



PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA “ELFA BAKERY” DI SIDOARJO

Nama : Syafiatur Rohimah

NIM : 12310387

E-mail : syafiaturrohimah@gmail.com

ABSTRAK

Di dunia global pada saat ini, khususnya Indonesia, UKM merupakan salah satu penggerak perekonomian rakyat yang kuat. UKM diharuskan untuk meningkatkan efisiensi serta efektivitas proses produksinya agar dapat meningkatkan daya saingnya, persaingan di dunia global saat ini tidak hanya menuntut UKM untuk memproduksi produk sebanyak-banyaknya namun bagaimana UKM tersebut tepat dalam metode perhitungan harga produksinya. UKM juga masih dihadapkan pada masalah yang terletak pada administrasi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada UKM Elfa Bakery. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif yaitu, berupa data-data yang diperoleh dari berbagai sumber dan berlangsung terus sampai penulisan hasil penelitian selesai. Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus dan studi pustaka. Dalam melakukan penelitian ini penulis menggunakan metode analisis data deskriptif kualitatif harga pokok pesanan (*Job Order Costing*).

Hasil dari penelitian ini merupakan perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok pesanan. Pada Bulan Desember 2015 harga pokok produksi yaitu sebesar Rp 1.302 per unit. Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi sangat penting untuk menentukan harga jual per unit. Sehingga sebaiknya Elfa Bakery melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat serta melakukan pencatatan secara akurat sehingga laba atau keuntungan yang didapat juga bisa maksimal.

Kata Kunci : Harga pokok produksi, harga pokok pesanan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang masalah

Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di berbagai negara termasuk di Indonesia merupakan salah satu penggerak perekonomian rakyat yang tangguh. Hal ini karena kebanyakan para pengusaha kecil dan menengah berangkat dari industri keluarga atau rumahan. Dengan demikian konsumennya pun berasal dari kalangan menengah ke bawah. Selain itu, peranan UKM terutama sejak krisis moneter tahun 1998 dapat dipandang sebagai katup penyelamat dalam proses pemulihan ekonomi nasional, baik dalam mendorong laju pertumbuhan ekonomi maupun penyerapan tenaga kerja.

Perkembangan sektor UKM di Indonesia menyiratkan bahwa terdapat potensi yang besar jika hal ini dapat dikelola dan dikembangkan dengan baik tentu akan mewujudkan usaha menengah yang tangguh. Dalam kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan suatu produksi yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (hpp).

Permasalahan mengenai harga pokok produksi umumnya berakar dari kurang baiknya atau bahkan tidak adanya proses (pencatatan akuntansi) yang baik yang dilakukan oleh para pelaku UKM. Hal ini terjadi karena UKM tidak dibiasakan untuk melakukan pencatatan dan penyusunan laporan keuangan sebagai gambaran kegiatan dan posisi usaha. Dengan demikian laporan keuangan nampaknya menjadi salah satu komponen yang seharusnya dimiliki oleh UKM jika mereka ingin mengembangkan usaha. Untuk itu, kebiasaan untuk mencatat setiap kegiatan usaha yang terjadi dan menyusun laporan keuangan harus ditumbuhkan di kalangan para pelaku UKM.

Berdasarkan survey di salah satu UKM yaitu "ELFA BAKERY" sebuah perusahaan dagang roti dan donat di kota Sidoarjo, menunjukkan bahwa mereka hanya mencatat jumlah uang yang diterima dan dikeluarkan, jumlah barang yang dibeli dan dijual. Namun pencatatan itu hanya sebatas pengingat saja. Penentuan harga pokok produksi dibagi dengan kapasitas produksi yang dihasilkan. Demikian penggunaan cara tersebut masih kurang mendukung dan tidak menghasilkan harga pokok produk yang wajar.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan metode penentuan harga pokok produksi yang digunakan oleh "Elfa Bakery" sebagai penentuan harga jual produknya. Asumsi awal yang ada adalah bahwa penggunaan metode yang masih sangat sederhana yang digunakan oleh pemilik usaha belumlah optimal, maka penelitian ini juga mencoba memberikan satu langkah perhitungan harga pokok produksi dengan berdasarkan pada data-data yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara menghitung harga pokok produksi pada “Elfa Bakery” di Sidoarjo ?
2. Apakah elemen-elemen perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh “Elfa Bakery” di Sidoarjo ?

1.3 Tujuan Penelitian

Dengan dilandasi judul dan latar belakang permasalahan tersebut diatas maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui cara menghitung harga pokok produksi pada “Elfa Bakery” di Sidoarjo.
2. Untuk mengetahui elemen-elemen penghitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh “Elfa Bakery” di Sidoarjo.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Pengertian Akuntansi

Menurut Efraim Ferdinan Giri (2012:3-4) Akuntansi dapat dipahami dari tiga sudut pandang, yaitu sebagai (a) kegiatan jasa. (b) bidang studi, dan (c) proses atau kegiatan.

- a. Sebagai kegiatan jasa, akuntansi merupakan kegiatan jasa penyediaan informasi (kuantitatif dan kualitatif) mengenai unit-unit usaha ekonomi, terutama yang bersifat keuangan yang bermanfaat dalam pengambilan keputusan ekonomi.
- b. Sebagai bidang studi, akuntansi merupakan seperangkat pengetahuan yang mempelajari perekayasaan penyediaan jasa berupa informasi keuangan kuantitatif suatu unit organisasi dan cara penyampaian (pelaporan) informasi tersebut kepada pihak yang berkepentingan untuk dijadikan dasar pengambilan keputusan ekonomi.
- c. Sebagai suatu proses, akuntansi merupakan proses pengidentifikasian, pengukuran, pencatatan, pengklasifikasian, penguraian, peringkasan dan pengkomunikasian informasi keuangan tentang aktivitas suatu entitas bisnis kepada pihak-pihak yang berkepentingan.

2.2 Akuntansi Biaya

Pengertian akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan dan penyajian informasi biaya dengan obyek kegiatannya adalah biaya, serta membahas tentang penentuan harga pokok suatu produk.

2.3 Biaya

Menurut Cecily dan Michael (2011:34) Biaya adalah uang kas atau nilai setara kas yang diperlukan untuk mencapai suatu tujuan seperti memperoleh barang dan jasa, sesuai dengan kontrak, melakukan fungsi, atau memproduksi dan mendistribusikan produk.

2.4 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan sumber pengorbanan dari sumber ekonomi yang diukur dengan satuan uang yang telah terjadi untuk memperoleh penghasilan sehingga informasi mengenai harga pokok produk dapat digunakan sebagai dasar penentuan harga jual produk disamping sebagai dasar untuk menentukan kebijakan-kebijakan yang berhubungan dengan pengelolaan perusahaan.

a. Harga pokok pesanan

Metode harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa secara terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Pengolahan produk akan dimulai setelah datangnya pesanan dari langganan atau pembeli melalui dokumen pesanan penjualan (*sales order*), yang memuat jenis dan jumlah produk yang dipesan, spesifikasi pesanan, tanggal pesanan diterima, dan harus diserahkan.

Pada harga pokok pesanan, harga pokok dikumpulkan untuk setiap pesanan sesuai dengan biaya yang dinikmati oleh setiap pesanan, jumlah biaya produksi setiap pesanan akan dihitung pada saat pesanan selesai. Untuk menghitung biaya satuan, jumlah biaya produksi pesanan tertentu dibagi jumlah produksi pesanan yang bersangkutan. Contoh perusahaan yang memproduksi atau menghasilkan jasa atas dasar pesanan misalnya perusahaan percetakan, kontraktor bangunan, kantor akuntan atau konsultan, pabrik botol dan sebagainya.

Perusahaan yang produksinya berdasarkan pesanan mengolah bahan baku menjadi produk jadi berdasarkan pesanan dari luar atau dari dalam perusahaan. Karakteristik usaha perusahaan tersebut adalah sebagai berikut :

- a. Proses pengolahan produk terjadi secara terputus-putus. Jika pesanan yang satu selesai dikerjakan, proses produksi dihentikan, dan mulai dengan pesanan berikutnya.
- b. Produk dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan oleh pemesan. Dengan demikian pesanan yang satu dapat berbeda dengan pesanan yang lain.
- c. Produksi ditujukan untuk memenuhi pesanan, bukan untuk memenuhi persediaan di gudang.

2.5 Penelitian Terdahulu

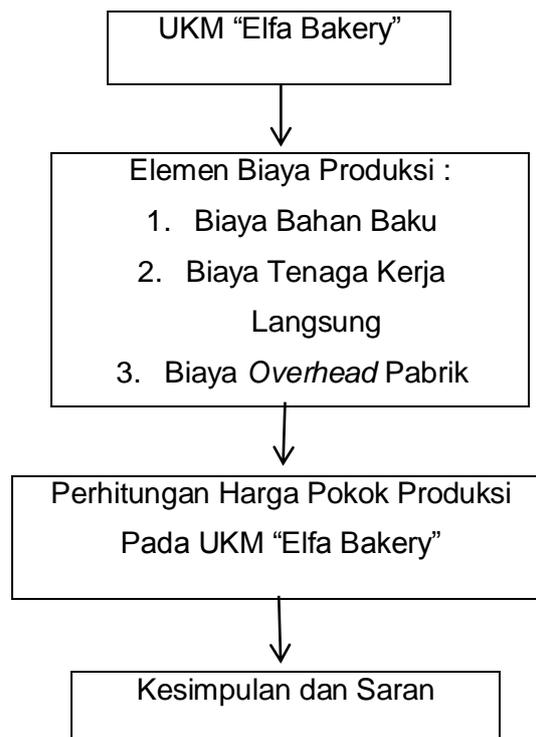
1. Peneliti : Wiwin Wahyuningsih
Judul : Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pembuatan Tahu Fajar di Jumantono
Tahun : 2009

Berdasarkan pembahasan terhadap penentuan biaya produksi pada pembuatan tahu fajar dengan menggunakan metode *full costing* atau *absorption costing* dan *variable costing*. Maka dapat diambil kesimpulan bahwa biaya *overhead* pabrik yang belum dihitung adalah biaya *overhead* pabrik tetap yaitu biaya penyusutan gedung, dan biaya penyusutan mesin. Perhitungan biaya *overhead* pabrik antara tahu putih dan tahu merah tidak dipisahkan.

2. Peneliti : Rasditya Nirwanto
Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada Tingkat Petani Kopi Di Kecamatan Kembang Kabupaten Bondowoso
Tahun : 2011

Hasil penelitian menyatakan bahwa biaya tidak dicatat berdasarkan teori akuntansi yang ada, sehingga petani tidak memperhitungkan beberapa biaya tersebut karena petani beranggapan biaya tersebut merupakan biaya umum, yang tidak dimasukkan dalam biaya produksi dan hasil perhitungan harga pokok produksi dapat menjadi pedoman dalam mengambil keputusan. Metode yang digunakan penulis dalam perhitungan harga pokok produksi adalah metode *variable costing*.

2.6 Kerangka Konseptual



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian :

Penelitian ini menggunakan data kualitatif dengan metode penelitian deskriptif analisis

3.2 Definisi Operasional Variabel :

Untuk mendefinisikan guna menghindari perbedaan penafsiran yang berkaitan dengan istilah-istilah dalam judul skripsi. Sesuai dengan judul penelitian yaitu “Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Elfa Bakery di Sidoarjo”, maka yang dimaksudkan adalah cara memperhitungkan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk membuat barang jadi guna untuk menentukan harga jual yang akan diberikan kepada pelanggan sesuai dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

3.3 Sumber dan Pengumpulan Data :

Menggunakan data primer dan data sekunder.

3.4 Teknik Pengumpulan Data :

Melalui penelitian pendahuluan, penelitian perpustakaan, dan penelitian lapangan yang meliputi : pengamatan, wawancara, serta dokumentasi.

3.5 Analisis Data :

Menggunakan metode deskriptif kualitatif dan metode deskriptif kuantitatif.

BAB IV

ANALISIS HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Sejarah Singkat Perkembangan UKM

“Elfa Bakery” merupakan industri rumahan atau usaha kecil menengah (UKM) yang bergerak dalam usaha pembuatan roti dan donat. Usaha ini merupakan usaha keluarga yang didirikan pada tahun 2013 oleh Bapak Mulyadi, bertempat di Jalan Pasir Timur RT:02 RW:03 Desa Wedi Kecamatan Gedangan Kabupaten Sidoarjo. Beliau sekaligus sebagai pemilik usaha UKM “Elfa Bakery”. Walaupun usaha ini tergolong usaha kecil tetapi keuntungan yang didapat cukup bagus dan prospek ke depan juga sangat baik. Sebenarnya Bapak Mulyadi telah memulai UKM roti dan donat sejak tahun 2006, tetapi seluruh proses produksi masih dilakukan di rumah. Bapak Mulyadi hanya melayani pembuatan roti dan donat yang sifatnya pesanan. Proses produksi dilakukan di rumah karena pada saat itu bapak Mulyadi masih dalam tahap mengumpulkan modal dan mempromosikan usahanya ke masyarakat. Pada saat itu, bapak Mulyadi belum menggunakan *brand* “Elfa bakery” dalam produknya.

Seiring bertambahnya pesanan yang diterima oleh UKM ini, bapak Mulyadi memutuskan untuk satu buah kios atau toko di daerah Desa Wedi, Gedangan. Kios ini

digunakan sebagai tempat produksi dan pemasaran. Untuk memperluas pangsa pasar dari tokonya maka bapak Mulyadi menambah variasi rasa dari roti dan donat produksi tokonya.

Pada tahun 2006 UKM roti dan donat milik Bapak Mulyadi hanya menjual dengan jumlah kurang lebih 600 roti dan donat per bulan dan sekarang telah menjual dengan jumlah kurang lebih 2.000 roti dan donat per bulan. Untuk mengembangkan usahanya pada tahun 2013 Bapak Mulyadi memproduksi roti dan donat menggunakan merk “Elfa Bakery”.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi pemilihan lokasi UKM “Elfa Bakery” diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Faktor Historis

Secara historis lokasi pembuatan roti dan donat berada di pinggiran kota dan padat oleh pemukiman penduduk, lokasi tersebut berada di jalan raya lebih tepatnya berada di pedesaan.

2. Faktor Ekonomis

Bahan baku dan bahan penolong yang diperlukan untuk memproduksi roti dan donat cukup mudah didapatkan, karena dekat dengan pasar.

4.2 Data Penelitian

Pada penelitian ini menyajikan biaya-biaya yang dikeluarkan selama bulan Desember 2015 pada UKM “Elfa Bakery”.

Tabel 4.1
Pengeluaran UKM “Elfa Bakery” Bulan Desember 2015

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga persatuan (Rp)	Jumlah
Tepung Terigu	675 kg	6.920	4.671.000
Gula	135 kg	10.500	1.417.500
Mentega	189 kg	9.500	1.795.500
Telur	85 kg	21.000	1.785.000
Obat Pengembang, Pengempuk, dan Pelembut	Per hari	35.000	945.000
Garam	1 pcs per hari	500	13.500
Air	5 Jirigen	2.000	10.000

Minyak Goreng	432 liter	8.250	3.564.000
Butter	27 kg	25.000	675.000
Meses Coklat	90 kg	14.000	1.260.000
Meses Warna	60 kg	13.000	780.000
Gula Halus	65 kg	9.000	585.000
Selai Nanas	5 kg	12.000	60.000
Selai Strawberry	5 kg	12.000	60.000
Selai Coklat	4 kg	28.000	112.000
Selai Kacang Hijau	4 kg	35.000	140.000
LPG	40 tabung	16.500	660.000
Biaya Telepon	1 bulan	250.000	250.000
Biaya Listrik	1 bulan	300.000	300.000
Air Minum	4 galon	3.000	12.000
Uang Makan	1 hari	50.000 x 27 hari	1.350.000
Tali Rafia	1 roll	8.000	8.000
Kardus	2.000 pcs	500	1.000.000
Plastik	1 pack	25.000	25.000
Kantong Kresek	100 pack	16.000	1.600.000
Bensin	54 liter	7.800	421.200
Ganti Oli	1 bulan	50.000	50.000
Servis Kendaraan	1 bulan	300.000 per 4 bulan	150.000
Gaji Karyawan	4 orang x 27 hari	40.000 per hari	4.320.000
Total Pengeluaran			28.019.700

4.3 Hasil Penelitian

No	Keterangan	Kebutuhan (per hari)	Biaya per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Biaya Bahan Baku			
	a. Tepung terigu	25 kg	6.920	173.000
	b. Gula	5 kg	10.500	52.500
	c. Mentega	7 kg	9500	66.500
	d. Telur	2.5 kg	21.000	73.500
	e. Obat pengembang	1 hari	35.000	35.000
	f. Air	¼ jirigen	2.000	500
	g. Garam	1 bungkus	500	500
	h. Minyak	16 liter	8.250	132.000
	i. Dan sebagainya	12 kg	153.000	209.000
	Jumlah Biaya Bahan Baku			742.500
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung			
	a. Gaji karyawan	4 karyawan	40.000	160.000
	Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung			160.000
3	Biaya Overhead			
	a. Biaya listrik	300.000/bulan		11.200
	b. Kardus	74 pcs	500	37.000
	c. Plastik	25.000/bulan		925
	d. LPG	1,5 tabung	16.500	24.750
	Jumlah Biaya Overhead			73.875
	Harga Pokok Produksi Per Hari			976.375
	Jumlah Produksi Per Hari			750
	Harga Produksi Per Unit			1.300

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Toko roti “Elfa Bakery” tidak pernah melakukan perhitungan harga pokok produksi maupun pencatatan apapun dalam usahanya. Jadi, untuk mengetahui cara menghitung harga pokok produksi pada “Elfa Bakery” dengan mengklasifikasikan biaya-biaya produksi pada biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Berdasarkan hasil penelitian pada bulan Desember 2015, diperoleh hasil perhitungan harga pokok produksi toko roti “Elfa Bakery” sebesar Rp 976.375. Sehingga dari hasil perhitungan harga pokok produksi tersebut bisa menentukan harga jual produk, bahkan bisa menentukan laba dari setiap pesanan.

5.2 Saran

Sesuai dengan kesimpulan diatas, penulis ingin memberikan saran yang mungkin dapat bermanfaat bagi toko roti atau sebagai bahan pertimbangan dalam masalah yang berhubungan dengan materi yang penulis bahas. Adapun saran yang ingin penulis sampaikan adalah sebagai berikut :

1. Hasil penelitian perhitungan harga pokok produksi yang telah di uraikan penulis diatas tersebut dapat dijadikan masukan bagi toko roti “Elfa Bakery”. Karena sejauh ini “Elfa Bakery” belum pernah melakukan perhitungan harga pokok produksi dalam usaha yang dijalankan.
2. Perhitungan harga pokok produksi wajib dilakukan pada setiap pesanan yang diterima oleh “Elfa Bakery”, karena hal ini berpengaruh pada laba yang didapatkan oleh “Elfa Bakery”.
3. Dalam menentukan harga pokok produksi hendaknya toko roti “Elfa Bakery” melakukan perhitungan harga pokok produksi maupun segala pencatatan dalam usahanya, agar bisa menentukan harga jual produk dan menentukan laba dari setiap pesanan. Jika hal ini dilakukan akan membantu mendukung keberhasilan toko roti “Elfa Bakery” di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- Carter, William K. 2012. *Akuntansi Biaya*, Edisi 14, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Giri, Efraim Ferdinan. 2012. *Akuntansi Menengah 1*, Edisi kesatu, Yogyakarta : Penerbit UPP STIM YKPN.
- Halim, Abdul. 2012. *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*, Edisi keempat, BPFE-Yogyakarta, Yogyakarta.
- Hansen, Don R. Dan Mowen, Maryanne M. 2006. *Managemnet Accounting*, Edisi tujuh, Penerbit Salem Empat, Jakarta.
- Indriantoro, Nur dan Supomo, Bambang. 2014. *Metodologi Penelitian Bisnis : Untuk Akuntansi dan Manajemen*, BPFE-Yogyakarta, Yogyakarta.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*, Edisi 3, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Nirwanto, Rasditya. 2011. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Pada Tingkat Petani Kopi di Kecamatan Kembang Kabupaten Bondowoso, Jember*.
- Raiborn, Cecily A dan Kinney, Michael R. 2011. *Akuntansi Biaya : Dasar dan Perkembangan*, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Rozi, Ahmad. 2010. *Penentuan Harga Pokok Produksi Lele Pada Petani Lele di Desa Tuntang, Semarang*.
- Setyaningrum, Dyah Ayu. 2013. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Batik Mustika Blora Berdasarkan Sistem Activity Based Costing*, Semarang.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, CV. Alfabeta, Bandung.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*, CV. Alfabeta, Bandung.
- Sugiri, Slamet. 2009. *Akuntansi Manajemen*, Edisi Empat, Penerbit AMP YKPN, Yogyakarta.
- Supriyono, R.A. 2010. *Akuntansi Biaya : Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, BPFE-Yogyakarta, Yogyakarta.
- Wahyuningsih, Wiwin. 2009. *Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pembuatan Tahu Fajar di Jumantono, Surakarta*.

Daftar pertanyaan wawancara kepada pemilik toko “Elfa Bakery” :

1. Pada tahun berapa UKM “Elfa Bakery” didirikan ?
.....
.....
2. Dimana UKM “Elfa Bakery” didirikan ?
.....
.....
3. Mengapa pemilik UKM “Elfa Bakery” mendirikan usahanya ?
.....
.....
4. Bagaimana proses produksi roti dan donat “Elfa Bakery” ?
.....
.....
5. Bahan-bahan apa saja yang dibeli pada bulan Desember 2015 untuk memproduksi roti dan donat “Elfa Bakery” ?
.....
.....
6. Berapa besar biaya pembelian setiap bahan-bahan yang dibeli pada bulan Desember 2015 ?
.....
.....
7. Biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan pada bulan Desember 2015, selain biaya untuk memproduksi roti dan donat “Elfa Bakery” ?
.....
.....
8. Berapa jumlah produksi roti dan donat “Elfa Bakery” pada bulan Desember 2015 ?
.....
.....
9. Berapa jumlah produk selain roti dan donat pada bulan Desember 2015 ?
.....
.....
10. Berapa harga jual produk roti, donat, dan selain produk roti dan donat ?
.....
.....
11. Berapa jumlah karyawan pada toko “Elfa Bakery” ?
.....
.....

12. Berapa upah dan gaji karyawan toko “Elfa Bakery” ?

.....
.....

13. Dimana saja produk roti dan donat “Elfa Bakery” di pasarkan ?

.....
.....

14. Aset apa saja yang dimiliki UKM “Elfa Bakery” ?

.....
.....

15. Berapa keuntungan yang diharapkan pemilik UKM “Elfa Bakery” ?

.....
.....