

## ABSTRAK

Adapun judul Penelitian ini adalah Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada *Home Industry* Otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak Kalanganyar-sidoarjo. Dengan rumusan masalah sebagai berikut : untuk mengetahui bagaimana sistem pengolahan industri olahan ikan sehingga dapat menghasilkan olahan berupa otak-otak bandeng dan presto, bagaimana cara *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak menghitung harga pokok produksi, bagaimanakah perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, serta bagaimana perbedaan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti dengan perhitungan harga pokok produksi oleh *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak. Latar belakang masalah ikan bandeng yang merupakan bahan baku utama pada pembuatan otak-otak bandeng dan presto. Diharapkan mampu menekan biaya produksi produksi dalam mengantisipasi produk olahan ikan bandeng saat kenaikan harga ikan bandeng di pasaran meningkat serta kelangkaan ikan bandeng. Permasalahan yang muncul pada peneliti kali ini adalah mengenai laporan biaya yang dikeluarkan selama satu bulan dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem pengolahan data untuk menghasilkan produk, untuk mengetahui harga pokok produksi otak-otak bandeng dan presto yang dilakukan oleh *home industry* olahan ikan bandeng milik Bu Sadak, untuk mengetahui harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan untuk mengetahui perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi dengan metode perhitungan *full costing* dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang dilakukan oleh *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak. Metode yang digunakan penulis adalah dengan wawancara, observasi serta dokumentasi. Teknik analisa data yang digunakan adalah analisis deskriptif yaitu dengan cara menganalisis, merinci, menggambarkan dan menguraikan serta menjelaskan secara panjang lebar keterkaitan data penelitian pada keadaan dari objek penelitian (perusahaan) berdasarkan faktor-faktor yang nyata dan situasi yang diteliti dan membandingkan dengan teori harga pokok produksi dengan metode *full costing* dalam bentuk kalimat.

**Kata kunci : Harga Pokok Produksi, *Full Costing*.**

## PENDAHULUAN

Setiap Perusahaan baik perusahaan jasa, perdagangan dan industri selalu berusaha agar tetap berjalan dan berkembang. Untuk dapat tetap berjalan dan berkembang, perusahaan harus dapat ditunjang dengan laba yang diperoleh dari usahanya. Selain perolehan laba yang perlu diperhatikan pula adalah keinginan konsumen. Agar seiring dengan kemajuan dan perkembangan ilmu pengetahuan serta teknologi yang semakin pesat ini, masyarakat sangat menginginkan kemudahan untuk memperoleh suatu produk dengan terjangkau dan dapat memberi kepuasan yang lebih tinggi. Menurut UU no. 5 tahun 1984, industri adalah kegiatan ekonomi mengolah bahan mentah, bahan baku, bahan setengah jadi atau bahan jadi menjadi nilai yang lebih tinggi penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangun dan perekayasaan

industri. Bahan-bahan industri diambil secara langsung maupun tidak langsung, kemudian diolah sehingga menghasilkan barang yang bernilai lebih dan memiliki nilai guna bagi masyarakat. Permasalahan yang muncul kali ini adalah mengenai laporan biaya yang harus dikeluarkan selama satu bulan dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi merupakan sesuatu hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk yang disajikan dalam laporan posisi keuangan. Setiap perusahaan manufaktur harus melakukan perhitungan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik.

## TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Supriyono (2011:12) akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Menurut Siregar dkk (2014:17) akuntansi biaya adalah proses pengukuran, penganalisaan, perhitungan, dan pelaporan biaya, profitabilitas, dan kinerja operasi untuk kepentingan internal perusahaan.

Menurut Mulyadi (2015:7) akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. Menurut Wiratna Sujarweni (2015:2) Akuntansi biaya adalah informasi tentang biaya produksi untuk kepentingan manajemen perusahaan industri yang meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, penyimpanan dan penjualan produk jadi.

Dari pendapat ahli yang sudah disebutkan, maka dapat disimpulkan pengertian akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan atau penyajian informasi biaya, mulai dari proses pembuatan hingga penjualan barang atau jasa dengan cara-cara tertentu serta menyajikan berbagai informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

### **PENELITIAN TERDAHULU**

Penelitian terdahulu merupakan suatu sumber yang dijadikan acuan dalam melakukan penelitian. Penelitian terdahulu yang digunakan berasal dari jurnal dan skripsi dengan melihat hasil penelitiannya dan akan dibandingkan dengan penelitian selanjutnya dengan menganalisa berdasarkan keadaan dan waktu yang berbeda, adapun ringkasan penelitian terdahulu akan dijabarkan sebagai berikut :

Berdasarkan Hasil Penelitian Fitriana Hastuti (2013) dengan judul “Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi Blangkon dengan Metode Full Costing (Studi Kasus pada UKM Kuswanto

Kampung Potrojayan, Serengan, Surakarta)” yaitu perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual menurut metode *full costing* lebih baik dalam menganalisis biaya produksi daripada perhitungan harga pokok produksi dengan metode UKM. Hal ini disebabkan perhitungan dengan metode *full costing* lebih akurat karena dalam perhitungannya membebaskan biaya *overhead* pabrik lebih tepat.

Sedangkan hasil penelitian Siti Sri Rosita (2017) dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode Full Costing pada Home Industry Mulyono Tahu” yaitu hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi produk tahu yang dilakukan oleh Mulyono Tahu masih sangat sederhana dengan menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi saja. Perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* pada Mulyono Tahu adalah menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yaitu dengan menggolongkan menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metode *full costing* dengan metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh perusahaan adalah perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan.

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif kuantitatif. Menurut Arikunto (2010:3) bahwa penelitian deskriptif kuantitatif adalah penelitian untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal-hal yang disebutkan yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian.

### **HASIL PENELITIAN**

1. **Biaya Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Pendukung Otak-otak bandeng**

diketahui biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku dan bahan pendukung pembuatan otak-otak bandeng oleh *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak pada bulan juli 2019 sebesar Rp. 12.750.000. dengan rincian ikan bandeng sebanyak 250 kg dengan harga Rp. 27.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 6.750.000, Telur 50 kg dengan harga Rp. 18.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 900.000, Garam 10pcs dengan harga Rp. 2.000/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 20.000, Gula 10 kg dengan harga Rp. 10.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 100.000, Rempah-rempah 15 kg dengan harga sebesar Rp. 100.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.500.000, Kelapa 100 pcs dengan harga sebesar Rp. 5.000/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 500.000, Minyak goreng sebanyak 150 liter dengan harga Rp. 12.000/liter biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.800.000. dan untuk bahan pendukung lainnya yaitu daun pisang 150 lembar dengan harga Rp. 500/lembar biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 75.000, Gas LPG 30 pcs dengan harga 16.500/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 495.000, Kardus yang digunakan untuk mengemas otak-otak bandeng sebanyak 1.000 pcs dengan harga Rp. 500/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 500.000, kresek 10 kg dengan harga Rp. 10.000/kg biaya yang dikeluarkan Rp. 100.000, Kertas minyak 100 lembar dengan harga Rp. 100/lembar biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 10.000.

## **2. Biaya Bahan Baku Utama dan Bahan Baku Pendukung Presto**

diketahui biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku dan bahan pendukung pembuatan presto oleh *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak selama bulan juli 2019 sebesar Rp. 11.875.000. dengan rincian ikan bandeng pada bulan juli 2019 sebanyak 250 kg dengan harga Rp. 27.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 6.750.000, Telur 50 kg dengan harga Rp. 18.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 900.000, Garam 10pcs dengan harga Rp. 2.000/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp.

20.000, Gula 10 kg dengan harga Rp. 10.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 100.000, Rempah-rempah 15 kg dengan harga sebesar Rp. 100.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.500.000, Minyak goreng sebanyak 150 liter dengan harga Rp. 12.000/liter biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.800.000. dan untuk bahan pendukung lainnya yaitu mentimun sebanyak 15 kg dengan harga sebesar Rp. 7.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 105.000, Daun pisang 50 lembar dengan harga Rp. 500/lembar biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 25.000, Gas LPG 30 pcs dengan harga 16.500/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 495.000, Kardus yang digunakan untuk mengemas presto sebanyak 1.000 pcs dengan harga Rp. 500/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 500.000, kresek 10 kg dengan harga Rp. 10.000/kg biaya yang dikeluarkan Rp. 100.000, Kertas minyak 100 lembar dengan harga Rp. 100/lembar biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 10.000, dan plastik klip yang digunakan untuk tempat sambel dan lalapan presto sebanyak 20 bundel isi 100pc/bundel dengan harga Rp. 3.500/bundel biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 70.000.

## **3. Biaya Tenaga Kerja**

diketahui rincian gaji karyawan *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak, bagian pencucian dan umum menerima gaji sebesar Rp. 750.000, bagian pemasakan menerima gaji sebesar Rp. 900.000, dan bagian pengemasan dan umum menerima gaji sebesar Rp. 750.000. jadi pada bulan juli 2019 *home industry* otak-otak bandeng dan presto mengeluarkan biaya gaji karyawan sebesar Rp. 2.400.000. perhitungan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh *home industry* otak-otak bandeng dan presto merupakan perhitungan jam kerja karyawan sesuai proses produksi.

## **4. Biaya Overhead Pabrik**

Biaya *Overhead* pabrik adalah unsur biaya produksi selain bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama proses produksi : Biaya Listrik setiap kali masak per hari adalah Rp. 4.500, maka biaya yang

dikeluarkan setiap kali masak dalam satu bulan adalah Rp. 135.000.

### **1. Harga Pokok Produksi Otak-otak bandeng menurut Perhitungan Perusahaan**

Dalam satu bulan *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak dapat menghasilkan 1.000 pcs otak-otak bandeng dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 14.317.500, dan harga pokok produksi per pcs sebesar Rp. 14.318. dengan rincian, pada bulan juli 2019 perusahaan menghabiskan ikan bandeng sebanyak 250 kg dengan harga Rp. 27.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 6.750.000, Telur 50 kg dengan harga Rp. 18.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 900.000, Garam 10pcs dengan harga Rp. 2.000/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 20.000, Gula 10 kg dengan harga Rp. 10.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 100.000, Rempah-rempah 15 kg dengan harga sebesar Rp. 100.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.500.000, Kelapa 100 pcs dengan harga sebesar Rp. 5.000/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 500.000, Minyak goreng sebanyak 150 liter dengan harga Rp. 12.000/liter biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.800.000. dan untuk bahan pendukung lainnya yaitu daun pisang 150 lembar dengan harga Rp. 500/lembar biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 75.000, Gas LPG 30 pcs dengan harga 16.500/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 495.000, Kardus yang digunakan untuk mengemas otak-otak bandeng sebanyak 1.000 pcs dengan harga Rp. 500/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 500.000, kresek 10 kg dengan harga Rp. 10.000/kg biaya yang dikeluarkan Rp. 100.000, Kertas minyak 100 lembar dengan harga Rp. 100/lembar biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 10.000. dan setiap per pcs proses pembuatan otak-otak bandeng mulai dari pencucian, pemasakan sampai pengemasan di harga sebesar Rp. 1.500 dengan total biaya sebesar Rp. 1.500.000, biaya listriknya sendiri menghabiskan Rp. 67.500 untuk 45 kali masak.

### **2. Harga Pokok Produksi Presto menurut Perhitungan Perusahaan**

Dalam satu bulan *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak dapat menghasilkan 1.000 pcs presto dengan total biaya Rp. 13.342.500, dan harga pokok produksi per pcs sebesar Rp. 13.343. dengan rincian, pada bulan juli 2019 perusahaan menghabiskan ikan bandeng pada bulan juli 2019 sebanyak 250 kg dengan harga Rp. 27.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 6.750.000, Telur 50 kg dengan harga Rp. 18.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 900.000, Garam 10pcs dengan harga Rp. 2.000/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 20.000, Gula 10 kg dengan harga Rp. 10.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 100.000, Rempah-rempah 15 kg dengan harga sebesar Rp. 100.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.500.000, Minyak goreng sebanyak 150 liter dengan harga Rp. 12.000/liter biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 1.800.000. dan untuk bahan pendukung lainnya yaitu mentimun sebanyak 15 kg dengan harga sebesar Rp. 7.000/kg biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 105.000, Daun pisang 50 lembar dengan harga Rp. 500/lembar biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 25.000, Gas LPG 30 pcs dengan harga 16.500/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 495.000, Kardus yang digunakan untuk mengemas presto sebanyak 1.000 pcs dengan harga Rp. 500/pcs biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 500.000, kresek 10 kg dengan harga Rp. 10.000/kg biaya yang dikeluarkan Rp. 100.000, Kertas minyak 100 lembar dengan harga Rp. 100/lembar biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 10.000, dan plastik klip yang digunakan untuk tempat sambel dan lalapan presto sebanyak 20 bundel isi 100pc/bundel dengan harga Rp. 3.500/bundel biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 70.000. dan setiap per pcs proses pembuatan otak-otak bandeng mulai dari pencucian, pemasakan sampai pengemasan di harga sebesar Rp. 900 dengan total biaya sebesar Rp. 900.000, biaya listriknya sendiri menghabiskan Rp. 67.500 untuk 45 kali masak dalam satu bulan.

### **1. Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Otak-otak bandeng**

Dalam satu bulan *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak dapat menghasilkan 1.000 pcs otak-otak bandeng dengan total biaya Rp. 14.477.861, dan harga pokok produksi per pcs sebesar Rp. 14.478.

## **2. Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Presto**

Dalam satu bulan *home industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak dapat menghasilkan 1.000 pcs presto dengan total biaya Rp. 13.510.861, dan harga pokok produksi per pcs sebesar Rp. 13.511.

Jika perusahaan menggunakan metode *full costing* dalam menghitung biaya produksinya maka perusahaan harus :

1. Mengidentifikasi seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi.
2. Membedakan antara variabel dan biaya tetap.
3. Memisahkan biaya produksi dengan biaya non produksi.
4. Memperhitungkan biaya produksi selain bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya bahan penolong dan biaya *overhead* pabrik.

## **KESIMPULAN**

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode perusahaan. Pada perhitungan metode *full costing* menghasilkan biaya yang lebih besar dibandingkan dengan perhitungan metode perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan senilai Rp. 14.317.500 untuk pembuatan otak-otak, dan senilai Rp. 13.342.500 untuk pembuatan presto. Sedangkan perhitungan dengan metode *full costing* senilai Rp. 14.477.861 untuk pembuatan otak-otak, Rp. 13.510.861 untuk pembuatan presto. Pada perhitungan metode perusahaan tidak menghitung biaya keseluruhan, sedangkan metode *full costing* menghitung semua biaya yang masuk dalam proses produksi.

## **SARAN**

*Home Industry* otak-otak bandeng dan presto Bu Sadak sebaiknya menggunakan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* agar dapat menentukan harga jual produk dengan tepat tanpa mengurangi target nilai laba per produk. Dengan menghitung semua unsur biaya yang masuk dalam proses produksi. Dengan memakai metode *full costing* perusahaan akan lebih teliti dalam setiap unsur yang telah digunakan dalam produksi, sehingga bisa mengontrol setiap pengeluaran untuk mendapatkan keuntungan sesuai yang diinginkan tanpa mengalami kerugian.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Aprillia, Noor Rahmi, 2017, *Analisis Penentuan Harga Pokok Pesanan dengan Metode Full Costing*, Vol. 9, Hal : 94-104.
- Arikunto, 2012, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, PT. Rineka Cipta Azwar, Jakarta.
- Bachtiar, Fajar Choirul, 2017, *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing pada Usaha Kecil dan Menengah UD. Dhipati Jaya*. Vol. 6, No. 1, Hal : 51-62.
- Batubara, Helmina, 2013, *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing pada Pembuatan Etalase Kaca dan Aluminium di UD. Istana Aluminium Manado*, Vol. 1, Hal : 217-224.
- Bungin, 2005, *Metode Penelitian Kuantitatif*, Prenada Media, Jakarta.
- Bustami, B dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke empat. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Cahyani, Galuh Fitri Nur, 2015, *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu "Sari Langgeng" Kutoarjo dengan Metode Full Costing*, Yogyakarta.
- Carter, William K, 2009, *Akuntansi Biaya (Cost Accounting)* buku 1 edisi 14, Thomson Custom Solutions, United Stated Of America.

- Danang, Sunyoto, 2013, *Metode Penelitian Akuntansi*, PT. Rafika Aditama Anggota Ikapi, Bandung.
- Mulyadi, 2015, *Akuntansi Biaya*, Edisi ke lima, UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Mursyidi, 2010, *Akuntansi Biaya*, PT. Refika Aditama, Bandung.
- Narbuko dan Achmadi. 2013. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Purnama, Dian, 2017, *Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual melalui Metode Full Costing Studi Kasus PT. Prima Istiqomah Sejahtera di Makassar*, Makassar.
- Salindeho, Erni Rosiani, 2015, *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD. The Sweetets Cookie Manado*, Vol. 3, No. 1, Hal : 26-33.
- Siregar. dkk. 2014. *Akuntansi Menejemen*. Edisi 2. Jakarta: Salemba empat.
- Slat, Andre Henri, 2013, *Analisis Harga Pokok Produk dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual*, Vol. 1, Hal : 110-117.
- Sugiyono, 2012, *Metode Penelitian Bisnis*, Cetakan ke-16, Alfabeta, Bandung.
- \_\_\_\_\_ 2014, *Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, IKAPI, Jakarta.
- Sujadi, 2015, *Akuntansi Biaya : Dasar-dasar perhitungan harga pokok*, Cetakan pertama, PT. Indeks, Jakarta.
- Sujarweni, V. Wiratman. 2015. *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*. Yogyakarta: Pusta Baru Press.
- Supriyono, 2011, *Akuntansi Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Edisi kedua, Penerbit BPEF, Yogyakarta.
- Sunarto, 2010, *Akuntansi Biaya*, Penerbit AMUS, Yogyakarta.