

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL TEMPE DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA *HOME INDUSTRY*

Dwi Narullita Dini¹⁾, Tri Hernawati²⁾, Siti Rahmah Sibuea³⁾

¹⁾Mahasiswa, ^{2,3)}Dosen Prodi Teknik Industri FT. UISU

Jl. S.M Raja Medan Teladan

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* yang dilakukan peneliti dan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang dilakukan oleh *Home Industry* tempe di Desa Rebah. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di *Home Industry* tempe Desa Rebah, Dusun II, Kecamatan Dolok Merawan, Kabupaten Serdang Bedagai. Data dikumpulkan dengan menggunakan metode dokumentasi, wawancara, dan analisis menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi dan harga jual. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada perbedaan, dalam perhitungan harga pokok produksi tempe menurut metode *full costing* adalah Rp. 9.894,20,-/kg, sedangkan harga pokok produksi menurut perusahaan adalah Rp. 8.959,83/kg dan harga jual menurut perusahaan adalah Rp.12.000,-kg.

Kata-Kata Kunci : Harga, Produksi, Tempe, Full Costing

I. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Dalam suatu pabrik, untuk memberikan keputusan mengenai penetapan harga produk merupakan hal yang sangatlah penting. Penetapan harga ditetapkan secara tepat, cermat, dan akurat. Mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk, pemantauan realisasi biaya produksi, perhitungan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca. Harga pokok produksi adalah jumlah biaya produksi yang melekat pada produk atau barang yang dihasilkan yang diukur dalam satuan mata uang dalam bentuk kas yang dibayarkan atau nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau hutang yang timbul, atau tambahan modal yang diperlukan perusahaan dalam rangka proses produksi baik pada masa lalu maupun masa yang akan datang. Mendefinisikan Penentuan harga pokok adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tentang harga pokok produksi maka perlu dilakukan sebuah penelitian tentang bagaimana perhitungan harga pokok produksi dan harga jual tempe yang dilakukan peneliti dengan menggunakan metode *full costing* serta harga pokok produksi dan harga jual tempe yang dilakukan oleh *home industry* di Desa Rebah, Dusun II Dolok Merawan, Serdang Bedagai.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perhitungan dilakukan oleh *Home Industry* Di Desa Rebah, Dusun II, Dolok Merawan Serdang Bedagai.
2. Melakukan perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti menggunakan metode *full costing* dengan metode perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh *Home Industry* Di Desa Rebah, Dusun II, Dolok Merawan Serdang Bedagai.

II. Tinjauan Pustaka

Pengertian produksi dalam ekonomi adalah kegiatan yang berhubungan dengan usaha untuk menciptakan dan menambah kegunaan atau utilitas suatu barang atau jasa. Proses produksi adalah suatu cara, metode ataupun teknik menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan faktor produksi yang ada.

Melihat kedua definisi diatas, dapat diambil kesimpulan bahwa proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. orang atau badan yang mengolah, menciptakan, dan menghasilkan barang atau jasa disebut sebagai produsen.

Dalam membicarakan biaya sesungguhnya diketahui ada dua istilah atau terminologi biaya yang perlu mendapat perhatian, yaitu sebagai berikut.

1. Biaya (*Cost*), yang dimaksud dengan biaya disini adalah semua pengorbanan yang

dibutuhkan dalam rangka mencapai suatu tujuan yang diukur dengan nilai uang.

2. Pengeluaran (*Expenditure*), yang dimaksud dengan *expenditure* ini biasanya yang berkaitan dengan sejumlah uang yang dikeluarkan atau dibayarkan dalam rangka mendapatkan sesuatu hasil yang diharapkan.

Dari kedua pengertian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa biaya (*Cost*) mempunyai pengertian yang jauh lebih lengkap dan mendalam dari pengeluaran (*Expenditure*).

Konsep dan istilah-istilah biaya telah berkembang selaras dengan kebutuhan disiplin keilmuan dan profesi sehingga dalam mengklasifikasikan biaya banyak pendekatan yang dapat ditemui. Adapun klasifikasi biaya sebagai berikut :

1. Biaya berdasarkan waktunya;

Biaya berdasarkan waktu dapat pula dibedakan atas :

- a. Biaya masa lalu (*historical cost*), yaitu biaya yang secara riil telah dikeluarkan yang dibuktikan dengan catatan historis pengeluaran kegiatan. Tujuan mempelajari biaya historis ini antara lain :
 - Sebagai dasar dalam penyusunan atau estimasi biaya masa datang;
 - Sebagai dasar dalam pertanggungjawaban pimpinan atau pihak yang berwenang atas biaya-biaya yang telah dikeluarkannya.
- b. Biaya perkiraan (*predictive cost*), yaitu perkiraan biaya yang akan dikeluarkan bila kegiatan itu dilaksanakan.
- c. Biaya aktual (*actual cost*), yaitu biaya yang sebenarnya dikeluarkan.

2. Biaya berdasarkan kelompok sifat penggunaannya;

Biaya berdasarkan klasifikasi penggunaannya dapat dibedakan atas tiga jenis, yaitu :

- a. Biaya investasi (*investment cost*), yaitu biaya yang ditanamkan dalam rangka menyiapkan kebutuhan usaha untuk siap beroperasi dengan baik.
- b. Biaya operasional (*operational cost*), yaitu biaya yang dikeluarkan dalam rangka menjalankan aktivitas usaha tersebut sesuai dengan tujuan.

3. Biaya berdasarkan produknya;

Biaya berdasarkan produknya terdiri dari:

- a. Biaya pabrikasi (*factory cost*) atau sering juga disebut dengan biaya produksi (*production cost*) adalah jumlah dari tiga unsur biaya, yaitu biaya langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik.
- b. Biaya komersial (*commercial cost*), merupakan akumulasi biaya yang untuk

membuat produk itu dapat dijual diluar biaya produksi.

4. Biaya berdasarkan volume produk;

Biaya berdasarkan volume produknya, terdiri dari :

- a. Biaya tetap (*fixed cost*), yaitu biaya yang harus dikeluarkan relatif sama walaupun volume produksi berubah dalam batas-batas tertentu.
- b. Biaya variabel (*variable cost*), yaitu biaya yang berubah besarnya secara proporsional dengan jumlah produk dibuat.
- c. Biaya semi variabel (*semi variable cost*), yaitu biaya yang berubah tidak proporsional dengan perubahan volume, misalnya perubahan volume melewati kapasitas fasilitas yang ada sehingga diperlukan penambahan kapasitas mesin, biaya perbaikan mesin, dan sebagainya.

Harga pokok adalah sejumlah nilai aktiva, tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan. Dari uraian diatas dapat diketahui bahwa harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa.

III. Metodologi Penelitian

Metode penelitian ini akan dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif dan analisis, yaitu metode yang menggambarkan keadaan yang sebenarnya berdasarkan fakta-fakta atau kejadian-kejadian dan data-data yang ada, kemudian data tersebut diolah, dianalisis dan diproses lebih lanjut dengan dasar teori-teori yang dipelajari dan dijadikan sebagai bahan penelitian dan pembahasan sehingga pada akhirnya menghasilkan suatu kesimpulan yang dapat digunakan sebagai dasar untuk memberikan saran terbaik.

Lokasi penelitian ini dilakukan pada *home industry* tempe di Desa Rebah, Dusun II, Kecamatan Dolok Merawan, Kab. Serdang Bedagai. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa *home industry* tersebut bergerak di bidang agribisnis khususnya dalam industri pengolahan tempe, serta adanya kesediaan manajemen *home industry* untuk menjadikan perusahaan tersebut sebagai lokasi penelitian.

IV. Hasil Penelitian Dan Pembahasan

4.1 Hasil Penelitian

Perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga pokok yang dilakukan oleh perusahaan berdasarkan perkiraan saja yang hanya memperhitungkan biaya bahan baku langsung,

biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Data yang diteliti yaitu dari bulan Januari 2018 sampai Desember 2018.

Pembelian bahan baku kacang kedelai dilakukan 2 minggu sekali, dengan jumlah pembelian bahan baku sebanyak \pm 500 kg sampai 1 ton/pengiriman. Bahan baku tersebut diperoleh dengan cara dilakukan pemesanan ke agen. Produksi pembuatan tempe per hari adalah 50 kg kacang kedelai.

Tabel 1. Rincian Harga Bahan Baku

No.	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1.	Kacang Kedelai	50 Kg/hari	Rp. 380.000,-
2.	Ragi	8 bks/bulan	Rp. 88.000,-

(SumberData : Home Industry Tempe Desa Rebah, Dusun II)

Tabel 2. Penggunaan Kacang Kedelai Tahun 2018

No.	Bulan	Pemakaian Kedelai (Kg)	Harga/Kg (Rp)	Total Harga/Bulan (Rp)
1.	Januari	1.550	7.600	11.780.000
6.	Juni	1.500	7.600	11.400.000
7.	Juli	1.500	7.600	10.640.000
8.	Agustus	1.550	7.600	11.780.000
9.	September	1.500	7.600	11.400.000
10.	Oktober	1.550	7.600	11.780.000
11.	November	1.500	7.600	11.400.000
12.	Desember	1.550	7.600	11.780.000
Jumlah (Tahun)		18.450	Rp. 91.200,-	Rp. 139.460.000,-

(SumberData : Home Industry Tempe Desa Rebah, Dusun II)

Biaya Tenaga kerja langsung adalah biaya yang digunakan untuk membayar gaji tenaga kerja atau karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi pembuatan tempe pada usaha *home industry* tempe Desa Rebah, Dusun II Kecamatan Dolok Merawan, Serdang Bedagai. Tenaga kerja langsung yang ada pada usaha *home industry* tempe ini adalah berjumlah 2 orang. Tenaga kerja langsung ini adalah tenaga kerja yang melakukan proses produksi tempe dan yang memasarkan tempe. Pembayaran gaji di hitung per bulan. Setiap 1 bulan kerja karyawan akan diberikan gaji sebesar Rp. 1.000.000,-. Selanjutnya, gaji tersebut dibagi 2 dengan asumsi bahwa para tenaga kerja di *home industry* tempe ini melakukan seluruh proses produksi tempe, maka $Rp. 1.000.000,-/2 = Rp. 500.000,-/bulan$.

Sedangkan untuk biaya tidak langsung yang ada diperusahaan seperti *owner* atau pemilik *home industry*, mendapatkan gaji sebesar Rp. 800.000,-/Bulan untuk proses produksi tempe yang dihasilkan.

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh usaha *home industry* tempe, selain biaya pembelian dan pemesanan bahan baku. Dengan produksi maksimal yang dapat dihasilkan oleh *home industry* tempe adalah sebanyak 1.550 kg. Biaya tersebut adalah :

1. Biaya Plastik
Plastik dibeli dengan harga 35.000/kg, dengan ukuran kemasan tempe 8 cm x 24 cm untuk bungkus besar dan ukuran 5 cm x 20 cm untuk bungkus kecil. *Home industry* tempe ini menghabiskan plastik sebanyak 10 kg setiap bulannya.
2. Biaya Kayu Bakar
Kayu bakar dibeli dengan harga Rp. 450.000,-/truk untuk digunakan selama 1 bulan bagi *home industry* tempe. Dikarenakan biaya untuk kayu bakar/bulan sulit untuk diperhitungkan, maka diasumsikan biaya pemakaian kayu bakar proporsional.
3. Biaya Listrik : Rp. 200.000,-/Bln
Biaya Telepon : Rp. 50.000,-/Bln
Biaya Air : Rp. 100.000,-/Bln
4. Biaya Minyak Bensin untuk Mesin produksi selama 1 bulan untuk memproduksi tempe adalah 10 Liter. Jadi biaya yang dikeluarkan untuk pembelian minyak bensin pada saat memproduksi tempe adalah $Rp. 10.000,-/Liter \times 10 \text{ Liter/bulan} = Rp. 100.000,-/bulan$.
5. Transportasi yang dipakai memerlukan biaya sebesar Rp. 200.000,-/bulan.

Biaya Penyusutan

Peralatan yang digunakan selain mesin adalah sebagai berikut :

1. Drum untuk merebus kacang kedelai dengan harga beli = Rp. 500.000,- dengan umur ekonomis selama 5 tahun. Sehingga biaya penyusutan drum adalah $Rp. 500.000,- / 5 / 12 = Rp. 8.333,-/bulan$.
2. Tong Plastik Sedang 2 buah dengan harga beli Rp. 50.000,- x 2 = Rp. 100.000,- dengan umur ekonomis selama 5 tahun. Biaya penyusutan tong plastik sedang adalah $Rp. 100.000,- / 5 / 12 = Rp. 1.666,66,-$ dibulatkan menjadi Rp.1.667,-/bulan.
3. Mesin penggiling kacang kedelai dibeli dengan harga Rp. 3.750.000,- dengan umur ekonomis selama 5 tahun, sehingga biaya penyusutan mesin penggiling adalah $Rp. 3.750.000 / 5 / 12 = Rp. 62.500,-/bulan$.
4. Keranjang penampung kedelai/bakul dibeli dengan harga Rp. 30.000,- x 6 unit = Rp. 180.000,- dengan umur ekonomis 1 tahun sehingga biaya penyusutannya adalah $Rp. 180.000,-/12 = Rp. 15.000,-/bulan$.

5. Timbangan dibeli dengan harga Rp. 30.000,- x 1 unit = Rp. 30.000,- dengan umur ekonomis 5 tahun sehingga biaya penyusutan timbangan adalah Rp. 30.000,- / 5 / 12 = Rp. 500,-/bulan.
6. Biaya pemeliharaan mesin yang harus dikeluarkan oleh *home industry* tempe ini setiap bulannya adalah sebesar Rp. 100.000,-/bulan.
7. Biaya Pajak Bangunan untuk produksi Rp. 157.135,-/tahun sedangkan per bulannya Rp. 157.135,- / 12 = Rp. 13.095,-/bulan.

Harga Jual yang diterapkan perusahaan adalah sebesar Rp. 12.000,-/Kg tempe. Untuk tempe ukuran kecil dalam 1 kg tempe menghasilkan 12 pcs tempe dengan harga tempe Rp. 1.000,-/pcs dengan berat/pcs yaitu 80 gr (0.8 ons). Dan untuk tempe ukuran besar dalam 1 kg tempe menghasilkan 6 pcs tempe dengan harga Rp. 2.000,-/pcs dengan berat/pcs 150 gr (1.5 ons).

Kacang kedelai setelah di olah bertambah beratnya menjadi 3 kg. Jadi total produksi kedelai/hari setelah diolah menjadi 53 kg. Dengan Produksi tempe besar 23 kg dan tempe kecil 30 kg.

Produksi tempe besar 23 kg = 23.000 gr/150 gr = 153 pcs

Produksi tempe kecil 30 kg = 30.000 gr/80 gr = 375 pcs +
= 528 pcs/hari

Harga tempe besar/pcs Rp. 2.000,- x 153 pcs = Rp. 306.000,-

Harga tempe kecil/pcs Rp. 1.000,- x 375 pcs = Rp. 375.000,- +
= Rp. 681.000,-/hari

Tabel 3. Rincian Biaya Produksi/hari

No.	Biaya Bahan Produksi	@ Jumlah	Harga (Rp)
1.	Kacang Kedelai	50 kg	380.000
2.	Ragi	± 6 sdm	2.933
3.	Upah Tenaga Kerja Langsung	2 orang	33.333
4.	Upah Tenaga Kerja Tidak Langsung	1 orang	26.666
5.	Pasrik	± ¼	11.666
6.	Listrik + Air + Telepon	-	11.666
7.	Bensin Untuk Mesin	-	3.333
8.	Kayu Bakar	-	15.000
9.	Transportasi Pemasaran	-	6.666
	Total	-	491.263

Total Produksi Tempe/hari – Total Biaya Produksi/hari
= Rp. 681.000,- – Rp. 491.263,-
= Rp. 189.737,-/hari

1. Analisa

Adapun data analisa yang di dapat dalam perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Tempe menggunakan metode *full costing* dan metode yang dilakukan perusahaan adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe Menggunakan Metode Full Costing Dan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Yang Diterapkan Perusahaan/bulan Pada Tahun 2018.

No	Bulan	Metode Full Costing (Rp)/Kg	Metode Perusahaan (Rp)/Kg	Selisih HPP	
		HPP	HPP	Harga Jual	Metode Full Costing dan HPP Perusahaan (Rp)
1.	Januari	9.874,61	9.754	12.000	121
2.	Februari	9.949,40	9.825	12.000	124,40
3.	Maret	9.874,61	9.754	12.000	120,61
4.	April	9.735,82	9.623	12.000	112,82
5.	Mei	9.874,61	9.754	12.000	120,61
6.	Juni	9.949,40	9.825	12.000	124,40
7.	Juli	9.949,40	9.825	12.000	124
8.	Agustus	9.874,61	9.754	12.000	120,61
9.	September	9.949,40	9.825	12.000	124,40
10.	Oktober	9.874,61	9.754	12.000	120,61
11.	November	9.949,40	9.825	12.000	124,40
12.	Desember	9.874,61	9.754	12.000	120,61
Total Rata-Rata		9.894,20	8.959,83	12.000	121,54

2. Evaluasi

Dengan menggunakan metode *full costing* di dapat rata-rata harga pokok produksi pada tahun 2018 sebesar Rp.9.894,20,-/kg. Sedangkan dengan metode perusahaan rata-rata harga pokok produksi pada tahun 2018 sebesar Rp. 8.959,83,-/kg. Hal ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Karena dengan metode *full costing* semua komponen-komponen yang menyangkut biaya-biaya diperhitungkan seluruhnya sehingga real hasil yang didapat oleh perusahaan. Dalam perhitungan menggunakan metode perusahaan mungkin keuntungan yang didapatkan lebih besar karena tidak memperhitungkan biaya penyusutan alat serta penyusutan bangunan, tetapi bisa mengalami

kerugian yang cukup besar karena tidak mempersiapkan biaya-biaya yang tidak terduga seperti biaya penyusutan.

V. Kesimpulan Dan Saran

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan *Home Industry* di Desa Rebah ini, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam perhitungan yang dilakukan perusahaan harga jual yang di terapkan pada tahun 2018 adalah sebesar Rp. 12.000,-/kg. Dengan harga/pcs bungkus kecil Rp.1.000,-/pcs dan bungkus besar Rp. 2.000,-/pcs.
2. Perhitungan biaya produksi yang telah dilakukan oleh perusahaan yaitu hanya memperhitungkan Biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung, serta biaya *overhead* pabrik, dan tidak memperhitungkan biaya penyusutan.
3. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan terdapat selisih yaitu sebesar Rp. 121,54,-/kg pada tahun 2018.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut :

1. Bagi *home industry* tempe di Desa Rebah Dolok Merawan, untuk dimasa yang akan datang, perusahaan sebaiknya menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.
2. Dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* maka harga jual dapat ditentukan dengan tepat sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian dan tidak keliru dalam menetapkan harga jual.

Daftar Pustaka

- [1]. Mulyadi, 2000. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima, Cetakan Kedelapan. Penerbit Aditya Media, Yogyakarta.
- [2]. Bayu Nugroho, 2018. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Usada Jamu Bu Tini*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Diakses pada tanggal 03 September 2019 melalui (<https://repository.usd.ac.id>).
- [3]. Eprilianta, Silvania, 2011. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode Full Costing Pada Industri Kecil*. CV Laksa Mandiri, Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Diakses pada tanggal 26 Agustus 2019 melalui (<https://repository.ipb.ac.id>).
- [4]. Nolik Tripramujo, 2014. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual*. E-journal Jurusan Akuntansi fakultas Ekonomi. Universitas Islam Majapahit. Diakses pada tanggal 04 September 2019 melalui (<https://repository.unim.ac.id>).
- [5]. Nur Sarifillah, 2019. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Tahu Bapak Paiman*. Skripsi. Surakarta. Diakses pada tanggal 26 Agustus 2019 melalui (<http://eprints.iain-surakarta.ac.id/3883/1/Skripsi>).
- [6]. Rina Hasyim, 2017. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah*. E-journal jurusan pendidikan ekonomi. Universitas Pendidikan Ganesha. Taman Sari, Singaraja. Diakses pada tanggal 26 Agustus 2019 melalui (<https://docplayer.info/amp/63504305.html>).
- [7]. Zainal Aripin, 2014. *Analisis Harga Pokok Produksi Tahu dan Tempe Pada Home Industry Lela Jaya Manna*. Skripsi. Universitas Bengkulu. Bengkulu Selatan. Diakses pada tanggal 27 Agustus 2019 melalui (<https://repository.unib.ac.id>).