

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UD MUJIATI

Elisabet Luta Beda

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi, Jambatan Bulan, Timika
elishabet.luta@gmail.com

Ahmad Tomu

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi, Jambatan Bulan, Timika

Abstract

The aim of this study is to calculate the cost of production at UD Mujiati using the full costing method and to determine the profit level through an analysis of the gross profit margin. The method employed was a descriptive approach, with data collected through interviews and documentation. The data analysis tools used in this study were the full costing method and the gross profit margin. The results of the analysis of the cost of goods manufactured using the Full Costing method for tempeh products amounted to IDR732,370,210, or IDR1,214 per unit, and for tofu products amounted to IDR1,018,453,178, or IDR1,407 per unit. The calculated Gross Profit Margin was 25 per cent.

Keywords: Cost of Goods Sold, Full Costing, Gross Profit Margin.

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk menghitung Harga Pokok Produksi pada UD Mujiati perhitungan menggunakan metode *full costing* dan mengetahui tingkat keuntungan dengan analisis *Gross Profit Margin*. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan mengumpulkan data dengan cara teknik wawancara dan dokumentasi. Instrumen analisis data dalam penelitian ini adalah menggunakan metode *Full Costing* dan *Gross Profit Margin*. Hasil analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* untuk produk tempe adalah sebesar Rp732.370.210,- atau Rp1.214,- Per unit dan untuk produk tahu sebesar Rp1.018.453.178,- atau Rp1.407,- Per unit. Hasil perhitungan *Gross Profit Margin* adalah sebesar 25%.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Full Costing, Gross Profit Margin

Pendahuluan

Perusahaan manufaktur yaitu perusahaan yang mengubah bahan mentah yang diolah menjadi produk setengah jadi untuk menghasilkan produk jadi dan dijual kepada konsumen. Siklus dalam operasi produksi diawali dengan perolehan bahan baku, kemudian mengarah pada pengelolaan bahan baku, dan diakhiri dengan pengiriman barang jadi ke gudang.

Dalam melakukan kegiatan produksi, perusahaan membutuhkan berbagai biaya untuk melaksanakan kegiatan tersebut, sehingga perlu melakukan perhitungan

berbagai komponen biaya yang dilakukan selama kegiatan produksi. Komponen biaya yang terkait dengan kegiatan produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik yang akan dibebankan langsung ke produk. Kegiatan ini disebut dengan penentuan harga pokok produksi.

Harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya-biaya yang dikeluarkan atau korbakan suatu perusahaan dalam memproduksi suatu produk. Harga pokok produksi ditentukan sebagai dasar penentuan harga jual barang atau jasa yang ditawarkan kepada konsumen. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat sangat membantu dalam menentukan harga pokok barang yang dijual, harga jual yang tepat serta mampu menghasilkan laba sesuai dengan yang diharapkan, apabila perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan tidak tepat maka akan berpengaruh terhadap harga jual, yang berdampak pada perusahaan karena tidak memperoleh laba yang diharapkan.

Laba merupakan tujuan utama dari suatu perusahaan, dalam menghasilkan laba tidak terlepas dari pengaruh biaya produksi, dengan demikian diperlukan perhitungan harga pokok produksi atas produk tahu dan tempe. Dengan menghitung harga pokok produksi, perusahaan dapat mengetahui berapa biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk hingga produk tersebut siap untuk dipasarkan. Dampak yang diperoleh jika perusahaan menghitung dengan baik harga pokok produksi adalah perusahaan dapat menentukan harga jual yang tepat. Apabila dalam perhitungan harga pokok produksi yang tidak tepat maka hal tersebut dapat mempengaruhi harga pokok barang yang dijual, penentuan harga jual serta laba yang diinginkan.

Harga pokok barang yang dijual sangatlah penting bagi perusahaan karena perhitungan harga pokok barang yang dijual terlalu tinggi akan menyebabkan harga jual yang tinggi pula, sehingga tidak akan terjangkau oleh daya beli konsumen atau akan mengurangi permintaan akan barang yang dijual. Penentuan harga jual yang hanya didasarkan pada harga pasar yang berlaku, menyebabkan pengusaha tidak mengetahui secara pasti berapa margin keuntungan yang diperoleh dari hasil usahanya. Dengan demikian, perlu dilakukan perhitungan harga pokok produksi sehingga dapat diketahui apakah margin keuntungan yang diperoleh sesuai dengan yang diharapkan. Besarnya harga pokok produksi yang dihasilkan akan berdampak pada semakin kecilnya tingkat keuntungan yang diperoleh pengusaha begitupun sebaliknya jika harga pokok produksi yang dihasilkan rendah maka dapat memberikan tingkat keuntungan yang maksimal bagi pengusaha.

Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD Mujiati tidak dilakukan secara terperinci berdasarkan objek biaya produksi sesungguhnya, dimana UD Mujiati hanya memperhitungkan biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Di sisi lain, UD Mujiati

tidak memperhitungkan biaya-biaya seperti biaya penyusutan peralatan, biaya *overhead* pabrik maupun biaya lainnya.

Selain itu, usaha tersebut menentukan harga jual hanya berdasarkan harga pasar yang berlaku. Karena mengikuti harga pasar, maka akan berdampak pada keuntungan yang diperoleh UD Mujiati, dimana keuntungan yang diperkirakan dan ingin diterima oleh UD Mujiati saat ini adalah 20% dari biaya produksi yang dikeluarkan untuk proses produksi. Maka dari itu, jika biaya-biaya yang tidak diperhitungkan dalam proses produksi diperhitungkan, maka akan berdampak pada besarnya keuntungan yang diperoleh sehingga margin keuntungan yang diinginkan 30% bisa jadi tidak tercapai. Maka dari itu, perlu dilakukan perhitungan harga pokok produksi untuk mengetahui berapa besar biaya sesungguhnya maupun tingkat keuntungan yang sesungguhnya yang diperoleh UD Mujiati.

Berdasarkan uraian permasalahan, maka penulis perlu melakukan kajian lebih lanjut mengenai harga pokok produksi dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UD Mujiati”.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif. Menurut Siregar (2017:16), metode penelitian deskriptif adalah prosedur pemecahan masalah dengan cara menggambarkan objek penelitian pada saat keadaan sekarang berdasarkan fakta-fakta sebagaimana adanya, kemudian dianalisis dan diinterpretasikan, bentuknya berupa survei dan studi perkembangan. Penggunaan metode penelitian deskriptif dalam penelitian ini dimaksud untuk menggambarkan perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan *margin* keuntungan pada UD Mujiati.

Hasil dan Pembahasan

Analisis Data

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan terhadap pemilik UD Mujiati, diperoleh informasi dan data mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan produk tempe dan tahu yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik untuk kegiatan produksi. Jenis produk tahu dan tempe yang diproduksi oleh UD Mujiati disajikan pada tabel sebagai berikut:

Tabel 5.1
Produksi Tahu dan Tempe UD Mujiati Periode 2022

Nama Produk	Unit	Presentasi
Tempe	603.454	40%
Tahu	724.000	60%
Jumlah	1.327.454	100%

Sumber: UD Mujiati (data diolah), 2024

Berdasarkan tabel diatas, terlihat bahwa produk yang paling banyak dihasilkan oleh UD Mujiati adalah produk tahu karena produk ini banyak yang laku terjual atau dibutuhkan konsumen.

Biaya Bahan Baku

Dalam kegiatan memproduksi tahu dan tempe, terdapat bahan baku langsung yang digunakan. Biaya bahan baku langsung adalah keseluruhan untuk produk tahu dan tempe pada UD Mujiati. Bahan baku langsung yang digunakan untuk memproduksi tahu dan tempe pada UD Mujiati adalah terdiri dari:

a. Kacang Kedelai

Kacang kedelai merupakan salah satu bahan baku langsung yang digunakan dalam kegiatan memproduksi tahu dan tempe. Kacang kedelai pada UD Mujiati dipesan langsung dari Surabaya. Pemakaian kacang kedelai untuk tempe dalam sehari adalah 2 karung yang diperoleh dengan harga Rp800.000,- per karung yang beratnya 50 kg, sehingga penggunaan kacang kedelai selama tahun 2022 adalah sebesar 724 karung, dengan berat 36.200 kg, maka total biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku kacang kedelai untuk pembuatan tempe adalah sebesar Rp579.200.000,-

Untuk pembuatan Produk Tahu pada UD Mujiati membutuhkan 3 karung kacang kedelai dengan harga per karung Rp800.000,- dengan berat 50 kg sehingga kacang kedelai yang digunakan untuk memproduksi tahu selama tahun 2022 adalah 1.086 karung dengan berat 54.300 kg dengan total biaya yang dikeluarkan bahan baku kacang kedelai untuk pembuatan tahu adalah sebesar Rp868.800.000. Jumlah biaya bahan baku kacang kedelai untuk memproduksi tahu dan tempe adalah sebesar Rp1.448.000.000,-.

b. Ragi

Selain kacang kedelai, bahan baku yang digunakan dalam memproduksi tempe adalah ragi. Ragi yang digunakan oleh UD Mujiati untuk memproduksi tempe adalah 1 bungkus dan biasanya habis dalam 1 minggu dengan harga Rp30.000 per bungkus. Maka bahan baku ragi yang digunakan selama periode tahun 2022 adalah sebesar Rp1.440.000,-.

c. Cuka

Bahan baku langsung yang digunakan untuk memproduksi tahu selain kacang kedelai yaitu cuka. Cuka digunakan khusus untuk memproduksi tahu. Selama tahun 2022 UD Mujiati memerlukan 24 liter cuka dengan harga perolehan Rp250.000,- per liter. Sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku cuka selama tahun 2022 adalah sebesar Rp 6.000.000,-.

Tabel 5.2
Biaya Bahan Baku Langsung UD Mujiati Periode 2022

No	Bahan Baku	Biaya Bahan Baku
1	Kacang Kedelai	Rp 1,448,000,000
2	Ragi	Rp 1,440,000
3	Cuka	Rp 3,000,000
Total		Rp 1,452,440,000

Sumber: Data Diolah 2024

d. Air

Air digunakan dalam proses perendaman dan pencucian kacang kedelai sebelum diproses menjadi produk jadi. Biaya yang dikeluarkan untuk air selama periode 2022 adalah sebesar Rp650.160,-. Pembebanan air untuk masing-masing produk berdasarkan jumlah unit yang diproduksi dengan pembebanan untuk produk tempe sebesar 40% atau sebesar Rp260.064,-. Sedangkan pembebanan untuk produk tahu sebesar Rp390.096,-

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam menjalankan usahanya, UD Mujiati memiliki 2 orang karyawan untuk bagian produksi tempe dengan gaji sebesar Rp2.000.000,-. Per orang dalam satu bulan dan untuk bagian produksi tahu dengan gaji sebesar Rp3.000.000,-. Per orang dalam satu bulan.

Dari penjelasan diatas, terdapat perbedaan gaji antara karyawan produksi tempe dan produksi tahu. Karyawan untuk produksi tempe lebih kecil gajinya daripada karyawan yang memproduksi tahu. Berdasarkan keterangan dari pemilik usaha bahwa gaji karyawan produksi tahu lebih besar daripada karyawan produksi tempe adalah karena UD Mujiati lebih banyak memproduksi tahu dan proses pembuatan tahu lebih lama dan lebih rumit serta memiliki tingkat kegagalan yang lebih tinggi dibanding tempe.

Selama tahun 2022 UD Mujiati mengeluarkan biaya untuk gaji karyawan sebesar Rp120.000.000,-. Biaya tenaga kerja langsung dialokasikan pada setiap jenis produksi berdasarkan presentase penyelesaian produk., dimana untuk memproduksi tempe yaitu 40% atau sebesar Rp48.000.000,-. dan untuk memproduksi tahu yaitu 60% sebesar Rp72.000.000,-. Hal ini dapat disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 5.3
Biaya Tenaga Kerja Langsung UD Mujiati Peroide 2022

No	Nama Karyawan	Gaji Per bulan	Gaji Per Tahun
Gaji karyawan bagian produksi			
1	Karyawan 1	Rp 2,000,000	Rp 24,000,000
2	Karyawan 2	Rp 2,000,000	Rp 24,000,000
Gaji karyawan bagian produksi			
1	Karyawan 1	Rp 3,000,000	Rp 36,000,000
2	Karyawan 2	Rp 3,000,000	Rp 36,000,000
Total			Rp 120,000,000

Sumber: Data Diolah 2024

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan keseluruhan komponen biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu dan tempe dan dilakukan pembebanan sesuai banyaknya produksi tahu dan tempe yang dilakukan sesuai alokasi untuk tempe 40% dan tahu 60%. Selama periode tahun 2022 biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh UD Mujiati disajikan dalam tabel dibawah ini :

Tabel 5.4
Biaya Overhead Pabrik Tahu dan Tempe UD Mujiati Periode 2022

Komponen	Tempe	Tahu	Jumlah
Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp 14,400,000	Rp 21,600,000	Rp 36,000,000
Biaya listrik	Rp 3,579,936	Rp 5,369,904	Rp 8,949,840
Biaya serbuk kayu	Rp 7,384,800	Rp 11,077,200	Rp 18,462,000
Biaya minyak tanah	Rp 3,040,800	Rp 4,561,200	Rp 7,602,000
Biaya plastik kemasan	Rp 54,000,000	Rp -	Rp 54,000,000
Biaya Konsumsi	Rp 11,584,000	Rp 17,376,000	Rp 28,960,000
Biaya kain	Rp 340,000	Rp 510,000	Rp 850,000
Biaya bahan bakar	Rp 22,878,400	Rp 51,693,600	Rp 74,572,000
Biaya penyusutan mesin pemecah kedelai	Rp 198,000	Rp 297,000	Rp 495,000
Biaya penyusutan profil tank	Rp 108,000	Rp 162,000	Rp 270,000
Biaya penyusutan kipas angin	Rp 436,500	Rp 654,750	Rp 1,091,250
Biaya penyusutan mesin air sanyo	Rp 45,000	Rp 67,500	Rp 112,500
Biaya penyusutan Mobil	Rp 1,800,000	Rp 2,700,000	Rp 4,500,000
Biaya penyusutan mesin press	Rp 169,750	Rp -	Rp 169,750
Biaya penyusutan mesin penghalus tahu	Rp -	Rp 648,000	Rp 648,000
Biaya penyusutan ember	Rp 194,000	Rp 291,000	Rp 485,000
Biaya penyusutan keranjang	Rp 116,400	Rp 174,600	Rp 291,000
Biaya penyusutan wajan	Rp 145,500	Rp 218,250	Rp 363,750
Biaya penyusutan selang	Rp 21,825	Rp 32,738	Rp 54,563
Biaya penyusutan keran air	Rp 87,300	Rp 130,950	Rp 218,250
Biaya penyusutan Drum	Rp 271,600	Rp 407,400	Rp 679,000
Biaya penyusutan rak/lemari	Rp 181,875	Rp -	Rp 181,875
Biaya penyusutan meja pengering kedelai	Rp 48,500	Rp 72,750	Rp 121,250
Biaya penyusutan tungku	Rp 38,800	Rp 58,200	Rp 97,000
Biaya penyusutan sendok takar ragi	Rp 7,275	Rp -	Rp 7,275
Biaya penyusutan penggaris tahu	Rp -	Rp 12,125	Rp 12,125
Biaya penyusutan pencetak tahu	Rp -	Rp 97,000	Rp 97,000
Biaya penyusutan pisau	Rp -	Rp 7,275	Rp 7,275
Biaya penyusutan pengaduk	Rp 12,610	Rp 18,915	Rp 31,525
			Rp 239,329,228

Sumber: UD Mujiati (data diolah),

Berdasarkan tabel di atas, biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh UD Mujiati dapat dirincikan sebagai berikut:

a. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung yang dikeluarkan oleh UD Mujiati yaitu biaya pengawas. Pengawas yang dimaksud adalah pemilik usaha ini sendiri. Pada tahun 2022 UD Mujiati mengeluarkan biaya untuk pengawas sebesar Rp60.000.000,- dan alokasi pembebanan biaya untuk produk tempe 40% atau sebesar Rp24.000.000,-, sedangkan untuk produk tahu 60% atau sebesar Rp36.000.000,-.

b. Biaya Listrik

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh UD Mujiati Selama periode 2022 untuk memproduksi tahu dan tempe adalah sebesar Rp8.949.840,-. Sehingga alokasi biaya listrik untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp3.579.936,- dan alokasi biaya yang dikeluarkan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp5.369.904,-.

c. Biaya serbuk kayu

Biaya serbuk kayu yang dikeluarkan oleh UD Mujiati untuk memproduksi tahu dan tempe dalam sehari adalah 17 kg dengan harga 1 kg Rp3.000,-. Serbuk kayu yang dibutuhkan dalam periode 2022 oleh UD Mujiati sebanyak 6.154 kg dengan total biaya sebesar Rp18.462.000,-. Alokasi biaya serbuk kayu untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp7.384.800,-. Sedangkan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp11.077.200,-.

d. Biaya Minyak Tanah

Minyak tanah yang dibutuhkan oleh UD Mujiati dalam proses produksi dalam satu hari adalah 3 liter minyak tanah atau sebesar Rp21.000,-. Selama periode 2022 biaya minyak tanah yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu dan tempe yaitu sebesar Rp7.602.000,-. dengan alokasi untuk produk tempe 40% atau sebesar Rp3.040.800,-. sedangkan untuk produk tahu 60% atau sebesar Rp4.561.200,-.

e. Biaya plastik kemasan

Plastik kemasan yang digunakan oleh UD Mujiati sebagai pembungkus tempe untuk produk jadi dalam satu bulan adalah sebanyak 1 kwintal dengan harga Rp 4.500.000,-. Jadi selama periode 2022 plastik kemasan yang digunakan untuk membungkus tempe adalah sebesar Rp54.000.000,-.

f. Biaya Kain

UD Mujiati mengeluarkan biaya kain yang digunakan untuk proses penirisan kacang kedelai yang telah direbus dalam kondisi yang sudah dingin. Biaya untuk memperoleh kain adalah sebesar Rp850.000,-. untuk satu tahun. Sehingga alokasi biaya kain yang dikeluarkan untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp340.000,-. dan untuk produk tahu 60% atau sebesar Rp510.000,-.

g. Biaya bahan bakar mesin

Bahan bakar yang dibutuhkan untuk mesin penggiling kedelai adalah 3 liter bensin per hari dengan harga sebesar Rp36.000,-. Selama periode 2022 UD Mujiati membutuhkan bahan bakar untuk mesin penggiling sebesar Rp17.376.000,-. Alokasi biaya untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp6.950.400,-. dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp10.425.000,-.

h. Biaya Konsumsi

UD Mujiati mengeluarkan biaya konsumsi/makan siang karyawan yang terlibat dalam proses produksi sebanyak 1 kali sehari. Biaya untuk konsumsi karyawan periode 2022 sebesar Rp28.960.000,-. Alokasi biaya konsumsi untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp11.584.000,-. dan untuk produk tahu 60% atau sebesar Rp17.376.000,-.

i. Biaya Penyusutan mesin

a) Biaya penyusutan mesin pemecah kedelai

Mesin penggiling kedelai memiliki peran penting dalam kegiatan produksi, kacang kedelai yang telah dicuci dan direndam akan melewati proses penggilingan untuk memecah kacang kedelai menjadi dua bagian atau lebih serta membantu kacang kedelai untuk terlepas dari kulit arinya. Harga perolehan mesin penggiling adalah Rp5.500.000,-. dan selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp495.000,-. Alokasi biaya penyusutan mesin penggiling untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp198.000,-. dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp297.000,-.

b) Biaya penyusutan mesin air sanyo

Mesin air sanyo digunakan untuk mengisi tangki air dengan harga perolehan sebesar Rp1.000.000,-. Selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp112.500,-. Sehingga alokasi biaya penyusutan mesin air sanyo untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp45.000,- dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp67.500,-.

c) Biaya penyusutan mesin penghalus kedelai

Mesin penghalus kedelai adalah mesin yang digunakan untuk melembutkan kedelai yang telah di bersihkan dan di giling untuk diproses menjadi tahu. Harga perolehan untuk mesin penghalus kedelai adalah sebesar Rp7.200.000,-. Selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp648.000,-.

d) Biaya penyusutan mesin press

Mesin press digunakan untuk membungkus tempe yang sudah jadi. Harga perolehan untuk mesin press adalah sebesar Rp700.000,-. Selama tahun 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp169.750,-.

j. Biaya penyusutan kendaraan

UD Mujiati memiliki 1 unit kendaraan yaitu mobil pick up yang digunakan untuk membeli bahan baku dan pengantaran produk jadi pada konsumen, dengan pembebanan untuk kegiatan produksi sebesar 40% dan kegiatan pemasaran sebesar 60%. Harga perolehan mobil sebesar Rp75.000.000,-. Pada periode 2022 penyusutan sebesar Rp4.500.000,- dan pembebanan untuk kegiatan produksi sebesar Rp1.800.000,-. Pembebanan untuk produk tempe sebesar 40% dengan alokasi biaya sebesar Rp720.000,- dan untuk pembebanan biaya produk tahu sebesar 60% atau sebesar Rp1.080.000,-.

k. Biaya penyusutan profil tank

Profil tank digunakan untuk menampung air untuk proses produksi. Profil tank memiliki harga perolehan sebesar Rp3.000.000,-. Selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp270.000,-. Alokasi biaya penyusutan profil tank yang dikeluarkan untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp108.000,- dan untuk produk tahu 60% atau sebesar Rp162.000,-.

l. Biaya penyusutan kipas angin

Kipas angin digunakan untuk mengeringkan kacang kedelai setelah proses perendaman. Kipas angin yang dimiliki oleh UD Mujiati ada 3 dan memiliki harga perolehan sebesar Rp1.500.000,- per unit dengan total harga kipas angin adalah Rp4.500.000,-. Selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp1.091.250,-. Alokasi biaya penyusutan kipas angin yang dikeluarkan untuk

produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp436.500,-. dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp654.750,-.

m. Biaya penyusutan peralatan

a. Biaya penyusutan ember

Ember digunakan untuk proses perendaman kacang kedelai. Selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp485.000,-. Sehingga alokasi biaya penyusutan ember yang dikeluarkan untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp194.000,-. dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp291.000,-.

b. Biaya penyusutan keranjang

Keranjang digunakan sebagai wadah untuk kacang kedelai yang telah dicampur dengan ragi dan siap untuk dikemas menjadi produk jadi. Selama periode 2022 telah mengalami penyusutan sebesar Rp291.000,-. Sehingga alokasi biaya penyusutan keranjang yang digunakan untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp116.400,-. dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp174.600,-.

c. Biaya penyusutan wajan

Wajan digunakan untuk proses perebusan kacang kedelai. Selama periode 2022 penyusutan sebesar Rp363.750,-. Alokasi biaya penyusutan untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp145.500,-. dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp218.250,-.

d. Biaya penyusutan selang air

Selang air digunakan untuk mengalirkan air dari profil tank ke dalam wajan untuk perebusan kacang kedelai. Harga perolehan untuk selang air adalah sebesar Rp225.000,-. Selama periode 2022 penyusutan sebesar Rp54.563,-. Alokasi biaya penyusutan untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp21.825,-. dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp32.738,-.

e. Biaya penyusutan keran air

Keran air digunakan sebagai pengaliran air untuk proses produksi. Keran air yang dimiliki oleh UD Mujiati ada 3 dan memiliki harga perolehan per unit adalah Rp300.000,-. Sehingga total harga keran air adalah Rp900.000,-. Selama periode 2022 penyusutan sebesar Rp218.250. Alokasi biaya untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp87.300, dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp130.950,-.

f. Biaya penyusutan Drum air

Drum air digunakan untuk menampung air selama proses produksi tahun maupun tempe. Drum air yang dimiliki oleh UD Mujiati ada 10 dan memiliki harga perolehan per unit adalah Rp350.000,-. Sehingga total harga keran air adalah Rp3.500.000,-. Selama periode 2022 biaya penyusutan drum air yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu dan tempe adalah sebesar Rp679.000.

Alokasi biaya untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp271.600, dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp407.400,-.

g. Biaya penyusutan rak/lemari

Rak atau lemari digunakan untuk menata tempe yang sudah jadi dan siap untuk di pasarkan. Rak yang dimiliki oleh UD Mujiati ada 3 dan memiliki harga perolehan per unit adalah Rp250.000,-. Sehingga total harga keran air adalah Rp750.000,-. Selama periode 2022 biaya penyusutan rak/lemari yang adalah sebesar Rp181.875,-.

h. Biaya penyusutan meja pengering kedelai

Meja pengering kedelai digunakan sebagai wadah untuk mengeringkan kacang kedelai yang telah direbus. Meja pengering kedelai yang dimiliki oleh UD Mujiati ada 1 dan memiliki harga perolehan adalah Rp500.000,-. Selama periode 2022 biaya penyusutan meja pengering kedelai sebesar Rp121.250. Alokasi biaya yang dikeluarkan untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp48.500, dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp72.750,-.

i. Biaya penyusutan tungku

Tungku digunakan selama proses perebusan kacang kedelai menjadi produk jadi. Tungku yang dimiliki oleh UD Mujiati ada 2 dan memiliki harga perolehan per unit adalah Rp200.000,-. Sehingga total harga keran air adalah Rp400.000,-. Selama periode 2022 terjadi penyusutan sebesar Rp97.000. Alokasi biaya untuk produk tempe yaitu 40% atau sebesar Rp38.800, dan untuk produk tahu yaitu 60% atau sebesar Rp58.200.

j. Biaya penyusutan pencetak tahu

Pencetak tahu digunakan untuk mencetak tahu untuk dijual. Pencetak tahu yang dimiliki oleh UD Mujiati ada 2 dan memiliki harga perolehan per unit adalah Rp200.000,-. Sehingga total harga keran air adalah Rp400.000,-. Selama periode 2022 mengalami penyusutan sebesar Rp97.000,-.

k. Biaya penyusutan sendok takar ragi

Sendok takar ragi digunakan sebagai takar ragi untuk dicampur dengan kacang kedelai. Selama tahun 2022 terjadi penyusutan sebesar Rp7.275,-.

l. Biaya penyusutan alat pengaduk

Alat pengaduk digunakan untuk megaduk kacang kedelai selama dalam proses perebusan. Selama periode 2022 terjadi penyusutan sebesar Rp31.525,-. Sehingga alokasi biaya untuk produk tempe yaitu 40% sebesar Rp12.610,-. Dan untuk produk tahu yaitu 60% sebesar Rp18.915,-.

m. Biaya penyusutan penggaris tahu

Penggaris tahu digunakan untuk mengukur potongan tahu untuk siap dijual. Selama periode 2022 terjadi penyusutan sebesar Rp6.063,-.

n. Biaya penyusutan pisau

Pisau digunakan untuk memotong tahu yang sudah diukur dengan penggaris tahu. Selama periode 2022 terjadi penyusutan sebesar Rp7.275,-.

Perhitungan Harga Pokok Produksi UD Mujiati Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi menjadi sebuah keharusan yang dilakukan oleh perusahaan untuk menentukan seberapa besar harga jual yang akan dibebankan kepada konsumennya. Laba rugi suatu perusahaan sangat dipengaruhi oleh penentuan harga pokok produksi. Dengan demikian apabila suatu perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi kurang teliti atau kurang tepat maka dapat mengakibatkan kesalahan dalam penentuan harga jual yang tentunya akan berdampak pada keuntungan yang diperoleh.

Dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi, UD Mujiati masih menggunakan metode yang sederhana yaitu dengan mengikuti harga pasar dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. UD Mujiati belum menghitung seluruh biaya *overhead* pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya *overhead* pabrik. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dan agar menghasilkan biaya yang efisien diperlukan suatu metode yang baik yaitu metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi tahu dan tempe UD Mujiati dengan menggunakan metode *full costing* disajikan pada tabel 5.5.

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UD Mujiati, disajikan pada tabel 5.5 diperoleh harga pokok produksi tahu dan tempe periode 2022 adalah untuk produk tempe sebesar Rp732.370.210,-. Dengan jumlah unit yang diproduksi sebesar Rp 603.454,-. dengan harga pokok produksi per unit sebesar Rp1.214,-. Sedangkan harga pokok produksi untuk produk tahu sebesar Rp1.018.453.178,-. Dengan jumlah unit yang diproduksi sebesar 724.000 dengan harga pokok produksi per unit sebesar Rp1.407,-.

Tabel 5.5
Laporan Harga Pokok Produksi UD Mujiati Periode 2022

UD MUJIATI		
Harga Pokok Produksi		
Metode <i>Full Costing</i>		
Periode 2022		
Komponen Biaya	Jenis Produk	
	Tempe	Tahu
Biaya Bahan Baku Langsung		
Kacang kedelai	Rp 579,200,000	Rp 868,800,000
Ragi	Rp 1,440,000	Rp -
Cuka	Rp -	Rp 3,000,000
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung		
Air	Rp 260,064	Rp 390,096
Total Biaya Bahan Baku	Rp 580,900,064	Rp 872,190,096
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Gaji karyawan produksi	Rp 48,000,000	Rp 72,000,000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 48,000,000	Rp 72,000,000
Biaya Overhead Pabrik:		
Biaya Overhead Pabrik Variabel		
Biaya listrik	Rp 3,579,936	Rp 5,369,904
Biaya serbuk kayu	Rp 7,384,800	Rp 11,077,200
Biaya minyak tanah	Rp 3,040,800	Rp 4,561,200
Biaya plastik kemasan	Rp 54,000,000	Rp -
Biaya bahan bakar	Rp 6,950,400	Rp 10,425,600
Total BOP Variabel	Rp 74,955,936	Rp 31,433,904
Biaya Overhead Pabrik Tetap		
Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp 14,400,000	Rp 21,600,000
Biaya penyusutan mesin pemecah kedelai	Rp 198,000	Rp 297,000
Biaya penyusutan profil tank	Rp 108,000	Rp 162,000
Biaya penyusutan kipas angin	Rp 436,500	Rp 654,750
Biaya penyusutan mesin air sanyo	Rp 45,000	Rp 67,500
Biaya penyusutan peralatan	Rp 1,132,960	Rp 1,513,928
Biaya penyusutan mesin press	Rp 169,750	Rp -
Biaya penyusutan mesin penghalus kedelai	Rp -	Rp 648,000
Biaya kain	Rp 340,000	Rp 510,000
Biaya Konsumsi	Rp 11,584,000	Rp 17,376,000
Total BOP Tetap	Rp 28,414,210	Rp 42,829,178
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 103,370,146	Rp 74,263,082
Total biaya produksi	Rp 732,270,210	Rp 1,018,453,178
Persediaan BDP awal	Rp 6,278,334	Rp -
Persediaan BDP Akhir	Rp 6,178,334	Rp -
Harga pokok produksi	Rp 732,370,210	Rp 1,018,453,178
Jumlah produk tempe yang diproduksi sampai periode 2022	Rp 603,454	Rp 724,000
Harga pokok produksi per bungkus	Rp 1,214	Rp 1,407
Persediaan barang jadi awal	Rp -	Rp -
Barang tersedia untuk dijual	Rp 732,370,210	Rp 1,018,453,178
Persediaan barang jadi akhir	Rp -	Rp -
	Rp 732,370,210	Rp 1,018,453,178

Sumber : Data diolah 2024

Perhitungan Margin Keuntungan pada UD Mujiati

Setelah diperoleh hasil perhitungan harga pokok produksi, maka unyuk menghitung *margin* keuntungan pada UD Mujiati pada tahun 2022 dibutuhkan data dat sebagai berikut:

Tabel 5.6
Data Penjualan Tahu dan Tempa pada UD Mujiati Periode 2022

Bulan	Nama Produk		Total
	Tempe	Tahu	
Januari	75,015,000	117,000,000	192,015,000
Februari	67,680,200	109,200,000	176,880,200
Maret	72,347,800	114,700,000	187,047,800
April	67,680,200	116,000,000	183,680,200
Mei	77,515,500	120,900,000	198,415,500
Juni	65,013,000	111,000,000	176,013,000
Juli	74,931,650	112,840,000	187,771,650
Agustus	69,763,950	113,770,000	183,533,950
September	69,013,800	120,000,000	189,013,800
Oktober	74,931,650	120,900,000	195,831,650
November	69,013,800	112,200,000	181,213,800
Desember	70,014,000	114,000,000	184,014,000
Total	852,920,550	1,382,510,000	2,235,430,550

Sumber : Data di olah 2024

Data penjualan UD Mujiati periode 2022 untuk produk tempe sebesar Rp. 852.920.550,-. Dan produk tahu sebesar Rp. 1.382.510.000,-. sehingga total penjualannya adalah Rp. 2.235.430.550,-.

Perhitungan Laba Rugi pada UD Mujiati dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 5.7
Laporan Laba Rugi UD Mujiati

UD MUJIATI			
Laporan Laba Rugi			
Periode 2022			
Penjualan		Rp	2,235,430,550
Harga Pokok Penjualan	Rp	1,750,823,388	
Laba Kotor		Rp	484,607,163
Beban Usaha:			
Beban Penyusutan kendaraan	Rp	7,020,000	
Beban bahan bakar kendaraan	Rp	39,820,000	
Beban reparasi	Rp	28,000,000	
Beban kantong plastik	Rp	900,000	
Beban telepon	Rp	1,500,000	
Beban Gaji karyawan non produksi	Rp	24,000,000	
Total Beban Usaha		Rp	101,240,000
Laba Operasional		Rp	383,367,163
Pajak penghasilan		Rp	8,677,153
Laba Usaha		Rp	374,690,010

Sumber : Data di olah 2024

Berdasarkan hasil perhitungan laporan laba rugi UD Mujiati untuk produk tahu dan tempe laba yang di peroleh sebesar Rp371.790.010. Berdasarkan hasil perhitungan laba rugi maka dapat dihitung besarnya *margin* keuntungan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Gross Profit Margin} = \frac{\text{Penjualan Netto-HPP}}{\text{Penjualan Netto}} \times 100$$

$$\text{Gross Profit Margin} = \frac{\text{Rp.2.235.430.550-Rp. 1.753.723.388}}{\text{Rp.2.235.430.550}} \times 100$$

$$\text{Gross Profit Margin} = 25 \%$$

Hasil perhitungan *Gross Profit Margin* pada UD Mujiati periode 2022 adalah sebesar 25%.

Pembahasan Hasil Analisis

Setelah dilakukan analisis data, maka selanjutnya akan dibahas mengenai hal-hal yang menentukan besarnya harga pokok produksi dan *margin* keuntungan yang diperoleh pada UD Mujiati.

Harga Pokok Produksi pada UD Mujiati

Harga pokok produksi adalah rincian biaya pengerjaan yang dikeluarkan oleh perusahaan pada periode tertentu. Harga pokok produksi merupakan jumlah dana yang telah dikorbankan untuk berbagai *variabel* kegiatan manajemen UD Mujiati. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, maka harga pokok produksi untuk produk tempe adalah Rp735.270.210,-. dengan harga pokok produksi per unit adalah sebesar Rp1.218,-. sedangkan untuk produk tahu adalah sebesar Rp1.018.453.178,-. dengan harga pokok produksi per unit sebesar

Rp1.407,-. UD Mujiati mengeluarkan biaya dalam jumlah besar adalah terdapat pada biaya bahan baku kedelai, dimana biaya ini menjadi biaya utama untuk menghasilkan produk jadi. Komponen biaya produksi terbesar berikutnya adalah biaya tenaga kerja langsung, dimana biaya tenaga kerja langsung ini dibayar bervariasi mengikuti lama waktu kerja dan dibayar setiap bulan. Untuk biaya *overhead* pabrik paling besar yaitu pada biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya plastik kemasan dan biaya serbuk kayu. Biaya *Overhead* Pabrik sangat penting, dikarenakan dalam menjalankan usaha diperlukan banyak alat-alat kipas angin, keranjang, ember dan lain sebagainya.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi di atas, dapat diketahui adanya perbedaan perhitungan yang dilakukan oleh UD Mujiati dan perhitungan yang dilakukan oleh peneliti dengan metode *full costing*. Perhitungan yang perusahaan gunakan adalah dengan menggunakan metode *variabel costing*. Kelebihan metode *variabel costing* adalah metode ini hanya membebankan biaya *variabel* kedalam harga pokok produksinya, dengan demikian maka biaya tetap yang perusahaan keluarkan selama proses produksi akan menjadi beban pengurang penjualan pada laporan laba rugi yang dibebankan kepada perusahaan bukan kepada konsumen. Sedangkan Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang dihitung oleh peneliti menggunakan metode *full costing* lebih besar dari yang dihitung oleh pemilik UD Mujiati. Perbedaan tersebut dibebankan karena perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD Mujiati tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik seperti biaya penyusutan peralatan. Sedangkan perhitungan berdasarkan metode *full costing* memperhitungkan semua komponen biaya produksi termasuk biaya *overhead* pabrik tetap ke dalam harga pokok produksi karena peralatan secara langsung digunakan dalam proses produksi.

Oleh karena itu, sebaiknya UD Mujiati menggunakan metode *full costing* dalam memperhitungkan harga pokok produksi yakni memperhitungkan semua komponen biaya produksi termasuk biaya *overhead* pabrik tetap yaitu biaya penyusutan yang terjadi pada peralatan-peralatan produksi. Kelebihan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah ketika semua biaya *overhead* pabrik diperhitungkan sebagai biaya produksi yang nantinya akan menghasilkan harga pokok produksi, kemudian dari harga pokok produksi tersebut digunakan sebagai dasar untuk penetapan harga jual yang diberikan kepada konsumen. Sehingga dapat dikatakan semua biaya produksi tersebut dibebankan kepada konsumen dalam bentuk harga jual. Tentu hal ini akan berdampak pada laba kotor yang diperoleh perusahaan, karena pada saat menyusun laporan laba rugi laba kotor tersebut tidak dikurangi dengan biaya *overhead* tetap karena sudah dibebankan kedalam biaya produksi yang ditanggung oleh konsumen dalam bentuk harga jual. Dengan demikian hal ini menyebabkan semakin besarnya harga pokok penjualan sehingga berdampak semakin kecil laba kotor yang dihasilkan.

Presentase Keuntungan UD Mujiati

Perhitungan presentase keuntungan pada UD Mujiati adalah dengan menggunakan metode *gross profit margin*. *Gross profit margin* merupakan salah satu indikator penting yang digunakan untuk menilai kesehatan keuangan suatu usaha. Untuk usaha tahu tempe, perhitungan *gross profit margin* dapat membantu pemilik usaha memahami sejauh mana usaha tersebut menghasilkan keuntungan dari penjualan produknya setelah mengurangi biaya produksi langsung. Semakin tinggi *gross profit margin* berarti semakin besar juga laba kotor yang dihasilkan dari penjualan bersih. Hal ini dapat disebabkan karena kecilnya harga pokok penjualan. Sebaliknya semakin rendah *gross profit margin* berarti semakin kecil juga laba kotor yang dihasilkan dari penjualan bersih. Demikian juga untuk *margin* laba operasional, semakin tinggi *margin* laba operasional berarti semakin besar juga laba operasional yang dihasilkan dari penjualan bersih. Hal ini dapat disebabkan karena besarnya laba kotor atau kecilnya beban operasional. Sebaliknya, semakin rendah *margin* operasional berarti semakin kecil juga laba operasional yang dihasilkan dari penjualan bersih. Hal ini dapat disebabkan karena kecilnya laba kotor dan atau besarnya beban operasional. Hasil perhitungan besarnya margin keuntungan pada UD Mujiati menggunakan *gross profit margin* pada produk tempe dan tahu adalah sebesar 25%. Pada sisi lain, besarnya *margin* keuntungan ini belum sesuai dengan *margin* keuntungan yang diharapkan oleh pengusaha, dimana berdasarkan informasi dari pengusaha bahwa pengusaha mengharapkan *margin* keuntungan sebesar 30% dari laba kotor. Alasan perusahaan tidak mencapai keuntungan 30% adalah karena biaya produksi yang tinggi seperti biaya bahan baku dimana biaya bahan baku merupakan biaya yang paling tinggi dari biaya-biaya lainnya.

Berdasarkan besarnya *margin* keuntungan yang ingin diperoleh tersebut, apabila pengusaha tetap ingin mencapai *margin* keuntungan 30% tanpa harus kehilangan konsumen maka, langkah yang dapat dilakukan adalah perusahaan perlu melakukan efisiensi dalam proses produksi sehingga biaya produksi dapat ditekan sehingga perusahaan dapat mencapai laba yang diharapkan.

Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang dapat disampaikan penulis berdasarkan hasil analisis dan pembahasan adalah sebagai berikut:

- a. Harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UD Mujiati untuk produk tempe sebesar Rp732.370.210,- atau Rp1.214,-. Per unit, dan untuk produk tahu sebesar Rp1.018.453.178,- atau Rp1.407,-. Per unit.
- b. Besarnya *margin* keuntungan yang diperoleh pada UD Mujiati berdasarkan perhitungan untuk produk tempe dan tahu adalah sebesar 25%.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka penulis akan memberikan saran sebagai berikut:

- a. UD Mujiati sebaiknya lebih baik lagi merincikan objek biaya produksi sesungguhnya sehingga perusahaan dapat mengetahui besarnya biaya produksi yang dikeluarkan dalam menjalankan usahanya. UD Mujiati juga harus melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* agar biaya yang telah dikeluarkan oleh perusahaan selama pembuatan produk dapat terincikan dengan baik sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang lebih tepat.
- b. Jika pengusaha ingin mencapai laba yang diharapkan sebesar 30% maka langkah yang dapat dilakukan adalah perusahaan perlu melakukan efisiensi dalam proses produksi sehingga biaya produksi dapat ditekan sehingga perusahaan dapat mencapai laba yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hansen, & Mowen, M. (2015). *Akuntansi Manajerial* (Edisi 8). Salemba Empat. Jakarta Selatan.
- Harnanto. (2017). *Akuntansi Biaya*. CV.Andy Offset dengan BPFE.Yogyakarta.
- Hery. (2014). *Analisis Laporan Keuangan*. PT Bumi Aksara.Jakarta.
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.Yogyakarta.
- Mulyadi. (2016). *Akuntanis Biaya* (Edisi 5). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.Yogyakarta.
- Sadeli, L. M. (2016). *Dasar-Dasar Akuntansi*. PT Bumi Aksara.Jakarta.
- Samsurijal H Elpisah Joko Sabtohad Nurwahidah Abdullah, H. F. (2022). *Manajemen Keuangan*. CV Pena Persada.Jawa Tengah.
- Siregar, S. (2017). *Statistik Parametrik untuk Penelitian Kuantitatif*. PT Bumi Aksara.Jakarta.
- Sugiarto. (2020). *Akuntansi Keuangan Menengah 1*. Universitas Terbuka.Tangerang Selatan.
- Sujarweni, V. W. (2015). *Akuntanis Biaya Teori dan Penerapannya*. Pustaka Baru Press.Yogyakarta.
- Supriyono. (2015). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok* (Edisi Kedu). BPFE-Yogyakarta.
- Surjadi, L. (2013). *Akuntansi Biaya*. PT Indeks.Jakarta.
- Wildilestariningtyas O Sri Dewi Anggadini, D. W. F. (2012). *Akuntansi Biaya*. Graha Ilmu.Yogyakarta.
- Wiwik, L., & Permana, D. B. (2017). *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Rajawali Pers.Depok.