

PENERAPAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL

Yuda Purniawan
kyuda45@gmail.com
Universitas Jember

Imam Mas'ud
imammasud@yahoo.co.id
Universitas Jember

Novi Wulandari
novie_first@yahoo.co.id
Universitas Jember

ABSTRACT

This research is focused on the Application of Variable Costing Methods in Calculating Cost of Production to Determine Selling Prices. The purpose of this study is 1]. To determine the cost of production according to UD. Karunia. 2]. To determine the cost of production using the variable costing method at UD. Karunia. 3]. To find out the effect of changes in the method of calculating the cost of production and determining the new selling price of profits at UD. Karunia. This research is a descriptive qualitative study. This research was conducted at UD. Karunia Banyuwangi by using primary data and secondary data. Primary data is obtained through interviews with a deep, open, and structured nature. Secondary data obtained from documents belonging to UD. Karunia. Data analysis techniques are done by data reduction, data triangulation, data presentation and conclusion drawing. The results of this study indicate that UD. Karunia use the full costing method and it is produced that the cost of producing sponge cake is Rp 4.730 per pack. The calculation using the variable costing method resulted in the cost of producing sponge cake amounting to Rp 4.121, resulting in a lower difference of Rp 609. Changes in the calculation of cost of production were made as the basis for adjusting the newselling price of sponge cake to Rp 8.000 per pack and profit decreased by Rp 2.170.405.

Keywords: *cost of production, selling price, variable costing*

1. PENDAHULUAN

Perkembangan usaha dewasa ini semakin meningkat dan bertambah kompleks, dengan mempunyai daya saing yang kuat. Dengan pertumbuhan yang terus naik maka akan memberikan kontribusi dalam mendongkrak perekonomian yang positif di Indonesia. Usaha kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor usaha yang mengalami peningkatan yang cukup tinggi dalam dunia usaha. Meluasnya pelaku UMKM menjadi pertanda akan semakin ketatnya persaingan antar unit-unit usaha dengan produk atau jasa yang sejenis. Dorongan persaingan mengakibatkan pelaku usaha harus memperhatikan faktor efisiensi dan efektivitas dalam sebuah produktivitas, karena merupakan salah satu kunci untuk memenangkan persaingan yang sehat antar pelaku usaha yang ditentukan dari kualitas, kuantitas, harga, dan layanan dari produk atau jasa yang dihasilkan. Secara tidak langsung para pelaku usaha dituntut untuk

meningkatkan kualitas dari produk atau jasa yang di hasilkan dengan biaya seefisien mungkin. Untuk itu para pelaku usaha harus bisa mengatur segala sesuatu yang memberikan pengaruh utama keberhasilan suatu usaha terutama pada biaya, agar dapat memenangkan persaingan dengan pelaku usaha lainnya. Perkembangan teknologi dan informasi yang cukup pesat membuka peluang bagi para pelaku usaha untuk dapat berkreasi, inovasi dalam proses bisnis dan aktivitas produksi serta layanan. Para pelaku usaha dapat memanfaatkan dan mengambil keuntungan dari kondisi tersebut untuk dapat memenangkan sebuah persaingan usaha.

Meskipun UMKM telah menunjukkan peranannya dalam meningkatkan perekonomian, namun UMKM masih menghadapi berbagai permasalahan. Salah satu permasalahan terkait hal produksi, kebanyakan UMKM masih menggunakan akuntansi biaya tradisional dalam menghitung harga pokok produksi. Kurangnya pengetahuan akan akuntansi biaya dan perkembangannya merupakan salah satu hal yang menjadi penyebab utama pelaku usaha masih menggunakan akuntansi biaya tradisional. Masalah efisiensi dan efektivitas dalam produksi mengakibatkan pelaku usaha kalah dalam persaingan yang semakin ketat. Karena produk yang dihasilkan oleh akuntansi tradisional tidak mencerminkan biaya secara keseluruhan.

Permasalahan yang mendalam mengenai akuntansi biaya tradisional pada UMKM adalah masalah penentuan harga pokok produksi. Masalah tersebut terletak pada kurang baiknya pencatatan akuntansi yang dilakukan oleh para pelaku bisnis. Hal ini terjadi karena pemilik usaha tidak terbiasa melakukan pencatatan dan pembuatan laporan keuangan atas bisnis mereka. Penentuan harga pokok produksi menjadi masalah yang harus di perhatikan oleh para pelaku bisnis untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang tepat sehingga dapat memperoleh laba yang optimal bagi para pelaku bisnis. Apabila para pelaku bisnis tidak memperhatikan masalah tersebut, maka akan berdampak pada kurang akuratnya pada penentuan beban pokok penjualan yang menentukan harga jual.

UD. Karunia merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam industri produksi kue kering. UD. Karunia berlokasi di Dusun Krajan Rt/Rw 02/04 Desa Dasri Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi. UD. Karunia merupakan salah satu UMKM di Banyuwangi yang berdiri sejak tahun 2008 dengan jumlah karyawan sebanyak 6 orang bagian produksi dan omzet penjualan perbulan kurang lebih mencapai Rp 30.000.000. UD. Karunia memproduksi berbagai jenis kue kering dan oleh-oleh khas Banyuwangi, kurang lebih terdapat 3 jenis utama kue kering. Dari 3 jenis utama tersebut peneliti mengambil satu jenis kue kering yang akan menjadi bahan penelitian, yakni kue Bolu. Karena dari 3 jenis utama kue kering yang di produksi, kue Bolu yang dapat menyumbang omzet penjualan paling banyak di bandingkan kue kering lainnya. Perusahaan ini memiliki potensi untuk berkembang lebih maju jika perusahaan dapat memenuhi keinginan para konsumennya. Akan tetapi perusahaan ini tidak melakukan pencatatan dan penggolongan atas biaya produksi yang tepat. Selain itu perusahaan hanya mencatat jumlah uang yang di terima dan yang dikeluarkan, jumlah barang yang dibeli dan dan dijual, dan jumlah utang atau piutang tanpa menggolongkan jumlah dana yang dikeluarkan untuk biaya produksi. Hal tersebut mengakibatkan penentuan harga pokok produksi yang kurang wajar dan akan berdampak pada kurang tepatnya dalam penentuan harga jual.

Apalagi saat ini banyak perusahaan serupa di Banyuwangi yang dapat menjadi pesaing bagi UD. Karunia. Jadi, UD. Karunia harus memiliki strategi-strategi untuk unggul dalam bersaing. Selain peningkatan kualitas produk yang ditawarkan, penetapan

harga jual juga harus lebih di perhitungkan. Perhitungan biaya produksi yang tidak tepat dan akurat menjadikan harga pokok produksi yang kurang wajar. Oleh karena itu perlu adanya penerapan model penentuan harga pokok produksi yang mampu menghasilkan informasi biaya yang akurat dengan harga jual yang tepat. Dengan demikian, perusahaan dapat bersaing di pasaran.

Menghitung biaya dari suatu produk yang dihasilkan merupakan hal yang penting dalam suatu usaha. Perhitungan biaya merupakan hal yang harus dilakukan dengan benar dan sesuai dengan tiap-tiap sumber daya yang digunakan dari setiap kegiatan yang dilakukan untuk menghasilkan barang tersebut karena jika terjadi kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, maka akan dapat mempengaruhi keputusan penentuan tarif produk dan tentunya nanti juga akan mempengaruhi keuntungan yang akan didapatkan oleh perusahaan. Untuk memperoleh sistem penentuan tarif produk yang tepat, maka dibutuhkan informasi biaya yang akurat. Salah satu metode yang dapat memberikan solusi dari masalah yang terjadi selama ini pada penentuan biaya produk adalah metode *variable costing*.

Metode *variable 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 (Mulyadi. 2015). Metode *variable costing* dapat membantu perusahaan untuk meningkatkan daya saing mereka dengan menghasilkan informasi yang akurat tentang harga pokok produksi sehingga perusahaan tersebut dapat menentukan tarif yang tepat untuk produk yang merekahasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan membantu pemilik usaha dalam menerapkan perhitungan biaya produksi sehingga dapat menentukan jual yang tepat. Asumsi awal bahwa UD. Karunia belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan benar dan masih menggunakan sistem akuntansi biaya yang tradisional. Sehingga dengan adanya penelitian ini, dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi yang nantinya sebagai pedoman penentuan harga jual. Mengingat pemilik hanya melakukan perhitungan sederhana untuk semua biaya yang dikeluarkan untuk produksinya, maka dengan penelitian ini mencoba memberikan satu gambaran penentuan harga pokok produksi yang sesuai ilmu akuntansi yang telah diterima selama proseskuliah.

Berdasarkan salah satu penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Lasena (2018) yang meneliti tentang *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT Dimembe Nyiur Agripro*. Dalam penelitian tersebut, penulis menggunakan metode analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, perusahaan menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi. Perhitungan berdasarkan metode *variable costing* yang dibuat oleh penulis didapatkan hasil yang berbeda dengan perhitungan perusahaan yang menggunakan metode *full costing*, perbedaan utama terletak pada perlakuan biaya *overhead* pabrik. Dimana dalam metode *full costing* menggunakan biaya *overhead* tetap dan *variable*, sedangkan di metode *variable costing* hanya menggunakan biaya *overhead variable*. Dalam penelitian tersebut penulis sudah menggunakan metode yang spesifik terhadap perhitungan harga pokok produksi, tetapi hanya berfokus pada analisis biaya tanpa perhitungan menjadi harga jual. Berawal dari penelitian sebelumnya, peneliti akan membahas mengenai analisis penetapan biaya produksi dengan metode penentuan harga pokok produksidengan metode yang sama tetapi spesifik pada penyesuaian terhadap harga jual.

2. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Menurut Moleong (2014) penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif yaitu metode yang bertujuan untuk mengumpulkan, menyusun, dan menyajikan, dan menganalisis data sehingga dapat diperoleh gambaran yang jelas mengenai objek.

Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah UD. Karunia, yang beralamatkan di Dusun Krajan Rt/Rw 02/04 Desa Dasri Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi. UD. Karunia merupakan salah satu UKM di Banyuwangi yang berdiri sejak tahun 2005 yang bergerak dibidang industri kue kering oleh-oleh khas Banyuwangi.

Jenis dan Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung melalui pengamatan atau wawancara langsung dengan pihak perusahaan. Data sekunder yaitu data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen atau arsip-arsip perusahaan yang berkaitan dengan biaya produksi pada UD. Karunia. Penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif dan data kuantitatif. Menurut Moleong (2014) data kualitatif adalah data yang tidak dinyatakan dalam bentuk angka, melainkan dinyatakan dalam bentuk tulisan. Data kualitatif diperoleh dari data primer yang dikumpulkan dari hasil wawancara langsung dan observasi. Data kuantitatif adalah data yang dinyatakan dalam bentuk angka. Data kuantitatif diperoleh dari data sekunder yang dikumpulkan dari dokumen perusahaan atau sumber buku dan literatur. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Mengumpulkan data biaya produksi kue Bolu UD. Karunia. Mengklasifikasikan biaya produksi kue Bolu ke dalam biaya tetap, biaya variabel, dan harga pokok produksi dengan menggunakan *variable* biaya campuran. Memisahkan biaya campuran ke dalam biaya tetap dan biaya variabel. Peneliti menggunakan cara yang manual dalam mengklasifikasikan biaya campuran ke dalam biaya tetap dan biaya variabel. Melakukan rekonstruksi harga pokok produksi menurut UD. Karunia. Melakukan rekonstruksi *costing*. Membandingkan harga jual produk kue Bolu menurut metode perusahaan miliki dengan harga jual menurut metode *variable costing*. Menganalisis pengaruh perubahan metode penentuan harga pokok produksi terhadap laba perusahaan. Dari hasil analisis tersebut akan dibuat kesimpulan dan saran sebagai perbaikan yang mungkin bermanfaat bagi perusahaan.

Uji Keabsahan Data

Pada penelitian ini peneliti menggunakan teknik triangulasi dengan *sumber*, yang berarti membandingkan dan mengecek balik melalui waktu dan alat yang berbeda dalam metode derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh kualitatif.

3. PEMBAHASAN

Gambaran Umum Objek Penelitian

UD. Karunia merupakan salah satu UKM yang bergerak dibidang industri kue kering oleh-oleh khas Banyuwangi. UD. Karunia berdiri sejak tahun 2005 dengan alamat di Dusun Krajan Rt/Rw 02/04 Desa Dasri Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi. Usaha ini didirikan oleh Bapak Nursahid dan Ibu Ita Purnami, selain sebagai pendiri berliu juga sebagai pemimipin dan manager dalam usahaini.

Usaha ini berdiri dengan dilatarbelakangi pada ketrampilan yang dimiliki oleh Ibu Ita Purnami pada saat dulu bekerja sebagai karyawan pada bisnis yang sama. Karena mempunyai keinginan untuk memperoleh pendapatan yang lebih, beliau memutuskan untuk keluar dan mendirikan usaha sendiri dengan nama UD. Karunia. Modal awal pendirian usaha ini sebesar Rp 10.000.000 dibantu oleh suaminya Bapak Nursahid, mereka terus mengembangkan usahanya. Dengan disertai tambahan modal pinjaman dari Bank, hingga saat ini mereka bisa mengembangkan usahanya dan bisa mendapatkan omzet penjualan kurang lebih Rp 30.000.000 dalam satu bulan pada saat kondisi pasar yang lesu. Apabila pada kondisi pasar yang ramai seperti mendekati hari raya, bisa mencapai Rp 100.000.000 bahkanlebih.

UD. Karunia mempunyai karyawan sebanyak 7 orang, 6 orang bekerja pada bagian produksi dan satu orang pada bagian pemasaran. Sistem pembayaran gaji karyawan dilakukan seminggu sekali. Karyawan dibayar dengan sistem kinerja borongan pada tiap produksi. Sehingga didapatkan bahwa perusahaan telah menerapkan sistem upah borongan. Hal tersebut menjadikan perusahaan tidak perlu menanggung risiko yang berkaitan dengan karyawan, seperti kinerja yang kurang. Karena besarnya upah yang diterima karyawan berdasarkan jumlah produksi yang dihasilkannya.

Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja

Perusahaan ini memiliki struktur organisasi yang masih sederhana. Pemilik perusahaan sekaligus pimpinan dilakukan oleh Bapak Nursahid dibantu istrinya Ibu Ita Purnami. Pak Nursahid bertugas dalam mengelola perusahaan dan melakukan kegiatan pemasaran produk. Ibu Ita Purnamy bertugas melakukan pengawasan dalam produksi sekaligus mengelola keuangan perusahaan dan melakukan pencatatan atas segala kegiatan yang mempengaruhi keuangan usahanya. Untuk rincian job description tenaga kerja yang dimiliki UD. Karunia disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 1. Daftar Tenaga Kerja

No	Nama	Tugas
1	Mas Aris	Bagian open bolu
2	Mbk Pipin	Bagian adonan bolu
3	Mbk Tulipah	Bagian pembungkus
4	Bu Tukiyah	Bagian opak gulung
5	Bu Pah	Bagian open bakiak
6	Bu Romlah	Bagian adonan bakiak
7	Mas Amrin	Bagian Pemasaran

Dari tabel di atas di jelaskan bahwa tenaga kerja memiliki bagian tugas masing-masing. Setiap tenaga kerja bekerja sesuai bagiannya, sehingga tiap tenaga kerja mempunyai tugas dan tanggung jawab masing-masing. Pembagian tugas ini dilakukan dengan tujuan memperlancar produksi dan memfokuskan pada keahlian masing-masing tenaga kerja, dengan tujuan pekerjaan dapat di lakukan dengan cepat dan selesai. Selain itu, hal ini dilakukan UD. Karunia untuk memudahkan jumlah biaya upah yang di keluarkan pada produk yang dihasilkan dan pengerjaan dilakukan oleh orang tertentu untuk menghindari keruwetan yang terjadi.

Sistem pembayaran gaji tenaga kerja dilakukan dalam seminggu sekali. Tenaga kerja dibayar dengan sistem kerja borongan pada tiap produksi. Sehingga didapatkan bahwa perusahaan telah menerapkan sistem upah borongan. Hal tersebut menjadikan perusahaan tidak perlu menanggung risiko yang berkaitan dengan kinerja karyawan, seperti kinerja yang lambat dan terlalu santai yang dapat mengakibatkan menurunnya jumlah produktivitas. Sehingga upah yang dibayarkan akan sebanding dengan produktivitas yang dihasilkan. Karena besarnya upah yang diterima karyawan berdasarkan jumlah produksi yang dapat dihasilkan sesuai kinerjanya.

Produk yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan oleh UD. Karunia berupa kue kering oleh-oleh khas Banyuwangi. Diantaranya adalah Kue Opak, Kue Bakiak dan Kue Bolu. Disini peneliti memilih satu jenis produk yang akan menjadi bahan penelitian, yaitu Kue Bolu. Pemilihan terhadap satu jenis produk dilakukan karena untuk memudahkan peneliti dalam mengidentifikasi biaya yang terjadi pada suatu produk. Selain itu alasan peneliti memilih Kue Bolu karena produk tersebut menyumbang paling banyak omzet penjualan dan mempunyai intensitas tertinggi dalam produksi dan penjualan.

UD. Karunia setiap harinya mampu memproduksi 72 kg adonan mentah dengan jumlah 9 timba adonan Kue Bolu pada hari-hari biasa. Jumlah adonan tersebut menghasilkan kurang lebih 270 bungkus kue bolu yang siap untuk dijual. Hal tersebut akan meningkat apabila terdapat pesanan atau pada saat menjelang hari raya idul fitri atau hari besar lainnya.

Aktivitas Usaha Pembelian Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama untuk proses produksi. Bahan baku untuk pembuatan kue bolu adalah tepung, gula dan telur, dibantu bahan penolong vanili dan minyak goreng. Dalam mendapatkan bahan baku untuk proses produksi, UD. Karunia membeli sendiri dari toko grosir pada satu minggu sekali.

Pembelian Bahan Bakar

Bahan Bakar merupakan bahan penunjang untuk proses produksi. Bahan bakar yang digunakan adalah gas elpiji ukuran 12 kg. Ud. Karunia memiliki tabung gas ukuran 12 kg sebanyak 16 biji. Untuk setiap satu minggu sekali terdapat agen yang keliling menyuplai tabung gas tersebut. Sehingga tidak repot dalam memperoleh bahan bakar untuk proses produksi.

Proses Produksi

Untuk proses produksi pembuatan kue bolu terdapat pada rincian berikut ini :

1. Gula di timbang 2 kg, telur di ceplok dalam wadah sebanyak 2 kg, setelah itu di taruh di dalam timba adonan dan di beri vanili 1 sendok teh di aduk menggunakan mixer selama 15 menit.

2. Adonan yang telah teraduk di beri tepung sebanyak 4 kg dan di aduk hingga merata.
3. Citakan bolu di oleskan minyak, adonan yang telah siap di tuangkan ke masing-masing citakan bolu menggunakan sendok.
4. Setelah citakan berisi adonan di letakkan di atas loyang dan di masukkan ke dalam mesin oven selama 15 menit.
5. Setelah proses open selesai, kue bolu di ambil dari loyang dan dipindahkan ke tempat pengeringan.
6. Setelah kering kue bolu di bungkus, 1 bungkus berisi 25 biji kue bolu.
7. Setelah proses pembungkusan selesai kue bolu dipacking ke dalam krat, satu krat berisi 50 bungkus kue bolu.

UD. Karunia memproduksi 9 timba adonan dalam setiap produksi normalnya, tiap timbanya berisikan 8 kg adonan yang berisi 2 kg gula, 2kg telur dan 4kg tepung. Sehingga di dapatkan total produksi 72 kg adonan tiap harinya. Dari total produksi tersebut menghasilkan kurang lebih 270 bungkus dalam setiap produksi normalnya. Satu bungkus bolu berjumlah 25 biji kue bolu yang dijual kepada pelanggan seharga Rp 8.500 untuk grosir dan Rp 9.000 untuk eceran.

Penjualan

Penjualan merupakan proses pemasaran produk yang dihasilkan untuk mendapatkan pendapatan. Produk dari UD. Karunia di pasarkan di beberapa kota di Jawa Timur, diantaranya di Banyuwangi, Jember, Bondowoso, Situbondo, Lumajang dan Sidoarjo. Untuk pemasaran produk dilakukan seminggu 2 kali dengan menggunakan kendaraan pick up oleh Bapak Nurhasid di bantu salah seorang karyawannya yakni Mas Amrin. Selain itu di rumah tempat tinggal Bapak Nurhasid juga melayani penjualan, baik secara eceran maupun grosir. UD. Karunia juga melayani penjualan dalam bentuk pesanan.

Rincian Biaya Produksi

Perhitungan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kue bolu didasarkan pada total berapa timba adonan yang di produksinya. Jadi untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan bakar dapat di ketahui berdasarkan jumlah timba adonan yang diproduksi. Berikut tabel rincian biaya produksi:

Tabel 2. Rincian biaya produksi bolu harian dan mingguan

Biaya Bahan Baku Langsung :	Qty	Per Hari
Tepung Terigu (kg)	36	Rp217,440.00
Gula Pasir (kg)	18	Rp172,800.00
Telur (kg)	18	Rp360,000.00
Bahan Penolong :		
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000,00
Vanili (sendok)	9	Rp1,719.00
TKL:		
Bag. Adonan (timba)	9	Rp72,000.00
Bag. Open (timba)	9	Rp72,000.00
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp81,000.00
TKTL :		
Bag. Pemasaran		Rp33,333.00
BOP Variable :		
Bahan Bakar (Elpiji)		Rp68,000.00
Listrik		Rp4,229.00
Plastik (bungkus)	270	Rp54,000.00
BOP Tetap :		
Konsumsi (orang)	3	Rp28,125.00
Transport		Rp58,333.00
Penyusutan		Rp24,640.00

Daftar Aset Tetap

UD. Karunia memiliki beberapa fasilitas produksi dan peralatan yang menunjang usahanya. Berikut rincian aset tetap yang dimiliki perusahaan yang didapatkan peneliti dari hasil wawancara dan observasi. Dari data yang telah di peroleh peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan pada setiap aset sesuai dengan aturan yang berlaku, tetapi belum pernah melakukan penyusutan sama sekali. Untuk perhitungannya dapat di sajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Tabel Penyusutan Aset Tetap

Nama Aset Tetap	Jumlah	Umur	Penyusutan/ bulan
Gedung produksi	Rp100.000,000.00	20	Rp416,667.00
Kendaraan	Rp110.000,000.00	8	Rp859,375.00
Mesin open	Rp24.000,000.00	8	Rp250,000.00
Mixer	Rp7.500,000.00	4	Rp156,250.00
Tabung gas	Rp5.250,000.00	4	Rp109,375.00
Cetakan bolu	Rp4.250,000.00	4	Rp88,542.00
Krat	Rp3.250,000.00	4	Rp67,708.00
Mesin Pembungkus	Rp2.300,000.00	4	Rp47,917.00
Loyang	Rp2.000,000.00	4	Rp41,667.00
Kereta tolak	Rp500,000.00	4	Rp10,417.00
Timbangan	Rp250,000.00	4	Rp5,208.00
Timba adonan	Rp80,000.00	1	Rp6,667.00
Tempat pengering bolu	Rp75,000.00	1	Rp6,250.00
Nampan (tampah)	Rp30,000.00	1	Rp2,500.00
Wadah kecil	Rp10,000.00	1	Rp833.00

Nama Aset Tetap	Jumlah	Umur	Penyusutan/ bulan
Pegangan pengambil cetakan	Rp5,000.00	1	Rp417.00
Total	Rp259,500,000.00		Rp2,069,792.00

Seluruh aset di atas dimanfaatkan dalam produksi ketiga jenis produk, yaitu bolu, opak gulung dan bakiak. Karena peneliti memfokuskan pada kue bolu, maka peneliti mencari biaya penyusutan yang melekat pada kue bolu. Sehingga total biaya penyusutan di atas harus di bagi tiga. Berikut perhitungannya :

$Rp\ 2.069.792 / 3 = Rp\ 689.931$ perbulan,

$Rp\ 597.917 / 4 = Rp\ 172.483$ perminggu,

$Rp\ 149.479 / 7 = Rp\ 24.640$ per hari.

Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UD. Karunia

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik mengenai perhitungan harga pokok produksi peneliti dapat menyimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut UD. Karunia menerapkan metode *full costing*, tetapi pemilik belum pernah merekonstruksinya dalam bentuk laporan harga pokok produksi. Sehingga peneliti melakukan rekonstruksi harga pokok produksi kue bolu dalam bentuk tabel sebagai berikut ini:

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kue Bolu

Bahan Baku Langsung	Qty	Biaya per Hari
Tepung terigu (kg)	36	Rp217,440.00
Gula pasir (kg)	18	Rp172,800.00
Telur (kg)	18	Rp360,000.00
Bahan Penolong:		
Minyak goreng (liter)	1	Rp11,000.00
Vanili (sendok)	9	Rp1,719.00
TKL:		
Bag. Adonan (timba)	9	Rp72,000.00
Bag. Open (timba)	9	Rp72,000.00
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp81,000.00
TKTL:		
Bag. Pemasaran		Rp33,333.00
BOP Variable:		
Bahan bakar (tabung gas)	0,5	Rp68,000.00
Listrik		Rp4,229.00
Plastik (bungkus)	270	Rp54,000.00
BOP Tetap:		
Konsumsi (orang)	3	Rp28,125.00
Transport		Rp28,125.00
Penyusutan		Rp58,333.00
Total Biaya Produksi		Rp26,640.00
Jumlah Produksi	270 bungkus	
Harga Pokok Produksi per Bungkus	Rp4.730	

Harga pokok tersebut di dapatkan dari menjumlahkan jumlah biaya produksi selama satu minggu, dimanadalam satu minggu produksi selama 4 kali. Biaya produksi tersebut meliputi biaya bahan baku langsung, bahan penolong, tenaga

kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung, biaya *overhead* pabrik *variable* dan biaya *overhead* pabrik tetap. Pada biaya *overhead* pabrik tetap yaitu biaya penyusutan peneliti menjumlahkan penyusutan setiap aset pada tiap bulannya dan dibagi menjadi tiga, karena aset tersebut dimanfaatkan dalam produksi ketiga jenis produk, yaitu bolu, opak gulung dan bakiak. Sehingga di dapatkan besaran harga pokok Bahan produksi menurut UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus.

Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Variable Costing

Berdasarkan penggolongan biaya yang bersifat variabel maka peneliti melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode *variable costing* dan disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut ini :

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kue Bolu Metode Variable Costing

Bahan Baku Langsung	Qty	Biaya per Hari
Tepung terigu (kg)	36	Rp217,440.00
Gula pasir (kg)	18	Rp172,800.00
Telur (kg)	18	Rp360,000.00
Bahan Penolong:		
Minyak goreng (liter)	1	Rp11,000.00
Vanili (sendok)	9	Rp1,719.00
TKL:		
Bag. Adonan (timba)	9	Rp72,000.00
Bag. Open (timba)	9	Rp72,000.00
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp81,000.00
TKTL:		
Bag. Pemasaran		Rp33,333.00
BOP Variable:		
Bahan bakar (tabung gas)	0,5	Rp68,000.00
Listrik		Rp4,229.00
Plastik (bungkus)	270	Rp54,000.00
Total biaya produksi		Rp1,114,188
Jumlah Produksi	270 bungkus	
Harga Pokok Produksi per Bungkus	Rp4.127	

Berdasarkan tabel perhitungan harga pokok produksi menurut *variable costing* diatas dihasilkan bahwa harga pokok produksi kue bolu UD. Karunia sebesar Rp 4.127 per bungkus. Biaya diatas didapat dari seluruh biaya yang terjadi dan bersifat variabel pada produksi kue bolu. Berdasarkan kedua perhitungan harga pokok produksi kue bolu di atas, maka dapat di sajikan tabel perbandingan kedua metode sebagai berikut ini:

Tabel 6. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Bahan Baku Langsung	Qty	Menurut UD. Kurnia	Menurut Variable Costing
Tepung terigu (kg)	144	Rp869,760	Rp869,760
Gula pasir (kg)	72	Rp691,200	Rp691,200
Telur (kg)	72	Rp1,440,000	Rp1,440,000
Bahan Penolong:			
Minyak goreng (liter)	4	Rp44,000	Rp44,000
Vanili (sendok)	36	Rp6,875	Rp6,875
TKL:			
Bag. Adonan (timba)	36	Rp288,000	Rp288,000
Bag. Open (timba)	36	Rp288,000	Rp288,000

Bahan Baku Langsung	Qty	Menurut UD. Kurnia	Menurut Variable Costing
Bag. Pembungkus (bungkus)	1080	Rp324,000	Rp324,000
TKTL:			
Bag. Pemasaran		Rp133,000	
BOP Variable:			
Bahan bakar (tabung gas)	2	Rp272,000	Rp272,000
Listrik		Rp16,917	Rp16,917
Plastik (bungkus)	1080	Rp216,000	Rp216,000
BOP Tetap:			
Konsumsi (orang)	12	Rp112,500	
Transport		Rp233,000	
Penyusutan		Rp172,000	
Total Biaya Produksi		Rp5,108,401	Rp4,456,752
Jumlah Produksi	1080 bungkus		1080 bungkus
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp4.730	Rp4,127

Pada perhitungan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia di dasarkan pada metode *full costing* yaitu dengan mencantumkan keseluruhan biaya yang terjadi, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan pada metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variabel pada produksi kue bolu tersebut. Sehingga jika di urutkan dari atas dari biaya variabel hingga biaya tetap, maka untuk rincian biaya akan sama hingga biaya overhead pabrik variable pada plastik pembungkus sebesar Rp 216.000. Karena perbandingan antara metode *full costing* dan *variable costing* hanya terletak pada biaya tetapnya.

Berdasarkan hasil perhitungan biaya produksi dengan metode *variable costing* di atas di dapatkan biaya produksi kue bolu per bungkus sebesar Rp 4.127 per bungkus. Sedangkan dengan menggunakan metode perhitungan yang digunakan oleh UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus. Sehingga dari kedua perhitungan tersebut didapatkan selisih lebih kecil dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp 603.

Penetapan Harga Jual Baru

Berdasarkan perhitungan biaya produksi di atas, baik menggunakan metode menurut UD. Karunia dan *variable costing*, maka dapat di lakukan penyesuaian terhadap harga jual kue bolu berdasarkan perbedaan yang di dapat dari metode perhitungan biaya produksi di atas, dengan pertimbangan sebagai berikut ini:

Tujuan Pemasaran Perusahaan

Dalam konteks pemasaran perusahaan hal yang pertama adalah pencapaian laba yang optimal. Tetapi semua itu tidak terlepas dari strategi yang perusahaan gunakan untuk dapat memenangkan persaingan dalam pasar. Terlebih lagi semakin bertambahnya waktu menjadi banyak pihak lain yang memulai membuka bisnis yang sama. Untuk itu perusahaan harus memperhatikan lagi akan bagaimana mempertahankan dan memperluas pangsa pasar dengan tujuan untuk keberlangsungan perusahaan dalam jangka panjang. Sehingga hal dasar yang dapat digunakan oleh perusahaan untuk dapat memenangkan persaingan adalah penyesuaian terhadap harga jual tanpa mengurangi kualitas dan kuantitas pada produk yang ditawarkan.

Permasalahan Perusahaan

Berdasarkan data yang di peroleh peneliti ketika melakukan wawancara, pemilik mengungkapkan bahwa salah satu kendala yang di hadapi adalah mengenai pangsa pasar, berikut cuplikan hasil wawancara dengan pemilik UD. Karunia : “*dulu itu*

kami cukup unggul dalam pasaran, tetapi waktu terus berjalan banyak pendatang baru pada bisnis yang sama mengakibatkan terjadi penurunan jumlah pelanggan, meskipun tidak signifikan. Pelanggan kami yang berpindah rata-rata karena mendapatkan produk yang lebih murah, kalau tidak harga sama tetapi isinya lebih banyak”.

Dari penjelasan diatas dapat di simpulkan bahwa UD. Karunia perlu melakukan penyesuaian terhadap harga jual dengan dasar pada perhitungan biaya produksi yang sesuai. Hal tersebut memang akan berpengaruh terhadap laba perusahaan yang akan sedikit menurun, tetapi akan berdampak positif pada pertahanan pangsa pasar yang dimiliki dan dapat memperluas pangsa pasar. Dengan meluasnya pangsa pasar maka perusahaan akan mendapat ganti akibat penurunan laba dari jumlah penjualan yang sama pada peningkatan jumlah penjualan berikutnya. Selain itu kelangsungan hidup jangka panjang perusahaan juga akan tetap terjaga.

Teori Break Even Point

Teori ini menjelaskan bahwa titik impas dimanajumlah pendapatan dan biaya yang terjadi sama sehingga tidak mengalami keuntungan ataupun kerugian. Dari teori BEP tersebut peneliti menjadikan salah satu pertimbangan dari selisih jumlah produk yang di jual dengan harga lama dan baru.

Dari pertimbangan di atas, maka harga jual untuk produk bolu dapat di sesuaikan dalam tabel berikut ini :

Tabel 7. Selisih HPP

Keterangan	Jumlah
HPP UD. Kurnia	Rp4,730
HPP Variable Costing	Rp4,121
Selisih Harga Pokok Produksi	Rp609

Dari pengurangan harga pokok produksi antara menurut UD. Karunia dengan metode *variable costing* didapatkan selisih Rp 609. Dari selisih tersebut peneliti menyesuaikan menjadi Rp 500 sebagai pengurang dalam penyesuaian terhadap harga jual. Penyesuaian jumlah selisih perlu di lakukan karena peneliti mengambil jumlah yang pas dan sesuai agar dapat di terima di pasaran. Untuk perhitungannya dapat disajikan dalam tabel berikut ini :

Tabel 8. Penyesuaian harga jual bolu

Keterangan	Jumlah
Harga lama	Rp8,000
Selisih HPP	Rp500
Pertimbangan Harga Jual Baru	Rp8,000

Dari pertimbangan harga jual pada tabel diatas didapatkan harga jual baru dengan cara mengurangkan harga jual lama sebesar Rp 8.500 dengan selisih harga pokok produksi menjadi harga jual baru sebesar Rp 8.000, selain itu peneliti melakukan pertimbangan dengan teori BEP sebagai berikut ini :

Tabel 9. Perhitungan BEP Bolu

Tenaga Kerja Pemasaran	Rp133,333
Konsumsi	Rp112,500
Transport Pemasaran	Rp233,333
Penyusutan	Rp149,479

Jumlah Fixed Cost		Rp628,646
Fixed cost	Rp628,646	Rp628,646
Price	Rp8,500	Rp8,000
Variable cost	Rp4,127	Rp4,127
BEP	144 bungkus	162 bungkus
Selisih		19 bungkus

Dari penyesuaian harga jual dan pertimbangan teori BEP, di dapatkan bahwa produksi bolu akan mencapai titik impas dengan harga lama sebesar Rp 8.500 pada penjualan sebanyak 144 bungkus, tetapi jika menggunakan harga jual baru sebesar Rp 8.000 akan mencapai titik impas pada penjualan sebanyak 162 bungkus. Dari perhitungan BEP tersebut didapatkan selisih jumlah penjualan pada titik impas sebanyak 19 bungkus yaitu sebesar Rp 161.500.000.

Menurut peneliti jumlah selisih 19 bungkus tersebut di anggap tidak material, karena omzet penjualan dari kue bolu sendiri mencapai kurang lebih 750 hingga 1000 bungkus dalam satu minggu sekali. Sehingga penyesuaian terhadap harga jual layak di lakukan. Dengan tujuan untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh UD. Karunia.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada UD. Karunia mengenai perhitungan harga pokok produksi kue bolu diperoleh hasil penelitian sebagai berikut:

UD. Karunia telah menerapkan metode full costing dalam menghitung harga pokok produksi kue bolu, hal tersebut dapat dilihat bahwa perusahaan memperhitungkan seluruh biaya yang terjadi dimulai dari proses mendapatkan bahan-bahan hingga produk jadi sampai ke pelanggan, meskipun perusahaan belum melakukan pencatatan atas perhitungan harga pokok produksi kue bolu. Selain itu perusahaan juga belum pernah melakukan penyusutan atas aset tetap yang dimiliki. Sehingga dalam rekonstruksi harga pokok produksi kue bolu, peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan aset tetap dan mencatumkan ke dalam harga pokok produksi menurut metode variable costing yang sesungguhnya. Hingga di dapatkan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia sebesar Rp 4.730 perbungkus.

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode variable costing mendapatkan hasil yang berbeda dengan menurut UD. Karunia. Perhitungan menurut peneliti mendapatkan hasil lebih rendah sebesar Rp 4.121 sehingga didapatkan selisih lebih kecil sebesar Rp 609. Hal tersebut disebabkan karena metode variable costing hanya memperhitungkan biaya yang berperilaku variabelsaja.

Perubahan metode perhitungan harga pokok produksi kue bolu dari metode menurut UD. Karunia yang menerapkan full costing menjadi variable costing didapatkan selisih harga pokok produksi. Dari selisih yang didapatkan pada kedua metode tersebut dijadikan dasar atas penyesuaian terhadap harga jual kue bolu yang baru. Dari harga jual sebelumnya sebesar Rp 8.500 menjadi Rp 8.000. Penyesuaian harga tersebut mengakibatkan penurunan terhadap laba perusahaan sebesar Rp 2.170.405. Akan tetapi penurunan laba tersebut dapat di atasi dengan peningkatan penjualan kue bolu sebanyak 560 bungkus.

DAFTAR PUSTAKA

- Dunia, Firdaus Ahmad, Wasilah, Abdullah. (2012). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-3. Jakarta: Salemba Empat.
- Efendi, Abdul Rockhman. (2018). Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau dari Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Aliff Catering. *Jurnal Akuntansi Manajemen*. Surabaya : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ciputra Surabaya.
- Faridah, Eva. Teten. Kuswara. (2017). Pengaruh Harga Pokok Produksi Terhadap Harga Jual pada Perusahaan Peleburan Alumunium Cap Elang Mas. *Jurnal Wawasan dan Riset Akuntansi*. Ciamis : Fakultas Ekonomi Universitas Galuh Ciamis.
- Hansen dan Mowen. (2016). *Management Accounting*. Buku 1 Edisi ke-8. Jakarta: Salemba Empat.
- Hongren, Charles T. Skrikant M. Datar. George. Foster. (2006). *Akuntansi Biaya dengan Penekanan Manajerial*. Jilid 1 Edisi kedua belas.
- Lasena, Sitty Rahmi. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal Akuntansi*. Manado : Fakultas Ekonomi Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Moleong, Lexy. (2014). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 cetakan ketigabelas. Yogyakarta: STIM KPN.
- Pandey, Christian M. Inggriani. Elim. Sherly. Pinatik. (2018). Analisis Penentuan Tarif Rawat Inap Berdasarkan Variable Costing pada Rumah Sakit GMIM Siloam Sonder. *Jurnal Riset Akuntansi*. Manado : Fakultas Ekonomi Universitas Sam Ratulangi Manado
- Pongantung, Artika Kartini. W.S Manoppo. J. Mangindaan. (2018). Analisis Biaya Variable Costing untuk Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada Perusahaan Kue Bangket Tokin. *Jurnal Administrasi Bisnis*. Minahasa : Fakultas Ekonomi Universitas Sumatra Utara.
- Siregar, Baldric. Bambang. Suropto. Dody. Hapsoro. Eko Widodo. Lo. Erlina. Herowati. Lita. Kusumasari. Nurofik. (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-2. Jakarta: Salemba Empat.