SKRIPSI

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI KASUS DITAKI *FRIED CHIKEN*)

Oleh :

Eunike Isabel Anjani Hetharia
NIM. 15 043 053

KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI MANADO - JURUSAN AKUNTANSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI KEUANGAN
TAHUN 2019

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI KASUS DITAKI *FRIED CHIKEN*)

SKRIPSI
Diajukan sebagai salah satu syarat
Dalam menyelesaikan pendidikan Sarjana Terapan
Pada Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Keuangan

Oleh :
Eunike Isabel Anjani Hetharia
NIM. 15 043 053



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
POLITEKNIK NEGERI MANADO - JURUSAN AKUNTANSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AKUNTANSI KEUANGAN
TAHUN 2019

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* (STUDI KASUS DITAKI *FRIED CHIKEN*)

Oleh :

Nama : Eunike Isabel Anjani Hetharia
NIM : 15 043 053
Program Studi : Sarjana Terapan Akuntansi Keuangan

Disetujui untuk diujikan

Manado, Agustus 2019

Pembimbing I	Pembimbing II
Roslina H. S. D. Limpeleh, SE, M.Si	Susy A. Marentek, SE, MSA
NIP. 19660908 199403 2 001	NIP. 19631230 198903 2 001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi
Sarjana Terapan Akuntansi Keuangan

Jerry Sonny Lintong, SE., MAP
NIP 19661012 199702 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
(STUDI KASUS DITAKI *FRIED CHIKEN*)

Telah dipertahankan di hadapan Sidang Tim Penguji
pada hari Sabtu tanggal 10 Agustus 2019, pukul 10.00 – 12.00 WITA di Jurusan Akuntansi

Oleh

Eunike I. A. Hetharia
NIM : 15043053

dan yang bersangkutan dinyatakan

LULUS

Tim Penguji Skripsi

Ketua Sidang/ Penguji	:	Raymond F. Rombot, SE.,M.Si NIP. 19740214 200312 1 002	.....
Anggota I	:	Anita L. V. Wauran. SE.Ak..M.Ak NIP. 19750616 2000003 2 001	.....
Anggota II	:	Jerry S. Lintong. SE.MAP NIP. 19661012 199702 1 001	.....

Mengetahui,
JURUSAN AKUNTANSI

Ketua	Sekretaris
Stevie Kaligis.SE..MM.Ak.CA	Jeffry Otniel Rengku,SE.,MM.Ak.CA
NIP. 19720415 200212 1 001	NIP . 19630924 199403 1 001

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang saya buat adalah orisinil, merupakan hasil karya saya sendiri, tidak perah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di perguruan tinggi manapun, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis dikutip dalam skripsi ini dan sumber kutipan dan pustakanya.

Apabila dikemudian hari ditemukan bahwa dalam naskah ini dapat dibuktikan adanya unsur plagiasi, saya bersedia skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh (Sarjana) dibatalkan, serta diproses menurut peraturan undang-undang yang berlaku.

Manado, Agustus 2019

Penulis

Eunike I. A. Hetharia
NIM 15043053

ABSTRAK

Hetharia, Eunike. 2019. ***Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Studi Kasus Ditaki Fried Chiken,*** Skripsi, Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Manado, Pembimbing I : Roslina H. S. D. Limpeleh, SE, M.Si, Pembimbing II : Susy A. Marentek, SE, MSA

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* merupakan suatu informasi biaya pada suatu perusahaan pada umumnya yang sangat dibutuhkan dalam menentukan harga jual.biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan produk yang diperoleh, unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Unsur biaya ini digunakan sebagai dasar untuk penentuan harga pokok produksi dan menentukan harga jual. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, data yang digunakan dikumpul dari hasil wawancara dan observasi dengan mengamati secara langsung mengenai pengolahan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi. Narasumber dari penelitian ini adalah pemilik usaha Ditaki *Fried Chiken.*

Hasil penelitian yang didapatkan bahwa dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dibandingkan dengan harga pokok produksi yang digunakan dengan perhitungan perusahaan memberikan hasil yang berbeda. Terdapat perbedaan harga pokok produksi sebesar Rp4.341,16 untuk ayam krispi dan Rp4.119,16 untuk ayam geprek. Perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih baik dalam menganalisis biaya produksi karena dengan metode ini merincikan seluruh biaya produksi yang terkait dengan proses proses produksi sehingga hasil yang diperoleh menunjukan hasil akurat yang dikeluarkan selama proses produksi.

Penulis merekomendasikan agar agar Ditaki *Fried Chiken* lebih detail dalam merinci semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dengan menggunakan metode full costing untuk menghitung harga pokok produksi dalam penentuan harga jual.
Sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang tepat dan akurat.

Kata Kunci : Perhitungan Harga Pokok Bersama, Metode *Full Costing*

ABSTRACT

Hetharia, Eunike. 2019. ***analysis of determining the cost of production using Full method Costing case Study of Fried Chiken****, thesis, accounting Department of Manado State Polytechnic, 1st Advisor : Roslina H. S. D. Limpeleh, SE, M.Si, 2nd Advisor: Susy A. Marentek, SE, MSA.*

The calculation of cost of production using the full costing method is a cost information on a company in general which is required in determining the selling price. Production costs are costs associated with acquired products, product cost element in the form of raw material costs, direct labor costs and factory overhead cost. This cost element is used as the basis for determining the cost of production and determine the selling price. This study aims to determine the pricing of goods manufactured using a full costing method.

The method used is descriptive qualitative, used data collected from interviews and observations by observing directly on the processing of the raw materials used to produce. Resource persons from this study are a business owner Ditaki Fried Chicken.

The results of research showed that of the calculation of the cost of production with the full costing method compared to the cost of production is used by the company's calculations give different results. Calculation using full costing method is better in analyzing the cost of production because by this method details the entire cost of production associated with the process of production so that the results show the accurate results that are emitted during the production process.

The author recommends that in order to Ditaki Fried Chicken more detail in detailing all expenses incurred during the production process by using a full costing method to calculate the cost of production in determining the selling price.
So it can produce precise and accurate calculations.

Keywords : Calculation of Cost of Commons, Full Costing Method

RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Eunike Isabel Anjani Hetharia

Tempat/Tgl. Lahir : Manado, 23 Juni 1997

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Kristen Protestan

Alamat : BTN Mapanget Permai Lapangan, Kel. Lapangan Kec. Mapanget, Kota Manado

Email : njanhetharia@gmail.com

Instagram : @eunikenjani

Nama Orang Tua

Nama Ayah : A. Y. Hetharia

Nama Ibu : Fonni Kalesaran

Alamat OrangTua : BTN Mapanget Permai Lapangan, Kel. Lapangan Kec. Mapanget, Kota Manado

Riwayat Pendidikan

- SD : SD GMIM 54 Lapangan (Tahun 2003-2009)
- SMP : SMP Negeri 10 Manado (Tahun 2009-2012)
- SMA : SMK YADIKA Manado (Tahun 2012-2015)



"Diberkatilah orang yang mengandalkan Tuhan, yang menaruh harapannya pada Tuhan!"

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala kasih dan anugrah-Nya sehingga penulis dapat meyelesaikan Skripsi dengan judul *"Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Ditaki Fried Chiken)"*

Adapun tujuan dari penyusunan Skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Sarjana Terapan Jurusan Akuntansi, Program Studi Akuntansi Keuangan.

Dalam penyusunan skripsi ini, tentu tak lepas dari pengarahan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka penulis ucapkan rasa hormat dan terima kasih kepada semua pihak. Pihak-pihak yang terkait diantaranya sebagai berikut:

1. Ir. Ever Notje Slat, MT selaku Direktur Politeknik Negeri Manado
2. Dra. Maryke Alelo, MBA selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Stevie Kaligis, SE.,MM.Ak,CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi
4. Jeffry Otniel Rengku, SE, MM, Ak, CA selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi.
5. Jerry Sonny Lintong, SE.,MAP, selaku Koordinator Program Studi D4 Keuangan
6. Alpindos Towuela, AK,M.,M.,SE, selaku Kepala Program Studi D3 Akuntansi Pajak
7. Esrie Limpeleh, SE.,MM, Selaku Kepala Laboratorium Akuntansi Keuanagan
8. Anthonius Tandi, SE.,AK.,MSi. Selaku Kepala Laboratorium Akuntansi
9. Joseph N. Tangon, SE.,MSA.,Ak.,CA Selaku Koordinator Program studi D3 Akuntansi
10. Anita L.V.Wauran, SE.,M,AK.,AK.,CA, Selaku Kepala Laboratorium Pajak
11. Roslina H. S. D. Limpeleh, SE, M.Si, selaku dosen pembimbing skripsi yang selalu membantu dan mengarahkan penulis hingga skripsi selesai
12. Susy A. Marentek, SE, MSA, selaku dosen pembimbing II yang membantu penulis dalam penyusunan skripsi hingga selesai.
13. Seluruh Dosen Pengajar dan Staff Jurusan Akuntansi
14. Rizky Trisman, selaku Owner Diaki *Fied Chiken*

15. Mami, Papi, Kakak Git, Kakak San, Kakak Buy, Tirsa, Adik Wil dan Mikheev yang senantiasa memberikan motivasi dan dukungan dalam penyelesaian Skripsi ini.
16. D yang selalu mendukung, memotivasi dan membantu penulis dalam penyusunan skripsi
17. Sahabat Misqueenn Rahmiyani Agule dan Rafika Naray yang selalu mendukung dan membantu penulis dalam penyusunan skripsi
18. Rajif Uly, Fadilla Tolingi dan Fara Damlah, yang selalu memberikan bantuan dan dukungan dalam penyusunan skripsi.
19. Selin Palia dan Meybhila Darea yang selalu memberikan bantuan dan mengganggu dalam penyusunan skripsi.
20. Dezniar Sara, Liong Veren, Pingkan Kaunang yang sama-sama berjuang dalam pembuatan skripsi.
21. Tim Jonggossuss Esny,Budi,Fafa,Anti,Devi.
22. Teman-teman seperjuangan yaitu teman-teman Angkatan 2015 Jurusan Akuntansi

Peneliti menyadari bahwa dalam penulisan skripsi, masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, harapan dari peneliti agar pembaca dapat memberikan kritik dan saran yang konstruktif agar dapat menyempurnakan skripsi ini.

Manado, Agustus 2019

Penulis

Eunike Hetharia

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PERSETUJUAN i

LEMBAR PENGESAHAN ii

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI iii

ABSTRAK iv

ABSTRACT v

RIWAYAT HIDUP vi

KATA PENGANTAR vii

DAFTAR ISI ix

DAFTAR GAMBAR xi

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR LAMPIRAN xiii

BAB I PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 4
1.3 Tujuan Penelitian 4
1.4 Manfaat Penelitian 4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5

2.1 Akuntansi Biaya 5
2.2 Tujuan Akuntansi Biaya 5
2.3 Biaya Bersama 6
2.4 Harga Pokok Produksi 8
1. Pengertian Harga Pokok Produksi 8
2. Manfaat Harga Pokok Produksi 9
3. Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi..... 9
4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi 10
5. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi 10
6. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi 11
2.5 Harga Pokok Produksi 12

BAB III METODE PENELITIAN 17

3.1 Jenis Penelitian 17
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian 17
3.3 Sumber Data 17
3.4 Teknik Pengumpulan Data 17
3.5 Teknik Analisis Data 18

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 20

4.1 Gambaran Umum Perusahaan 20
1. Sejarah Ditaki *Fried Chiken* 20
2. Struktur Organisasi 21
3. Uraian Pekerjaan (*Job Description*) 21
4. Alur Proses Produksi 22

4.2 Hasil Penelitian 24
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan 24
2. Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* . 26

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 38

4.1 Kesimpulan 38
4.2 Rekomendasi 39

DAFTAR PUSTAKA 40

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perhitungan Penentuan Harga Jual *Full Costing*
Tabel 2.2 Perhitungan Penentuan Harga Jual Metode *Variabel Costing*
Tabel 2.3 Perbedaan *Full Costing* dan *Variabel Costing*
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku menurut Ditaki
Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tabel 4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Ditaki
Tabel 4.4 Pengeluaran Biaya Bahan Baku Ayam Krispi
Tabel 4.5 Pengeluaran Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tabel 4.6 Biaya Bahan Penolong
Tabel 4.7 Daftar Aktiva Produksi
Tabel 4.8 Perhitungan HPP Ayam Krispi Metode *Full Costing*
Tabel 4.9 Rincian Biaya
Tabel 4.10 Perbandingan HPP Perusahaan dengan Metode *Full Costing*
Tabel 4.11 Pengeluaran Biaya Bahan Baku Ayam Geprek
Tabel 4.12 Pengeluaran Biaya Tenaga Kerja Langsung
Tabel 4.13 Biaya Bahan Penolong
Tabel 4.14 Daftar Aktiva Produksi
Tabel 4.15 Perhitungan HPP Ayam Geprek Metode *Full Costing*
Tabel 4.16 Rincian Biaya
Tabel 4.17 Perbandingan HPP Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

DAFTAR LAMPIRAN

Lembar Konsultasi Pembimbing Skripsi I
Lembar Konsultasi Pembimbing Skripsi II
Lembar Koreksi Ketua Penguji
Lembar Koreksi Penguji I
Lembar Koreksi Penguji II
Lembar Asistensi Revisi Skripsi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perusahaan yang berorientasi terhadap laba, pasti akan melakukan usaha untuk mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan. Agar dapat terus berkembang dan dapat bersaing dengan perusahaan lain maka perusahaan diharapkan selalu berkomitmen untuk melakukan usaha secara konsisten, sehingga target yang direncanakan akan tercapai. Perusahaan perlu memperhatikan setiap biaya yang dikeluarkan didalam kegiatan produksinya. Informasi biaya dapat terlihat pada perhitungan harga pokok produksi yang mencerminkan total biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu produk yang dihasilkan. Biaya produksi dapat digolongkan menjadi tiga elemen pokok yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga unsur tersebut sangat mempengaruhi harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang diberikan terhadap pelanggan yang mana harga tersebut dapat disesuaikan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Perusahaan perlu menekan biaya produksi agar harga pokok produksi menjadi lebih rendah. Biaya produksi yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok produksi terlalu tinggi, sehingga harga jual produk tersebut juga tinggi. Hal tersebut dapat berpengaruh pada daya saing produk dipasaran. Untuk itu biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat menghasilkan harga pokok produk yang tepat. Harga pokok produksi merupakan komponen penting untuk menilai tingkat keberhasilan suatu perusahaan. Perusahaan harus tepat dalam menentukan biaya-biaya yang harus dikeluarkan sehingga biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi akan menunjukan besarnya harga pokok produk itu sendiri. Dalam menentukan harga pokok produksi yang tepat maka akan mempengaruhi keputusan bagaimana kebijakan penetapan harga jual suatu produk tersebut. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi harus dihindari agar perusahaan tersebut dapat

terus berjalan selaras tujuan perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi merupakan faktor yang sangat penting untuk penentuan kebijakan harga jual produk. Berbagai jenis produk makanan siap saji yang beredar dipasaran menyebabkan adanya persaingan harga. Produk yang sudah memiliki merek dagang terkenal mampu bertahan dengan harga jual tinggi. Ini dikarenakan kualitas dianggap terjamin sehingga tidak terpengaruh dengan adanya pesaing baru. Produk tersebut biasanya memiliki konsumen setia dan selalu melakukan inovasi agar tidak tertinggal dengan produk baru. Sedangkan untuk produk baru yang sedang mencari pasar, berlomba-lomba menawarkan harga jual terendah untuk menarik perhatian konsumen.

Dalam proses produksi perusahaan tertentu, seringkali kita jumpai pengelohan satu atau beberapa macam bahan baku dalam satu proses produksi dapat menghasilkan dua jenis produk atau lebih. Perusahaan yang menghasilkan produk bersama pada umumnya menghadapi masalah pemasaran produknya, karena masing-masing produk memiliki masalah pemasaran dan harga jual yang berbeda manajemen biasanya ingin mengetahui kontribusi masing-masing produk terhadap pendapatan perusahaan. Untuk itu perlu diketahui seteliti mungkin bagian dari seluruh biaya produksi yang dibebankan kepada masing-masing produk bersama. Dalam perusahaan semacam ini, karena berbagai macam produk yang dihasilkan tersebut berasal dari proses pengolahan bahan baku yang timbul masalah pengalokasian biaya bersama (*joint cost)* kepada berbagai produk yang dihasilkan.

Salah satu metode yang digunakan dalam penentuan harga pokok produksi yang diambil oleh pihak manajemen dalam perencanaan dan pengambilan keputusan, dalam menentukan harga jual yaitu dengan menggunakan metode perhitungan penuh (*full costing method*). Menurut Mulyadi (2015:17) metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Metode ini diharapkan dapat memberikan hasil yang lebih akurat dalam memberikan informasi dan penentuan harga pokok produksi secara mendetail mengenai perencanaan yang dapat

menghasilakan produk berkualitas, sehingga dapat membantu dalam penentuan harga pokok produksi dan penentuan harga jual pada pihak manajemen sehingga dapat bersaing dengan perusahaan lain.

Ditaki *Fried Chiken* merupakan usaha tempat makan beralamat di Airmadidi ruko *the corner*, yang mengolah produk makanan yang berbahan baku utama yaitu ayam ras pedaging (*broiler*) untuk dijadikan ayam krispy dan ayam geprek. Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam membuat produk mentah sampai dengan bahan siap untuk digunakan. Selain bahan baku utamanya ada juga bahan baku penunjang yang dipakai dalam pembuatan produk tersebut yaitu tepung, minyak goreng dan bumbu ditaki. Perhitungan harga pokok produksi pada awalnya diterapkan dalam perusahaan manufaktur, akan tetapi dalam perkembangannya perhitugan harga pokok produksi telah diadaptasi oleh perusahaan jasa, perusahaan dagang dan sektor nirlaba. Perhitungan harga pokok produk merupakan alat ukur untuk memperoleh barang yang dijual atau harga perolehan dari barang yang dijual.

Selama ini Ditaki *Fried Chiken* melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produknya dilakukan dengan metode yang relatif sangat sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Ditaki *Fried Chiken* belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi. Selain itu, Ditaki *Fried Chiken* juga belum menghitung seluruh biaya *overhead* pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya-biaya *overhead* pabrik lainnya. Maka, dengan menggunakan metode tersebut dalam menghitung dan menentukan harga jual suatu produk Ditaki, akan dihasilkan informasi yang kurang tepat dan akurat dalam menentukan harga pokok produksi serta harga jualnya. Oleh karena itu, untuk memperkecil kesalahan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi dan manghasilkan harga jual yang tepat dan akurat diperlukan suatu metode yang baik. Metode yang tepat untuk menghitung harga pokok produksi adalah metode *full costing.* Dengan menerapkan metode ini diharapkan akan membantu untuk manajemen Ditaki dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual, dapat berfungsi lebih optimal, efektif, dan efisien. Serta penetapan harga jual yang tepat dan akurat untuk mencapai penetapan harga yang sewajarnya.

Penulis memilih penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Ditaki *Fried Chiken* karena metode ini merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Hal ini yang menjadi referensi peneliti untuk mamakai metode *Full Costing*. Karena pentingnya suatu perusahaan untuk menghitung semua biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah produk dan merupakan dasar dalam menentukan harga jual yang tepat. Dalam menghitung harga pokok produksi masih ada biaya-biaya yang diabaikan atau tidak dimasukan dalam proses perhitungan. Mengingat pentingnya perhitungan harga pokok produksi bagi kemajuan perusahaan oleh karena itu penulis mengambil judul penelitian "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing"* dengan mengambil studi kasus pada Ditaki *Fried Chiken.*

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana penentuan harga pokok produksi Ditaki *Fried Chiken* dengan metode *Full Costing* dalam rangka penentuan harga jual?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi Ditaki *Fried Chiken* dengan metode *Full Costing* dalam rangka penentuan harga jual.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

   Hasil penelitian ini perusahaan dapat mengetahui bagaimana unsur-unsur harga pokok produksi dengan benar.
2. Bagi Institusi

   Hasil penelitian ini dapat menambah koleksi kepustakaan dan dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian yang sama.
3. Bagi Penulis

   Penelitian ini dapat dipakai sebagai sarana untuk menerapkan teori yang sudah diperoleh selama kuliah.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Akuntansi Biaya

Mulyadi (2015:7), akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk dan jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Akuntansi biaya dalam penghitungan harga pokok produksi berperan untuk menetapkan, menganalisa dan melaporkan pos-pos biaya yang mendukung laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar. Akuntansi biaya juga menyediakan data yang berkaitan dengan biaya untuk berbagai tujuan salah satunya untuk penetapan harga pokok penjualan maka biaya yang terjadi dalam perusahaan harus digolongkan dan dicatat dengan sebenarnya sehingga memungkinkan penghitungan harga pokok produksi dilakukan secara teliti. Akuntansi biaya membantu manajemen dalam masalah klasifikasi biaya, yaitu pengelompokan biaya kedalam kelompok tertentu menurut persamaan yang ada untuk memberi informasi yang sesuai dengan kebutuhan manajeman. Pengklasifikasian biaya adalah proses pengklasifikasian secara sistematis atau keseluruhan elemen yang ada ke dalam golongan tertentu untuk dapat memberikan yang lebih punya arti atau lebih penting. Informasi biaya harus disesuaikan dengan tujuan penggunaan informasi biaya oleh pemakainya.

2.2 Tujuan Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2015:7) Akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok sebagai berikut:

1. Penentuan Produk

   Untuk memenuhi tujuan penentuan produk, akuntansi biaya mencatat, menggolongkan dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk atau penyerahan jasa.

2. Pengendalian Biaya

   Pengendalian biaya harus didahului dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan produk Jika biaya yang

seharusnya ini telah ditetapkan, akuntansi biaya bertugas untuk memantau apakah pengeluaran biaya yang yang sesungguhnya sesuai dengan biaya yang seharusnya tersebut.

3. Pengambilan keputusan khusus

   Pengambilan keputusan khusus menyangkut masa yang akan datang. Oleh karena itu informasi yang relevan dengan pengambilan keputusan khusus selalu berhubungan dengan informasi yang akan datang. Informasi biaya ini tidak dicatat dalam catatan akuntansi biaya, melainkan hasil suatu proses peramalan.

2.3 Biaya Bersama

Biaya bersama dapat diartikan sebagai biaya overhead bersama*(joint overhead cost)*yang harus dialokasikan keberbagai departemen, baik dalam perusahaan yang kegiatan masa. Untuk pengertian pertama ini, istilah biaya bersama disebut sebagai biaya bergabung *(common cost)* dimana biaya digabung adalah biaya-biaya untuk memproduksi lebih dari satu macam produk yang terpisah (tidak diolah bersama) dengan menggunakan fasilitas sama pada saat yang bersamaan. Biaya bergabung juga merupakan biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk yang dihasilkan, karena tidak meliputi unsur biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Pengertian kedua Biaya produk bersama *(joint product cost)* adalah biaya-biaya yang dikeluarkan sejak awal bahan baku diolah hingga menghasilkan berbagai macam produk yang dapat dipisahkan identitasnya. Untuk pengertian kedua ini, istilah biaya produk bersama disebut sebagai biaya bersama *(joint cost),* dimana biaya bersama ini dikeluarkan untuk mengelolah bahan baku menjadi berbagai macam produk berupa produk bersama *(joint products).*Produk bersama adalah dua produk atau lebih yang diproduksi secara serentak dengan serangkaian proses atau dengan proses gabungan. Dalam memproduksi produk bersama diperlukan biaya produk bersama, biaya tersebut dialokasikan ke setiap produk bersama menggunakan beberapa metode sebagai berikut :

1. Metode Nilai Pasar / Nilai Jual Relatif

   Metode ini adalah metode yang mengansumsikan setiap produk yang dihasilkan secara bersama mempunyai nilai jual atau nilai pasar yang berbeda, nilai pasar yang berbeda tersebut disebabkan karena tingkat pemakaian biaya yang berbeda pada masing-masing produk bersama.

   Dalam metode ini jika salah satu produk terjual dengan harga tinggi maka dikarenakan biaya produksi yang dikelurkan juga lebih tinggi dibandingkan produk lain. Terdapat dua metode dalam metode nilai pasar / nilai jual relatif, yaitu :

   a. Metode nilai pasar saat *split-of point* Metode ini digunakan ketika produk bersama telah selesai diprouksi dan produk yang diproduksi dapat diidentifikasi atau dipisahkan dalam masing-masing produk serta harga jual sudah diketahui pada saat itu. Maka biaya bersama dapat dialokasikan masing-masing produk sesuai dengan perbandingan nilai jualnya terhadap nilai jual keseluruhan produk bersama.

   b. Metode nilai jual hipotesis

      Metode ini digunakan apabila suatu produk tidak bisa dijual pada titik pisah (batas yang seharusnya produk tersebut selesai), maka harga jual tidak dapat diketahui pada saat titik pisah tersebut, karena produk tersebut masih perlu pengolahan tambahan dan mengeluarkan biaya tambahan untuk memprosesnya lagi. Dasar yang dapat digunakan dalam mengalokasikan biaya bersama model ini adalah harga pasar hipotesis. Harga pasar hipotesis adalah nilai jual suatu produk setelah diproses lebih lanjut dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproses lanjutan setelah pemisahan.

2. Metode Satuan Fisik

   Metode satuan fisik mencoba menentukan harga pokok produk bersama sesuai dengan manfaat yang ditentukan oleh masing-masing produk akhir. Dalam metode ini, biaya bersama dialokasikan kepada produk atas dasar koefisien fisik yaitu kuantitas bahan baku yang terdapat

dalam masing-masing produk. Koefisien fisik yaitu kuantitas bahan baku yang terdapat dalam masing-masing produk. Koefisien fisik ini dinyatakan dalam satuan berat, volume, atau ukuran yang lain. Dengan demikian metode ini menghendaki bahwa produk bersama yang dihasilkan harus dapat diukur dengan satuan ukuran pokok yang sama. Jika produk bersama mempunyai satuan ukuran yang berbeda, harus ditentukan koefisien ekuivalensi yang digunakan untuk mengubah berbagai satuan tersebut menjadi satuan ukuran yang sama.

3. Metode Rata-Rata Biaya Per Satuan

   Metode ini hanya dapat digunakan bila produk bersama yang dihasilkan diukur dalam satuan yang sama. Pada umumnya metode ini digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan beberapa macam produk yang sama dari satu proses bersama tetapi mutunya berlainan. Dalam metode ini harga pokok masing-masing produk dihitung sesuai dengan proposi kuantitas yang diproduksi. Jalan pikiran yang mendasari pemakaian metode ini adalah karena semua produk dihasilkan dari proses berbeda satu sama lain.

4. Metode Rata-Rata Tertimbang

   Jika dalam metode rata-rata biaya per satuan dasar yang dipakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah kuantitas produksi, maka dalam metode rata-rata tertimbang kuantitas produksi ini dikalikan dulu dengan angka penimbang untuk tiap-tiap produk didasarkan pada jumlah bahan yang dipakai, sulitnya pembuatan produk, waktu yang dikonsumsi dan pembedaan jenis tenaga kerja yang dipakai untuk tiap jenis produk yang dihasilkan. Jika yang dipakai sebagai angka penimbang adalah harga jual produk maka metode alokasinya disebut metode nilai jual relatif.

2.4 Harga Pokok Produksi

1. Pengertian Harga Pokok Produksi

   Menurut Supriyono (2013: 288), harga pokok produksi adalah semua elemen biaya yang diproduksi baik tetap maupun variabel". Bastian (2008:40) penentuan harga pokok adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara

memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja.”

2. Manfaat Harga Pokok Produksi

   Manfaat harga pokok produksi menurut Mulyadi (2015:71) manfaat informasi harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

   a. Menentukan harga jual produk.
   b. Memantau realisasi biaya produksi.
   c. Menghitung laba atau rugi periode tertentu.
   d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

3. Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

   Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besar biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dipakai dan dijual, penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu perusahaan dan sumber informasi bagi pimpinan untuk mengambil keputusan.

   Adapun tujuan penentuan harga pokok produksi yang lain, diantaranya adalah:

   a. Sebagai dasar untuk menilai efisiensi perusahaan
   b. Sebagai dasar dalam penentuan kebijakan pimpinan perusahaan
   c. Sebagai dasar penilaian bagi penyusunan neraca menyangkut penilaian terhadap aktiva
   d. Sebagai dasar untuk menetapkan harga penawaran atau harga jual kepada konsumen
   e. Menentukan nilai persediaan dalam neraca, yaitu harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses pada akhir periode
   f. Untuk menghitung harga pokok produksi dalam laporan rugi/laba perusahaan
   g. Sebagai evaluasi hasil kerja
   h. Pengawasan terhadap efesiensi biaya, terutama biaya produksi
   i. Sebagai dasar pengambilan keputusan

4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum.

Biaya produksi membentuk harga pokok produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk jadi dan harga pokok produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya nonproduksi ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produk. pengumpulan harga pokok dapat dikelompokkan menjadi dua metode yaitu :

a. Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost Method*)

Metode harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produksi dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau secara terpisah dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Pengolahan produk akan dimulai setelah datangnya pesanan dari pelanggan atau pembeli melalui dokumen pesanan penjualan (*sales order*),

b. Metode Harga Pokok Proses (*Process Cost Method*)

Metode harga pokok proses 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. Metode harga pokok pesanan biasanya digunakan oleh perusahaan– perusahaan yang membuat produksinya berdasarkan pesanan, bentuk dan kualitas produk dibuat sesuai dengan keinginan pemesan sehingga setiap produk memiliki sifat yang berbeda. Produk dibuat berdasarkan pemesanan dan bukan untuk memenuhi stok gudang (Supriyono 2013: 36).

5. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Dalam memproduksi suatu produk akan diperlukan beberapa biaya untuk mengelola bahan baku menjadi produk jadi siap dijual. Dalam harga

pokok produksi, biaya produksi yang bersangkutan dengan pengolahan bahan mentah menjadi produk jadi, biaya dalam perusahan manufaktur dikelompokan menjadi dua. Kelompok biaya (Rudianto 2012:157) sebagai berikut:

a. Biaya Produksi, terdiri dari:
   1). Biaya bahan baku
   2). Biaya tenaga kerja langsung
   3). Biaya overhead Pabrik
      a) Biaya bahan baku penolong (bahan tidak langsung)
      b) Biaya tenaga kerja tidak langsung (biaya tenaga kerja penolong)
      c) Biaya pabrikasi lain adalah biaya-biaya tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk selain biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja penolong
b. Biaya non produksi terdiri dari:
   1). Biaya pemasaran
   2). Biaya admininstrasi dan umum.

6. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2015:17) menjelaskan bahwa metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, terdapat 2 pendekatan:

1. Full Costing

Dalam pendekatan *full costing*, taksiran biaya penuh yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual terdiri dari yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun yang berperilaku tetap seperti berikut:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Tetap	xxx
Biaya Overhead Variabel	xxx +
Biaya Produksi	xxx

2. Variabel costing

Variabel *Costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dengan demikian kos produksi menurut metode variable costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya Bahan Baku		xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya *Overhead* Variabel	xxx+	
Biaya produksi variabel	xxx	

Perbedaan antara metode *full costing* dan *variabel costing* sebetulnya terletak pada perlakuan biaya tetap produksi tidak langsung. Dalam metode *full costing* dimasukkan unsur biaya produksi karena masih berhubungan dengan pembuatan produk berdasar tarif (*budget*), sehingga apabila produksi sesungguhnya berbeda dengan tarifnya maka akan timbul kekurangan atau kelebihan pembebanan. Tetapi pada *variabel costing* memperlakukan biaya produksi tidak langsung tetap bukan sebagai unsur harga pokok produksi, tetapi lebih tepat dimasukkan sebagai biaya periodik, yaitu dengan membebankan seluruhnya ke periode dimana biaya tersebut dikeluarkan sehingga dalam *variabel costing* tidak terdapat pembebanan lebih atau kurang. Menurut metode harga pokok penuh selisih antara tarif yang ditentukan di muka dengan Biaya Overhead Pabrik sesungguhnya dapat diperlakukan sebagai penambah atau pengurang harga pokok produk yang belum laku dijual (harga pokok persediaan).

2.5 Penetapan Harga Jual

1. Harga Jual

Penetapan Harga adalah proses memilih apa yang bakal diterima sebuah syarat sebagai pertukaran untuk produknya. Menurut Supriyono (2013:211) “Harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli

atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Menurut Mulyadi (2015:78) Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah *mark-up*.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh produsen kepada konsumen atas barang dan atau jasa yang diperoleh senilai biaya produksi ditambah dengan keuntungan yang diharapkan oleh produsen.

2. Tujuan Penentuan Harga Jual

Tujuan penentuan harga jual ada bermacam-macam. Tujuan penentuan harga jual yang dilakukan perusahaan terhadap produk yang dihasilkan adalah sebagai berikut :

a. Kelangsungan Hidup Perusahaan

Perusahaan menetapkan tujuan ini apabila menghadapi kelebihan kapasitas produksi, persaingan yang ketat atau perubahan selera konsumen. Dalam hal ini, bertahan hidup lebih utama daripada menghasilkan keuntungan. Demi kelangsungan hidup perusahaan, disusun strategi dengan menetapkan harga jual yang rendah dengan asumsi pasar akan peka terhadap harga.

b. Peningkatan Arus Keuntungan

Perusahaan dapat memaksimalkan laba jangka pendek apabila perusahaan lebih mementingkan prestasi keuangan jangka pendeknya dibandingkan jangka panjang. Perusahaan mempunyai keuntungan untuk menetapkan harga yang dapat memaksimalkan laba jangka pendek dengan anggapan bahwa terdapat hubungan antara permintaan dan biaya dengan tingkatan harga yang akan menghasilkan laba maksimum yang ingin dicapai.

c. Kepemimpinan Kualitas Produk

Dalam hal ini, perusahaan menetapkan harga yang tinggi supaya kualitas produksi tetap terjamin. Ada kemungkinan perusahaan mempunyai keinginan untuk memasarkan produk dengan kualitas tinggi atau ingin menjadi pemimpin dalam kualitas produk di pasarnya. Pada umumnya perusahaan semacam ini menetapkan harga yang tinggi dengan tujuan agar dapat menutup tingginya biaya dalam menghasilkan mutu produk yang tinggi.

d. Meningkatkan Penjualan

Peningkatan penjualan akan mempengaruhi penerimaan perusahaan, jumlah produksi dan laba perusahaan. Perusahaan selalu menginginkan jumlah penjualan yang tinggi untuk menunjang kelangsungan hidupnya. Peningkatan penjualan dapat dilakukan melalui bauran pemasaran yang agresif. Pengembangan produk dengan memperbarui atau menawarkan produk-produk baru dapat meningkatkan penjualan. Pada satu sisi, perusahaan dapat meningkatkan volume penjualan dengan tetap mempertahankan tingkat labanya. Sedangkan di sisi lain, manajemen dapat memutuskan untuk meningkatkan volume penjualan melalui strategi pemotongan harga atau penetapan harga yang agresif dengan menanggung resiko.

e. Mempertahankan dan Meningkatkan Bagian Pasar

Salah satu strategi yang dapat ditempuh perusahaan adalah mempertahankan dan meningkatkan pangsa pasar. Banyak perusahaan menetapkan harga yang rendah untuk mempertahankan dan memperbesar pasar.

f. Menstabilkan Harga

Perusahaan berupaya menstabilkan harga dengan tujuan untuk menghindari adanya perang harga pada waku permintaan meningkat atau menurun (tidak stabil). Oleh karena itu perusahaan perlu menentukan tujuan utama agar fokus perusahaan menjadi lebih jelas.

3. Metode Harga Pokok Produksi Penuh/Full Costing Dalam Pendekatan Harga Pokok Penuh Dalam Penentuan Harga Jual

Berdasarkan *cost-plus,* pengertian biaya dalam hal ini adalah biaya untuk memproduksi satu unit produk. Dalam pengertian biaya tersebut tidak termasuk biaya non produksi. Oleh karena itu, target harga jual dengan menggunakan pendekatan ini ditentukan sebesar biaya produksi ditambah dengan *markup* yang diinginkan sehingga pendekatan ini disebut pula dengan metode biaya penuh ditambah *markup*. *Markup* yang ditambahkan tersebut digunakan untuk menutup biaya nonproduksi dan untuk menghasilkan laba yang diinginkan. Rumus perhitungan yang digunakan dalam penentuan harga jual dengan metode harga pokok penuh ditambah *markup* adalah:

Tabel 2.1 Perhitungan penentuan harga jual full costing

Biaya bahan baku	Rp xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xx
Biaya overhead variabel	Rp xx
Biaya overhead tetap	Rp xx
Jumlah	Rp xx
Markup = …% x Rp xx =	Rp xx
Harga jual per unit produk	Rp xx

Sumber : Mulyadi :2015

4. Metode Harga Pokok Produksi Variabel/*Variabel Costing*

Pendekatan harga pokok produksi penuh sebagai dasar penentuan harga jual menekankan penggolongan biaya berdasar fungsi, sedangkan pendekatan biaya variabel sebagai dasar penentuan harga jual menekankan penggolongan biaya berdasarkan perilakunya. Pendekatan biaya variabel disebut juga pendekatan laba kontribusi. Pada pendekatan biaya variabel, penentuan harga jual produk atau jasa ditentukan sebesar biaya variabel ditambah markup yang harus tersedia untuk menutup semua biaya tetap dan untuk menghasilkan laba yang diinginkan. Metode ini disebut pula metode biaya variabel ditambah *markup*. Rumus perhitungan yang digunakan dalam penentuan harga jual dengan metode harga pokok variabel ditambah markup adalah:

Tabel 2.2 Perhitungan penentuan harga jual metode *variabel costing*

Biaya bahan baku	Rp xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xx
Biaya overhead variabel	Rp xx
Biaya non produksi variabel per unit	Rp xx
Jumlah biaya variabel	Rp xx
Markup = …% x Rp xx =	Rp xx
Harga jual per unit produk	Rp xx

Sumber : Mulyadi : 2015

Perbedaan *Full Costing* dan *Variabel Costing*

Tabel 2.3 Perbedaan *full costing* dan *variabel costing*

Keterangan	*Full costing*	*Variabel costing*
Biaya produksi	1. Bahan baku 2. Biaya tenaga kerja 3. Biaya o*verhead* pabrik variabel 4. Biaya *overhead* pabrik tetap	1. Biaya bahan baku 2. Biaya tenag kerja 3. Biaya overhead pabrik variabel
Biaya periode	1. Biaya administrasi umum 2. Biaya pemasaran	1. Biaya overhead pabrk tetap 2. Biaya administrasi dan umum 3. Biaya pemasaran

Sumber : Mulyadi : 2015

5. Penentuan *Markup*

Masalah penting dalam penerapan penentuan harga jual *cost-plus* adalah penentuan besarnya persentase *markup* yang ditambah pada biaya. Baik pada pendekatan harga pokok produksi penuh maupun pada harga pokok produksi variabel, elemen biaya tertentu tidak dimasukkan ke dalam pengertian biaya, harga pokok produksi penuh tidak memasukkan biaya nonproduksi sebagai elemen biaya dan harga pokok produksi variabel tidak memasukkan biaya tetap sebagai elemen biaya. Oleh karena itu, *markup* harus mampu menutup elemen biaya yang tidak dimasukkan ke dalam biaya dan harus dapat menghasilkan laba.

BAB III
METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang dimaksudkan untuk melukiskan, menggambarkan, atau memaparkan objek yang diteliti sebagaimana apa adanya, sesuai dengan situasi dan kondisi ketika penelitian tersebut dilakukan. Dengan metode ini, peneliti perlu menggambarkan realitas dengan fakta yang tampak.

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian akan dilakukan pada Usaha Ditaki *Fried Chiken,* Ruko The Corner No.5 (depan unklab) Airmadidi, dan Waktu pelaksanaan penelitian diperkirakan selama kurang lebih 5 bulan mulai pada bulan Januari 2019 sampai Mei 2019.

3.3 Sumber Data

1. Data Primer

   Data Primer merupakan sumber data yang diperoleh langsung dari sumber asli. Data primer dapat berupa opini subjek seseorang atau kelompok. Metode yang dapat digunakan yaitu metode survei atau observasi.

2. Data Sekunder

   Data sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara. Data sekunder berupa bukti, catatan atau laporan *historis* yang telah tersusun dalam arsip.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

   Wawancara dilakukan dengan bertanya langsung pada subjek pada kasus ini adalah pemilik usaha dan beberapa karyawan.

2. Observasi

   Observai dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara mengamati langsung objek yang akan diteliti. Dalam observasi peneliti melihat secara langsung keadaan lingkungan kerja, bahan yang digunakan, pengolahan bahan baku,peralatan yang digunakan dalam memproduksi, bahan-bahan penolong yang digunakan dan lain-lain.

3. Dokmentasi

   Data yang dibutuhkan sehubungan dengan teknik dokumentasi :

   a. Latar belakang atau sejarah berdirinya usaha
   b. Struktur organisasi
   c. Catatan biaya produksi bulan januari 2019
   d. Data penghitungan HPP berdasarkan persahaan
   e. Catatan penjualan

3.5 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif yaitu analisis dengan merinci dan menjelaskan secara panjang lebar keterkaitan data penelitian dalam bentuk kalimat.

Langkah-langkah yang dilakukan untuk menjawab rumusan masalah adalah:

1. Mendeskripsikan penghitungan harga pokok produksi perusahaan dengan menjabarkan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam satu periode tertentu.
2. Menentukan prosedur penentuan harga pokok menurut metode *full costing* dengan cara :
   a. Mengumpulkan data produksi dalam periode tertentu dan mengumpulkan biaya bahan, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik periode tertentu untuk menyusun laporan produksi.
   b. Mendeskripsikan dan melakukan penghitungan harga pokok produk bersama sesuai metode *Full Costing*:

      Biaya Bahan Baku xxx

      Biaya TKL xxx

Biaya *Overhead* Pabrik xxx (+)

Total Biaya Produksi xxx

c. Membandingkan prosedur penghitungan harga pokok produksi dari kajian teori dengan prosedur dari perusahaan dengan metode *full costing*

d. Melakukan analisis terhadap perbandingan tersebut untuk mendapatkan hasil apakah ada perbedaan dengan teori.

BAB IV

GAMBARAN UMUM

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

4.1.1. Sejarah Perusahaan

Ditaki *Fried Chiken* adalah sebuah usaha tempat makan kekinian yang memproduksi ayam geprek dan ayam crispy. Tempat usaha ini didirikan pada tanggal 15 maret 2015 yang beralamat di Ruko *The Corner* no.5 (depan Unklab) Airmadidi, Minahasa Utara. Sejak berdiri dan beroperasional usaha Ditaki *Fried Chiken* berupaya untuk memuaskan konsumen dengan mengedepankan kualitas rasa terhadap makanan yang dipasarkan. Hal ini dilatarbelakangi oleh salah satu Visi dan Misi usaha yang ingin memuaskan konsumen dan usaha yang maju dibidangnya. Setiap perusahaan memiliki tujuan dalam mendirikan usahanya begitu juga dengan Ditaki *Fried Chiken.* Tujuan umum Ditaki adalah sama seperti tujuan perusahaan pada umumnya yaitu meningkatkan keuntungan dari usahanya dan menjaga kelancaran serta perkembangan perusahaan.

Visi : Menjadikan Ditaki *Fried Chiken* sebagai tempat dan rasa untuk dikenang bagi para pelanggan, dengan memberikan pelayanan yang terbaik, produk yang berkualitas serta tempat yang nyaman sehingga menjadikan Ditaki sebagai pilihan utama.

Misi :

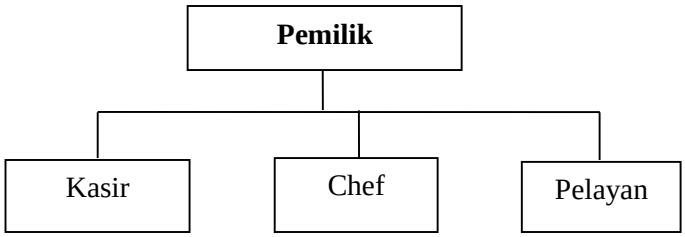
1. Menjaga standarisasi dalam menyediakan makanan yang sehat, lezat dan higenis dengan harga yang bersaing.
2. Menciptakan tempat yang relax dan fasilitas-fasilitas yang menunjang demi meningkatkan kenyaman pelanggan
3. Berkeyakinan bahwa kepuasan pelanggan adalah kunci keberhasilan dalam memperoleh keuntungan, mempertahankan keberadaan dan mencapai pertumbuhan.

4.1.2. Organisasi Perusahaan

Organisasi perusahaan harus mampu mengelolah manajemennya untuk memenangkan persaingan dan dapat tumbuh dan berkembang sesuai tujuan

perusahaan. Koordinasi yang tepat diharapkan mampu mencapai kesatuan tindakan dalam mencapai tujuan tersebut. Struktur organisasi sangat penting perannya dalam meningkatkan efektivitas kerja. Ditaki *Fried Chiken* memiliki struktur organisasi yang terstruktur dengan tugas dan tanggung jawabnya tersendiri. Struktur organisasi Ditaki *Fried Chiken* dapat dilihat pada Gambar 4.1

Gambar 4.1 Struktur Organisasi



4.1.3. Uraian Pekerjaan *(Job Description)*

a. Pemilik

1. Bertanggungjawab pada keuangan
2. Mengontrol dan mengawasi seluruh kegiatan operasional
3. Memastikan setiap karyawan mendapat haknya
4. Memantau reputasi bisnis dimata masyarakat
5. Mengkomunikasi dengan jelas setiap aspirasi, harapan dan tujuan
6. Mengecek dan memantau setiap laporan yang masuk secara rutin

b. Pelayan

1. Menyambut *customer* yang datang
2. Mencatat, melayani dan mengantar pesanan
3. Membersihkan area restorant
4. Selalu berada dalam posisi *standby* untuk menyambut tamu

c. Chef

1. Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawab
2. Menyusun menu
3. Membuat perkiraan yang dicapai

d. Kasir

1. Menjalankan proses penjualan dan pembayaran
2. Melakukan pencatatan atas semua transaksi
3. Membantu pelanggan dalam memberikan informasi mengenai suatu produk
4. Melakukan proses transaksi pelayanan jual beli serta melakukan pembungkusan

4.1.4.Alur Proses Produksi

A. Ayam Krispi

1. Siapkan daging ayam yang masih segar. Cuci daging hingga bersih. Keluarkan semua kotoran pada bagian dalamnya, misalnya hati, usus, dan yang lainnya.
2. Kemudian bilas dengan bersih dan sisihkan.
3. Sesudah itu lumuri daging ayam dengan bumbu yang disediakan hingga rata. Diamkan beberapa saat kurang lebih selama 15 menit.
4. Masukan daging ayam dan air bersih. Rebus daging dan aduk pelan-pelan. Tunggu hingga 30-45 menit.
5. Angkat daging yang sudah direbus, baluti daging ayam yang sudah direbus dengan tepung basah sampai bagian ayam terselimuti dengan tepung.
6. Kemudian gulingkan diatas tepung yang kering.
7. Panaskan minyak goreng diwajan dengan api sedang.
8. Masukan ayam satu per satu didalam wajan tunggu hingga matang atau berwarna kuning kecoklatan.
9. Jika dirasa sudah matang lalu angkat dan ditiriskan.

B. Ayam Geprek

1. Siapkan daging ayam yang masih segar. Cuci daging hingga bersih. Keluarkan semua kotoran pada bagian dalamnya, misalnya hati, usus, dan yang lainnya.
2. Kemudian bilas dengan bersih dan sisihkan.
3. Sesudah itu lumuri daging ayam dengan bumbu yang disediakan hingga rata. Diamkan beberapa saat kurang lebih selama 15 menit.
4. Masukan daging ayam dan air bersih. Rebus daging dan aduk pelan-pelan. Tunggu hingga 30-45 menit.
5. Angkat daging yang sudah direbus, baluti daging ayam yang sudah direbus dengan tepung basah sampai bagian ayam terselimuti dengan tepung.
6. Kemudian gulingkan diatas tepung yang kering.
7. Panaskan minyak goreng diwajan dengan api sedang.
8. Masukan ayam satu per satu didalam wajan tunggu hingga matang atau berwarna kuning kecoklatan.
9. Jika dirasa sudah matang lalu angkat dan ditiriskan.
10. Ambil daging ayam yang sudah matang dan geprek dengan menggunakan ulekan hingga hancur. Lalu tekan hingga bumbu meresap dalam daging ayam.

4.2 Hasil Penelitian

Pada bagian ini teknik yang digunakan untuk manjawab rumusan masalah yaitu dengan melakukan deskripsi perhitungan harga pokok produk pada Ditaki *Fried Chiken.* Penulis menjabarkan secara rinci biaya produk yang dikeluarkan oleh Ditaki Beserta perhitungannya.

4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

a. Biaya Bahan Baku

Bahan Baku yang digunakan berupa Ayam *Broiler* segar untuk setiap satu hari produksi diperlukan sebanyak 15 kg atau 90 potong ayam. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli ayam adalah Rp36.000 per kg. Sehingga biaya yang diperlukan untuk bahan baku ayam per bulan Rp540.000 x 30 hari = Rp16.200.000. selain ayam diperlukan juga Tepung dan Minyak Goreng, masing-masing 50 kg dan 62,5 liter. Harga tepung Rp11.000 per kg dan minyak goreng Rp.13.000 per liter.

Data biaya bahan baku yang diperlukan oleh Ditaki dalam 1 kali produksi dapat dilihat pada tabel 4.1.

Tabel 4.1
Biaya Bahan Baku

Jenis Biaya	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Diproduksi	Biaya Per Produk
Ayam	450 kg	36.000	16.200.000	2700	6.000
Tepung	50 kg	11.000	550.000	2700	203,70
Minyak Goreng	62,5 liter	13.000	812.500	2700	300,92
Total			17.562.500		
Biaya Bahan Baku Per Unit					6.504,62

Sumber : Ditaki *Fried Chiken*

b. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 3 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp1.250.000. dengan tambahan uang tunjangan kesehatan sebesar Rp50.000. biaya tenaga kerja langsung selama 1 bulan dapat dilihat pada tabel 4.2.

Tabel 4.2
Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	3.750.000
Tunjangan Kesehatan	150.000
Total	3.900.000

Sumber : Ditaki *Fried Chiken*

c. Biaya *Overhead* Pabrik

1) Biaya Gas

   Untuk memproduksi ayam tersebut memerlukan proses perebusan dan penggorengan. Biaya gas yang dikeluarkan tiap bulan adalahRp.300.000

2) Biaya Listrik

   Perusahaan memerlukan listrik untuk menghidupkan *freezer*, *deep frayer*, mesin kasir, blender dan lampu. Biaya listrik yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp1.000.000 dengan membeli *voucher token* listrik pra bayar.

3) Biaya Bahan Penolong

   Selain bahan utama perusahaan juga menggunakan bahan tambahan seperti sambal Rp250.000, saus tomat Rp250.000, plastik Rp300.000, dan styrofoam Rp500.000.

Sebelumnya perusahaan sudah memiliki taksiran perhitungan harga pokok produksi yang dibuat untuk menentukan harga pokok produksi. Pada penghitungan harga pokok, perusahaan mengestimasi bahwa setiap 15kg ayam dapat menghasilkan 90 potong ayam. Sehingga apabila dalam satu bulan perusahaan mampu memproduksi sebanyak kurang lebih 30 kali maka banyaknya ayam yang dihasilkan adalah 2.700 ayam. Sehingga taksiran penghitungan menurut perusahaan dapat diperhatikan pada tabel 4.3

Tabel 4.3
Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Ditaki *Fried Chiken*

Elemen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Diproduksi	Biaya Per Ayam
Biaya Bahan Baku	17.562.500	2.700	6.504,62
Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.900.000	2.700	1.444,44
Biaya *Overhead* Pabrik	2.600.000	2.700	962,96
Total	24.062.500		8.912,02

Sumber : Ditaki *Fried Chiken*

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

1. Ayam Krispi

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi ayam krispi yaitu ayam ras pedaging. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 6,66kg ayam, biaya yang dikeluarkan untuk membeli biaya bahan baku ayam adalah Rp36.000 per kilogram, dalam sehari diproduksi 40 potong ayam krispi biaya yang diperlukan untuk bahan baku dalam sehari yaitu 6,66kg x Rp36.000 = Rp239.760, sehingga dalam sebulan biaya yang dikeluarkan yaitu 200 kg x 36.000 = Rp7.200.000.

Tabel 4.4 Pengeluaran biaya bahan baku ayam krispy selama satu bulan

Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Ayam	200kg	36.000	7.200.000
Jumlah			7.200.000

Sumber: Data Olahan 2019

b. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 3 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp1.250.000

Tabel 4.5 Penggeluaran Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	3	1.250.000	3.750.000

Sumber: Data Olahan 2019

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Ditaki *Fried Chiken* membebankan biaya *overhead* pabrik untuk pengolahan tahu berupa biaya bahan penolong yaitu tepung, minyak goreng, sambal,saus tomat,

plastik, Styrofoam, biaya listrik, biaya penyusutan peralatan dan biaya pemeliharaan.

1. Biaya Bahan Penolong

Selain bahan baku, perusahaan juga menambahkan bahan tambahan seperti tepung, minyak goreng, sambal,saus tomat, plastik, styrofoam. Perhitungan biaya bahan penolong dapat dilihat pada tabel 4.6.

Tabel 4.6 Biaya bahan penolong dalam sebulan proses produksi ayam krispi

Jenis Biaya	Kuantitas	Kebutuhan Perbulan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Tepung	20 kg	220.000	220.000
Minyak Goreng	25 kg	325.000	325.000
Sambal	1250 pcs	375.000	375.000
Saus Tomat	1250 pcs	375.000	375.000
Plastik	1200 pcs	270.000	270.000
Styrofoam	1200 pcs	1.380.000	1.380.000
Jumlah			2.945.000

Sumber: Data Olahan 2019

2. Biaya Listrik

Biaya Listrik yang dikeluarkan oleh Ditaki *Fried Chiken* berupa biaya yang ditetapkan dimuka karena menggunakan voucher listrik pra bayar dari PLN. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli voucher adalah sebesar Rp1.000.000 dalam sebulan.

3. Biaya Gas

Perusahaan memerlukan Gas untuk memproduksi ayam tersebut memerlukan proses perebusan dan penggorengan. Biaya gas yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp.300.000.

4. Biaya Penyusutun Gedung

Bangunan ruko sudah digunakan selama 5 tahun. Harga perolehan rumah sebesar Rp. 150.000.000, masa manfaat 20 tahun atau memiliki tarif didepresiasi, dengan menggunakan metode garis lurus.

Perhitungannya mengunakan metode garis lurus tanpa nilai residu

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \frac{\text{Rp } 150.000.000}{20 \text{ tahun}} = \text{Rp } 7.500.000$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \frac{\text{Rp } 7.500.000}{12} = \text{Rp } 625.000$$

5. Biaya Mesin *Deep Fryer*

Untuk harga perolehan *Deep Fryer* sebanyak 1 mesin seharga Rp1.600.000.

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \frac{\text{Rp } 1.600.000}{5 \text{ tahun}} = \text{Rp } 320.000$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \frac{\text{Rp } 320.000}{12} = \text{Rp } 26.700$$

6. Biaya *Freezer*

Freezer yang dimiliki bernilai Rp2.700.000 yang memiliki umur ekonomis selama 10 tahun.

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \frac{\text{Rp } 2.700.000}{10 \text{ tahun}} = \text{Rp } 270.000$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \frac{\text{Rp } 270.000}{12} = \text{Rp } 22.500$$

7. Mesin Kasir

Ditaki juga memiliki Mesin Kasir yang digunakan untuk kegiatan administrasi senilai Rp1.500.000.

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \frac{\text{Rp } 1.500.000}{5\text{tahun}} = \text{Rp } 300.000$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \frac{\text{Rp } 300.000}{12} = \text{Rp } 25.000$$

Tabel 4.7 Daftar Aktiva Produksi Ayam Krispy

No	Keterangan	Unit	Biaya/unit (Rp)	Masa Manfaat (Rp)	Biaya Depresiasi pertahun (Rp)	Biaya Depresiasi perbulan (Rp)
1	Gedung	1	150.000.000	20	7.500.000	625.000
2	*Deep Freeyer*	1	1.600.000	5	320.000	26.700
3	*Freezer*	1	2.700.000	10	270.000	22.500
4	Mesin Kasir	1	1.500.000	5	300.000	25.000

Sumber : Data Olahan 2019

Setelah seluruh biaya produksi untuk produk ayam krispi diketahui selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi menurut metode *full costing.*

Tabel 4.8 Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing*

No	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Diproduksi	Harga Perunit (Rp)
Bahan Baku Langsung						
	Ayam	200 kg	36.000	7.200.000	1200	6.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
	Tenaga Kerja	3 Org	1.250.000	3.750.000	1200	3.125
Biaya Overhead Pabrik						
1	Tepung	20 kg	11.000	220.000	1200	183,30
2	Minyak Goreng	25 kg	13.000	325.000	1200	270
3	Sambal	1250 pcs	300	375.000	1200	312,5
4	Saus Tomat	1250 pcs	300	375.000	1200	312,5
5	Plastik	1200 pcs	225	270.000	1200	225
6	Styrofoam	1200 pcs	1.150	1.380.000	1200	1.150
7	Biaya Listrik			1.000.000	1200	833,33
8	Biaya Gas		75.000	300.000	1200	250
9	Biaya Penyusutan Gedung		625.000	625.000	1200	530
10	Biaya Mesin *Deep Fryer*		26.700	26.700	1200	22,25
11	Biaya Freezer		22.500	22.500	1200	18,75

12	Biaya Mesin Kasir		25.000	25.000	1200	21
	Total Biaya Overhead Pabrik					4.128,63
	Total Biaya Seluruhnya			15.894.200		
	Jumlah Produksi				1200	
	HPP					13.253,63

Sumber: Data Olahan 2019

d. Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan produk ayam krispi. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku : ayam, biaya tenaga kerja langsung : gaji karyawan, biaya overhead pabrik tetap : penyusutan gedung, biaya mesin deep fryer, freezer, mesin kasir, sedangkan biaya overhead pabrik variabel yaitu seluruh biaya bahan penolong.

Tabel 4.9. Rincian Biaya

No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	7.200.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.750.000
3	Biaya Ovehead Pabrik Tetap	699.200
4	Biaya Ovehead Pabrik *Variabel*	4.245.000
	Jumlah Total Perbulan	15.894.200
	Jumlah Produksi	1200

Sumber : Data Olahan 2019

Dalam penentuan harga jual, pabrik tahu menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus princing method*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki.

Dengan rumus:

Harga Jual = Biaya Produksi + (% *mark up* × Biaya Produksi)

Harga Jual = Rp 15.894.200 + (5% × Rp 15.894.200)

= Rp 16.688.910

= Rp 16.688.910 : 1200 = Rp13. 907,42

= Jadi harga jual dibulatkan Rp14.000

e. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Tabel 4.10 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Jual (Rp)
1.	Menurut Perusahaan	8.912,02	10.000
2.	Motode *Full Costing*	13.253,63	14.000
	Selisih	4.341,61	4.000

Sumber : Data Olahan 2019

2.Ayam Geprek

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi ayam geprek yaitu ayam ras pedaging. Untuk setiap kali produksi dibutuhkan 8kg ayam, biaya yang dikeluarkan untuk membeli biaya bahan baku ayam adalah Rp36.000 per kilogram, dalam sehari diproduksi 50 potong ayam krispi biaya yang diperlukan untuk bahan baku dalam sehari yaitu 8kg x Rp36.000 = Rp288.000, sehingga dalam sebulan biaya yang dikeluarkan yaitu 260 kg x 36.000 = Rp9.360.000.

Tabel 4.11 Pengeluaran Biaya Bahan Baku ayam geprek selama satu bulan

Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Ayam	260 kg	36.000	9.360.000
Jumlah			9.360.000

Sumber: Data Olahan 2019

b. Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 3 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp1.250.000

Tabel 4.12 Penggeluaran Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	3	1.250.000	3.750.000

Sumber: Data Olahan 2019

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Ditaki *Fried Chiken* membebankan biaya *overhead* pabrik untuk pengolahan tahu berupa biaya bahan penolong yaitu tepung, minyak goreng, plastik, Styrofoam, biaya listrik, biaya penyusutan peralatan.

1. Biaya Bahan Penolong

   Selain bahan baku, perusahaan juga menambahkan bahan tambahan seperti tepung, minyak goreng, plastik, styrofoam. Perhitungan biaya bahan penolong dapat dilihat pada tabel 4.13.

Tabel 4.13 Biaya bahan penolong dalam sebulan proses produksi ayam geprek

Jenis Biaya	Kuantitas	Kebutuhan Perbulan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Tepung	35 kg	385.000	385.000
Minyak Goreng	37,5 kg	487.500	487.500
Bumbu Ditaki	30 kg	50.000	1.000.000
Plastik	1500 pcs	337.500	337.500
Styrofoam	1500 pcs	1.725.000	1.725.000
Jumlah			1.550.000

Sumber: Data Olahan 2019

2. Biaya Listrik

   Biaya Listrik yang dikeluarkan oleh Ditaki *Fried Chiken* berupa biaya yang ditetapkan dimuka karena menggunakan voucher listrik pra bayar dari PLN. Biaya yang dikeluarkan untuk membeli voucher adalah sebesar Rp1.000.000 dalam sebulan.

3. Biaya Gas

   Perusahaan memerlukan Gas untuk memproduksi ayam tersebut memerlukan proses perebusan dan penggorengan. Biaya gas yang dikeluarkan tiap bulan adalah Rp.300.000.

4. Biaya Penyusutun Gedung

   Bangunan ruko sudah digunakan selama 5 tahun. Harga perolehan rumah sebesar Rp. 150.000.000, masa manfaat 20 tahun atau memiliki tarif didepresiasi, dengan menggunakan metode garis lurus.

   Perhitungannya mengunakan metode garis lurus tanpa nilai residu

   Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \frac{\text{Rp } 150.000.000}{20 \text{ tahun}} = \text{Rp } 7.500.000$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \frac{\text{Rp } 7.500.000}{12} = \text{Rp } 625.000$$

5. Biaya Mesin *Deep Fryer*

Untuk harga perolehan *Deep Fryer* sebanyak 1 mesin seharga Rp1.600.000.

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \frac{\text{Rp } 1.600.000}{5 \text{ tahun}} = \text{Rp } 320.000$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \frac{\text{Rp } 320.000}{12} = \text{Rp } 26.700$$

6. Biaya *Freezer*

Freezer yang dimiliki bernilai Rp2.700.000 yang memiliki umur ekonomis selama 10 tahun.

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \frac{\text{Rp } 2.700.000}{10 \text{ tahun}} = \text{Rp } 270.000$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \frac{\text{Rp } 270.000}{12} = \text{Rp } 22.500$$

7. Mesin Kasir

Ditaki juga memiliki Mesin Kasir yang digunakan untuk kegiatan administrasi senilai Rp1.500.000.

Perhitungan

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{Harga perolehan depresiasi}}{\text{Masa Manfaat}}$$

$$\text{Beban depresiasi per tahun} = \frac{\text{Rp } 1.500.000}{5\text{tahun}} = \text{Rp } 300.000$$

$$\text{Beban depresiasi perbulan} = \frac{\text{Rp } 300.000}{12} = \text{Rp } 25.000$$

Tabel 4.14 Daftar Aktiva Produksi Ayam Geprek

No	Keterangan	Unit	Biaya/unit (Rp)	Masa Manfaat	Biaya Depresiasi pertahun (Rp)	Biaya Depresiasi perbulan (Rp)
1	Gedung	1	150.000.000	20	7.500.000	625.000
2	*Deep Freeyer*	1	1.600.000	5	320.000	26.700
3	*Freezer*	1	2.700.000	10	270.000	22.500
4	Mesin Kasir	1	1.500.000	5	300.000	25.000

Sumber : Data Olahan 2019

Setelah seluruh biaya produksi untuk produk ayam geprek diketahui selanjutnya dapat dihitung harga pokok produksi menurut metode *full costing*.

Tabel 4.15 Perhitungan harga pokok produksi produk ayam geprek menurut metode *full costing*

No	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Diproduksi	Harga Perunit (Rp)
Bahan Baku Langsung						
	Ayam	260 kg	36.000	9.360.000	1500	6.240
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
	Tenaga Kerja	3 Org	1.250.000	3.750.000	1500	2.500
Biaya Overhead Pabrik						
1	Tepung	35 kg	11.000	385.000	1500	256
2	Minyak Goreng	37,5 kg	13.000	487.500	1500	325
3	Bumbu Ditaki	30 kg	50.000	1.500.000	1500	1000
5	Plastik	1500 pcs	225	337.500	1500	225
6	Styrofoam	1500 pcs	1.150	1.725.000	1500	1.150
7	Biaya Listrik			1.000.000	1500	670
8	Biaya Gas		75.000	300.000	1500	200
9	Biaya Penyusutan Gedung		625.000	625.000	1500	416
10	Biaya Mesin *Deep Fryer*		26.700	26.700	1500	17,8
11	Biaya Freezer		22.500	22.500	1500	15
12	Biaya Mesin Kasir		25.000	25.000	1500	17
	Total Biaya Overhead Pabrik					4.291,8
	Total Biaya Seluruhnya			19.544.200		
	Jumlah Produksi				1500	
	HPP					13.031,18

Sumber: Data Olahan 2019

d. Rincian Biaya

Rincian biaya ini merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan selama pembuatan produk ayam krispi. Yang termasuk dalam rincian biaya yaitu biaya bahan baku : ayam, biaya tenaga kerja langsung : gaji karyawan, biaya overhead pabrik tetap : penyusutan gedung, biaya mesin deep fryer, freezer, mesin kasir, sedangkan biaya overhead pabrik variabel yaitu seluruh biaya bahan penolong.

Tabel 4.16. Rincian Biaya

No	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	9.360.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.750.000
3	Biaya Ovehead Pabrik Tetap	699.200
4	Biaya Ovehead Pabrik *Variabel*	5.735.000
	Jumlah Total Perbulan	19.544.200
	Jumlah Produksi	1500

Sumber : Data Olahan 2019

Dalam penentuan harga jual, pabrik tahu menggunakan penetapan harga biaya plus (*cost plus princing method*) dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki.

Dengan rumus:

Harga Jual = Biaya Produksi + (% *mark up* × Biaya Produksi)

Harga Jual = Rp 19.544.200 + (5% × Rp 19.544.200)

= Rp 20.521.410

= Rp20.521.410 : 1500 = Rp 13.680,94

= Jadi harga jual dibulatkan Rp14.000

e. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Tabel 4.17 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Jual (Rp)
1.	Menurut Perusahaan	8.912,02	12.000
2.	Motode *Full Costing*	13.031,18	14.000
	Selisih	4.119,16	2.000

Sumber : Data Olahan 2019

Dalam menentukan harga pokok produksi pada umumnya terdapat 2 metode yang dapat digunakan. Dalam pembahasan ini digunakan metode *Full Costing.* Pada metode ini semua biaya produksi yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap dianggap bagian dari harga pokok produksi. Jika perusahaan salah ketika menentukan harga pokok produksi, bisa jadi perusahaan merugi karena ternyata biaya yang dikeluarkan tidak sebanding dengan pendapatan yang diperoleh. Untuk menghindari kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi sebaiknya harus mengetahui komponen apa saja yang harus ada dalam perhitungan tersebut.

Setelah melakukan analisis dengan membandingkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan dalam hal ini Ditaki *Fried Chiken* dan penghitungan menurut Metode *Full Costing* bahwa terdapat perbedaan pada :

1. Harga Pokok Produksi

   Harga pokok produksi yang ditetapkan perusahaan berdasarkan estimasi yang dihitung dari biaya yang biasa dikeluarkan untuk memproduksi ayam krispi dan ayam geprek. Perusahaan pernah mencoba untuk membuat taksiran penghitungan harga pokok produksi namun perusahaan tidak menghitung secara akurat jumlah biaya yang dipakai untuk menghasilkan masing-masing produk pada satu kali proses produksi. Harga pokok menurut perusahaan adalah sebesar Rp8.912,02. Sedangkan harga pokok produksi produk ayam krispy menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp 13.253,63. Dan harga pokok produksi produk ayam geprek menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp 13.031,18. Sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp4.341,61, untuk ayam krispi dan Rp4.119,16 untuk ayam geprek, disebabkan oleh tidak diperhitungkannya sebagian bahan penolong (bumbu ditaki), dan tidak dihitung biaya penyusutan.
2. Harga Jual

   Penentuan harga jual perusahaan selama ini berdasarkan perkiraan perusahaan sebesar Rp10.000 untuk ayam krispi dan Rp12.000 untuk ayam geprek menurut perusahaan dengan harga seperti itu perusahaan mendapatkan keuntungan padahal sebenarnya jika dihitung dengan metode *full costing* perusahaan tidak mendapatkan keuntungan karena nilai dari perhitungan metode *full costing* harga pokok produksinya yaitu.

Rp13.253,63 untuk ayam krispi dan Rp 13.031,18 untuk ayam geprek Perusahaan seharusnya menjual dengan harga diatas harga pokok produksi metode *full costing* untuk mendapatkan keuntungan bagi perusahaan.

Dari hasil pembahasan ini terlihat bahwa perusahaan harus melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih baik dibandingkan jika menggunakan perhitungan menurut Ditaki *Fried Chiken* yang cara perhitungannya sangat sederhana, serta tidak semua biaya yang keluar untuk produksi dihitung. Ditinjau dari perhitungannya, metode *full costing* telah membebankan semua biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi. Biaya yang terlibat dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Disisi lain, penggunaan metode *full costing* akan menunjukan hasil harga pokok produksi yang lebih akurat yang berakibat pada penetapan harga jualyang optimal, sehingga setiap potongan ayam akan dijual dengan harga yang wajar dan bersaing.

BAB V
KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada Ditaki *Fried Chiken*, dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pihak Ditaki *Fried Chiken* dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode yang sederhana. Biaya yang dihitung masih belum mencakup semua biaya yang dikeluarkan. Biaya bahan penolong tidak semua dihitung dan biaya penyusutan juga blm dihitung oleh pihak Ditaki *Fried Chiken.*
2. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan adalah sebesar Rp8.912,02. Sedangkan harga pokok produksi produk ayam krispy menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp 13.253,63. Dan harga pokok produksi produk ayam geprek menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp 13.031,18. Sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp4.341,61, untuk ayam krispi dan Rp4.119,16 untuk ayam geprek. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yang diperoleh dari biaya produksi yang lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses tersebut dihitung secara terperinci. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menurut Ditaki perhitungan diperoleh dari biaya produksi yang tidak merinci semua biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat produksi
3. Penentuan harga jual produk berdasarkan harga pokok penjualan mengunakan metode harga biaya plus (*cost plus princing method*) dengan laba yang dikehendaki yaitu 5%.

5.2 Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka peneliti memberikan beberapa rekomendasi sebagai berikut:

1. Untuk menghasilkan harga pokok produksi maupun menentukan harga jual sebaiknya pihak Ditaki lebih mendetail dalam merinci semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu dengan menggunakan perhitungan metode *full costing* dalam menghitung biaya produksi. Sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang lebih tepat dan akurat dibandingkan metode yang digunakan oleh Ditaki saat ini.
2. Pihak Ditaki sebaiknya menghitung seluruh biaya bahan penolong yang digunakan dan juga biaya penyusutan gedung, biaya penyusutan *deep fryer*, biaya penyusutan *freezer*, biaya penyusutan mesin kasir,. Karena ini merupakan elemen yang penting untuk menghitung biaya *overhead* pabrik..
3. Untuk dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produk yang tepat, sebaiknya dilakukan dengan mengidentifikasi biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi secara tepat dan akurat. Sehingga pabrik dapat menentukan *mark-up* yang tepat untuk penentuan harga jual. Dengan penetapan harga jual yang tepat, dapat bersaing dengan perkembangan zaman yang modern ini dan terus mempertahankan dan mengembangkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

Bastian,Bustami,dan Nurlela, 2008. *Akuntansi Biaya*. Jakarta. Graha Ilmu

Batubara, Hermina, 2013. *Penentuan HPP berdasarkan metode full costing pada pembuatan etalase kaca dan alumunium di UD. Istana Alumunium Manado* (Jurnal Ekonomi Akuntansi) Vol.1, No.3 ejournal.unsrat.ac.id (Diakses 10 April 2019)

Dunia, Firdaus dan Wasilah Abdlah. 2012. *Akuntansi Biaya Edisi 3*.

Elvira, Radi Tiya, 2015. *Analisis Harga Pokok Produksi pada Koperasi Susu Warga Mulya.*

Krisnamurti, Vita, 2015. *Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode Full Costing. Studi Kasus pada UKM Langgeng Roti.*

Maghfirah, Mifta, 2013. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metodel Full Costing pada UMKM Kota Banda Aceh.*(JIMEKA) Vol.1. No.2 (Diakses 10 April 2019)

Maykel Tampenawas, 2016. *Buku Ajar Akuntansi Biaya (Cost Accounting)*

Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya edisi 5*, Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.

Rudianto, 2012. *Pengantar akuntansi*, Jakarta:Erlanga

Supriono, 2013. *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya Dan Penentuan Harga Pokok. Edisi kedua.*

Suwardjono, 2006. *Teori Akuntansi*. Yogyakarta