel 4 diatas diketahui perhitungan HPP per kotaky ang lakukan Usaha Sumber Gizi Nabati pada bulan Maret 2016 adalah Rp.11.105. Sementara itu besarnya harga pokok produksi setelah dilakukan perhitungan yang sesungguhnya mengikuti aturan yang berlaku didapati total biaya sebesar Rp.14.700. berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan didapati perbedaan atau selisih sebesar Rp.3.595. Selisih perhitungan ini terjadi karena adanya perbedaan dalam perhitungan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Sumber Gizi Nabati, biaya yang diperhitungkan hanya meliputi biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Sedangkan pada

perhitungan yang dilakukan dengan metode harga pokok produksi yang dilakukan selama penelitian besarnya biaya harga pokok produksi yang diperhitungkan bukan hanya dari biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung saja, melainkan juga dihitung besarnya biaya overhead pabrik yang ditimbulkan selama proses produksi berlangsung.

Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara harga jual dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selama proses produksi. Dimana harga jual lebih tinggi jika dibandingkan dengan total biaya yang dikeluarkan. Pada Usaha Sumber Gizi Nabati harga jual yang ditetapkan oleh pengusaha susu kedelai bubuk ini sebesar Rp.35.000 per kotak. Satu kotak produk memiliki berat bersih 400 gr. Selama proses produksi pada bulan Maret 2016, Usaha Kerupuk Bawang Bina Karya memproduksi sebanyak 2.080 kotak. Dengan harga jual yang ditetapkan maka perhitungan keuntungan yang diperoleh Usaha Sumber Gizi Nabati berdasarkan metode yang mereka lakukan tergambar pada Tabel 5 berikut ini.

Tabel 5
Perhitungan Keuntungan per kotak yang dilakukan Usaha Sumber Gizi Nabati pada bulan Maret 2016

No	Nama Biaya	Tarif (Rp)
1	Harga jual per kotak	35.000
2	Harga pokok produksi per kotak (perhitungan perusahaan)	11.105
	Keuntungan per kotak	23.895
	Keuntungan selama satu bulan	49.701.600

Sumber : Data Olahan 2016

Dari Tabel 5 dapat dijelaskan bahwa dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Usaha Sumber Gizi Nabati sebesar Rp.11.105, dan dengan harga jual Rp.35.000 per kotaknya maka akan diperoleh keuntungan sebesar Rp.23.895 per kotaknya. Jika dikalikan dengan jumlah produksi selama bulan Maret 2016, maka besarnya keuntungan yang diharapkan mampu diperoleh dari kegiatan produksi pada Usaha Sumber Gizi Nabati ini adalah sebesar Rp.49.701.600. Sedangkan untuk perhitungan besar keuntungan yang diperoleh Usaha Sumber Gizi Nabati berdasarkan perhitungan menggunakan harga pokok produksi dengan metode *full costing* akan tergambar pada Tabel 6 berikut ini.

Tabel 6
Perhitungan Keuntungan per kotak Usaha Sumber Gizi Nabati
pada Bulan Maret 2016

No	Nama biaya	Tarif (Rp)
1	Harga jual per kotak	35.000
2	Harga pokok produksi per kotak (metode <i>full costing</i>)	14.700
	Keuntungan per kotak	20.300
	Keuntungan selama satu bulan	42.224.000

Sumber : Data Olahan 2016

Dari Tabel 6 yang telah disajikan, keuntungan per kotak yang diperoleh Usaha Sumber Gizi Nabati adalah Rp.20.300, hasil ini didapat dengan mengurangi harga jual produk dengan harga pokok produksi per kotak produk yaitu Rp.35.000 – Rp.14.700 = Rp 20.300. Sementara untuk mengetahui keuntungan selama satu bulan, keuntungan per kotak harus dikalikan dengan jumlah produksi selama satu bulan. Dengan jumlah produksi sebanyak 2.080 kotak pada bulan Maret 2016 maka perhitungan keuntungan selama satu bulan Usaha Sumber Gizi Nabati ini adalah Rp.20.300 x 2.080 = Rp.42.224.000. Berdasarkan data yang telah dijelaskan, terdapat perbedaan atau selisih dari besarnya keuntungan yang diharapkan dapat diperoleh dengan besar keuntungan sesungguhnya yang diperoleh Usaha Sumber Gizi Nabati ini. Pada Tabel 7 akan disajikan perbedaan dari keuntungan yang diperoleh Usaha Sumber Gizi Nabati ini selama bulan Maret 2016.

Tabel 7
Perbandingan Perhitungan Keuntungan per kotak Usaha Sumber Gizi Nabati
pada Bulan Maret 2016

Pehitungan keuntungan per kotak yang dilakukan oleh Usaha Sumber Gizi Nabati (Rp)	23.895
Perhitungan keuntungan per kotak yang dilakukan menggunakan metode <i>full costing</i> pada Usaha Sumber Gizi Nabati (Rp)	20.300
Selisih perhitungan keuntungan per kotak Usaha Sumber Gizi Nabati (Rp)	3.595
Selisih perhitungan keuntungan pada Usaha Sumber Gizi Nabati selama satu bulan (Rp)	7.477.600

Sumber : Data Olahan 2016

Berdasarkan data Tabel 7 disajikan perhitungan keuntungan per kotak yang dilakukan Usaha Sumber Gizi Nabati adalah Rp.23.895. Sedangkan perhitungan keuntungan per kotak setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan metode *full costing* pada Usaha Sumber Gizi Nabati ini diperoleh angka sebesar Rp.20.300. Dari perbedaan yang terjadi dalam perhitungan keuntungan Usaha Sumber Gizi Nabati ini didapati selisih keuntungan per kotaknya sebesar Rp.3.595. Selisih keuntungan per kotak yang diperoleh, jika diakumulasikan dengan jumlah produksi selama bulan Maret 2016 maka didapati selisih keuntungan sebesar Rp.7.477.600. Pada perhitungan yang dilakukan Usaha Sumber Gizi Nabati dengan mengalikan keuntungan perkotak dengan jumlah produksi selama satu bulan diperoleh keuntungan sebesar

Rp.49.701.600, sedangkan setelah dilakukan perhitungan dengan melibatkan seluruh biaya, keuntungan yang diperoleh hanya Rp.42.224.000. Perbedaan pada perhitungan keuntungan ini terjadi karena terdapat perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi dari Sumber Gizi Nabati ini. Maka dari itu untuk mengetahui keuntungan yang sebenarnya Sumber Gizi Nabati ini harus menghitung seluruh komponen biaya yang terkait selama proses produksi, sehingga akan didapati harga pokok produksi yang sebenarnya. Walaupun dianggap tidak terlalu mempengaruhi besarnya pendapatan karena usaha ini dijalankan dengan manajemen keluarga, tetapi dengan menghitung biaya berdasarkan aturan yang berlaku usaha ini dapat mengetahui biaya yang sesungguhnya, terutama harga pokok produksi serta pemilik usaha juga akan memiliki pengetahuan tentang pembukuan yang benar.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan oleh penulis dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi Usaha Sumber Gizi Nabati dengan menggunakan metode *full costing* didapatkan harga pokok produksi pada bulan Maret sebesar Rp.30.577.693. Harga pokok produksi ini di dapatkan dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung sebesar Rp.17.600.000 dengan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp.5.500.000 ditambah dengan biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel sebesar masing- masing Rp.87.500 dan Rp.7.390.193 didapatkan harga pokok produksi Usaha Sumber Gizi Nabati sebesar Rp.30.577.693 pada bulan Maret 2016. Sedangkan untuk harga pokok produksi per kotaknya sebesar Rp.14.700. harga pokok ini didapatkan dengan membagi harga pokok produksi Usaha Sumber Gizi Nabati pada bulan Maret 2016 sebesar Rp.30.577.693 dengan jumlah produksi pada bulan Maret 2016 yang berjumlah 2.080 kotak didapatkan harga pokok produksi per kotaknya Rp.14.700 Dimana harga pokok produksi yang dihitung dalam penelitian ini belum termasuk biaya iklan dan brosur usaha.
2. Bila dibandingkan perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* didapatkan perbandingan harga sebesar Rp.7.477.693 pada bulan Maret 2016. Hasil ini didapatkan karena pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan hanya menambahkan biaya bahan baku langsung sebesar Rp 17.600.000 dengan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp.5.500.000. Sehingga di dapatkan harga pokok produksinya sebesar Rp.23.100.000 pada bulan Maret 2016 dan Rp.11.105 perkotaknya. Dengan membagi harga pokok produksi dengan jumlah produksi pada bulan Maret 2016 sebesar 2.080 kotak. Sedangkan jika perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* Usaha Sumber Gizi Nabati harga pokok produksinya pada bulan Maret 2016 sebesar Rp.30.577.693 dengan harga pokok produksi per kotaknya sebesar Rp 14.700. Sehingga jika dibandingkan besar selisih harga pokok produksinya sebesar Rp.7.477.693 pada bulan Maret

2016 dan selisih harga pokok produksi perkotaknya sebesar Rp.3.595. Hasil ini didapatkan karena pada perhitungan perusahaan tidak ditambahkan biaya overhead pabrik sehingga harga pokok produksi yang di dapatkan cenderung lebih kecil dibandingkan jika Usaha Sumber Gizi Nabati menggunakan metode *full costing*.

3. Pada perhitungan keuntungan yang dilakukan Usaha Sumber Gizi Nabati untuk satu kotaknya didapatkan keuntungan sebesar Rp.23.895, sedangkan jika perhitungan menggunakan metode *full costing* didapatkan keuntungan perkotaknya sebesar Rp.20.300. Dengan selisih sebesar Rp.3.595. Dan jika dihitung perbulannya, mengalikan keuntungan per kotaknya dengan jumlah produksi dalam satu bulan didapatkan keuntungan sebesar Rp.49.701.600, sedangkan jika perhitungan menggunakan metode *full costing* didapatkan keuntungan dalam satu bulannya sebesar Rp.42.224.000. Dengan selisih sebesar Rp.7.477.600.

Rekomendasi

Berdasarkan penelitian dan analisis yang telah dilakukan maka penulis memberikan rekomendasi sebagai berikut:

1. Sebaiknya Usaha Sumber Gizi Nabati ini melakukan pengklasifikasian biaya produksi secara tepat. sehingga dapat memberikan informasi yang relevan dalam menentukan harga pokok produksi. Jika susu kedelai bubuk ini mengetahui harga pokok produksi yang sebenarnya maka mereka dapat menentukan harga jual yang layak, sehingga Usaha Sumber Gizi Nabati ini dapat memperoleh keuntungan sesuai dengan yang diharapkan.
2. Kepada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Pekanbaru agar lebih memperhatikan perkembangan usaha industri susu kedelai bubuk yang ada di Kota Pekanbaru khususnya Usaha Sumber Gizi Nabati, supaya produk yang mereka hasilkan memiliki daerah pemasaran yang lebih luas serta membantu dalam pemberian modal usaha agar usaha yang dijalankan dapat lebih berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

Bustami, Bastian., dan Nurlela. 2012. *Akuntansi Biaya, Melalui Pendekatan Manajerial*. Penerbit Mitra Wacana, Yogyakarta.

Daljono. 2011. *Akuntansi Biaya*. Edisi ketiga. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro

Firdaus Ahmad Dunia dan Wasilah Abdullah. 2011. *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Jakarta: Salemba Empat

Hansen R, Mowen M, 2009. *Akuntansi Manajerial*. Salemba Empat, Jakarta.

Mulyadi. 2010. *Akuntansi Manajemen* . Edisi Ketiga. Salemba Empat, Jakarta.

Sadono Sukirno. 2011. *Micro Ekonomi, Teori Pengantar*. Edisi Ketiga. Penerbit Rajawali Pers, Jakarta.

Sugiono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.

Supriono. 2011. *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Edisi kedua. Penerbit BPFE, Yogyakarta.