

Analisis Penentuan Beban Pokok Produksi Pada Usaha Tempe Sumber Mas Jember

Analysis Determination Cost of Production on Businesses Tempe Sumber Mas Jember

Luqman Arif Baihaqi, Imam Mas'ud*, Yosefa Sayekti
 Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jember (UNEJ)
 Jl. Kalimantan 37, Jember 68121
 E-Mail:luqmanarifbaihaqi@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem pengendalian biaya usaha Tempe Sumber Mas. Pengendalian yang didasarkan perbedaan antara perhitungan beban pokok produksi tempe dengan beban pokok produksi tempe full costing. Penelitian ini menggunakan Deskriptif dengan menguji keabsahan data melalui Triangulasi Sumber dan Tehnik. Hasil menunjukkan bahwa sistem pengendalian biaya masih bersifat sederhana dan perhitungan beban pokok produksi tempe menggunakan metode full costing lebih besar jumlahnya dibandingkan dengan menghitung keseluruhan biaya produksi yang digunakan dalam proses produksi tempe.

Kata Kunci: Beban, Beban Pokok Produksi, Full costing, Pengendalian Biaya.

Abstract

This study aims to find out the system of business cost control of Tempe Sumber Mas. A Controlling based difference between the calculation of the cost of production with cost of production of tempe using full costing. and This research uses Descriptive by Source and Technique Triangulation. The results of this study indicate that the cost control system used by the company is still simple and the calculation of the cost of production of tempe using full costing method is greater than calculate the total production cost used in the tempe production process.

Keywords: Expense, Cost of Production, Full Costing, Cost Control.

Pendahuluan

Perkembangan dan pertumbuhan dalam sektor ekonomi ditandai dengan perubahan dan persaingan bisnis yang semakin ketat sehingga mengharuskan para pelaku usaha berupaya meningkatkan kinerja perusahaan agar tujuan dapat tercapai. Oleh karena itu sebuah perusahaan harus dapat mengendalikan biaya-biaya yang akan digunakan dalam kegiatan operasional perusahaan, terutama dalam proses produksi. Siregar, dkk. (2014:113) menyatakan bahwa pengendalian (control) adalah proses menetapkan standar, memperoleh umpan balik mengenai kinerja yang sesungguhnya, dan melakukan koreksi apabila kinerja yang sesungguhnya menyimpang dari rencana. Dari pernyataan tersebut, suatu perusahaan memerlukan suatu sistem pengendalian biaya produksi untuk dapat mengendalikan biaya apa saja yang telah dikeluarkan dalam proses produksi perusahaan agar tidak menyimpang dari anggaran biaya yang telah direncanakan sebelumnya oleh perusahaan.

Selain itu, perusahaan juga perlu meningkatkan efisiensi dan efektifitas proses produksinya agar dapat meningkatkan daya saingnya. Persaingan dalam memasarkan suatu produk tidak hanya menuntut perusahaan untuk memproduksi barang sebanyak-banyaknya, namun juga memperhatikan bagaimana produsen dalam menentukan beban pokok produksi suatu barang. Mulyadi (2015) menjelaskan bahwa terdapat manfaat dalam informasi beban pokok produksi. Berdasarkan informasi beban pokok produksi yang benar dari suatu produk akan dapat mengurangi ketidakpastian dalam penentuan harga jual, menetapkan efisien tidaknya suatu perusahaan dalam menghasilkan laba, memantau realisasi biaya produksi, menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca,

serta dapat menentukan kebijakan dalam penjualan yang tepat oleh manajemen.

Bustami dan Nurlela (2013:49) menjelaskan bahwa beban pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Untuk mengetahui besarnya biaya produksi, Biaya-biaya yang termasuk dalam biaya produksi tersebut dikelompokkan terlebih dahulu dan nantinya akan dihitung dengan menggunakan metode penentuan beban pokok produksi.

Metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Dalam memperhitungkan biaya-biaya ke dalam biaya produksi, terdapat dua pendekatan yaitu full costing dan variable costing (Mulyadi, 2015:17-18). Metode full costing merupakan metode penentuan beban pokok produksi yang memperhitungkan seluruh unsur biaya ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan metode variable costing merupakan metode penentuan beban pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel.

Usaha tempe Sumber Mas merupakan industri rumahan (home industry) yang berdiri sejak tahun 1991 dan berlokasi di Jl. Ciliwung 1 No. 70 Jember. Pemilik usaha tempe Sumber Mas adalah bapak H. Muhammad Shaleh. Produk tempe Sumber Mas banyak dikenal oleh masyarakat yang berdomisili di daerah Jember karena kualitas dan rasanya,

* Corresponding Author

bahkan produk tempe tersebut telah diperjualbelikan diluar daerah seperti Bondowoso dan Banyuwangi. Meskipun usahanya berkembang, usaha tempe Sumber Mas masih memiliki sistem pengendalian biaya yang tergolong sederhana dengan pemilik sebagai pusat pertanggungjawaban atas semua biaya yang dikeluarkan. Selain itu, H. Muhammad Shaleh selaku produsen dan pemilik juga perlu memerhatikan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik sebagai komponen biaya produksi untuk menghitung besarnya beban pokok produksi. Kurang tepatnya perhitungan biaya-biaya seperti biaya overhead yang terabaikan dan telah dikeluarkan untuk memproduksi barang dapat berpengaruh pada perhitungan beban pokok produksi usaha tempe Sumber Mas. Produsen juga perlu memperhatikan metode perhitungan beban pokok produksi yang tepat, seperti penggunaan metode full costing untuk menghitung beban pokok produksi suatu barang. Metode full costing dapat digunakan sebagai metode perhitungan beban pokok produksi tempe yang tepat bagi usaha tempe Sumber Mas. Hal tersebut disebabkan karena penggunaan metode full costing memperhitungkan semua unsur biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel ke dalam beban pokok produksi. Sehingga semua biaya yang dikeluarkan untuk mengolah baku baku menjadi produk tempe lebih diperinci secara detail yang nantinya keseluruhan biaya-biaya tersebut dimasukkan ke dalam perhitungan beban pokok produksi tempe. Setelah dilakukan analisis perhitungan biaya produksi, perusahaan juga perlu melakukan pencatatan biaya-biaya yang telah dianalisis ke dalam jurnal akuntansi. Berdasarkan kajian di atas fokus penelitian yaitu, bagaimana sistem pengendalian biaya yang digunakan usaha Tempe Sumber Mas, bagi beban pokok produksi menggunakan metode full costing dan perhitungan biaya produksi.

Metode

Rancangan atau Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Desain metode kuantitatif menurut Sugiyono (2013:14) adalah data yang berbentuk angka atau data kuantitatif sedangkan desain metode kualitatif adalah data yang berbentuk kata-kata atau narasi semata. Penulis akan mengkaji lebih dalam tentang sistem pengendalian biaya yang digunakan usaha tempe Sumber Mas, perhitungan beban pokok produksi tempe, dan pencatatan biaya-biaya ke dalam jurnal akuntansi.

Jenis dan Sumber data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yang digunakan yang pertama diperoleh dari wawancara yang dilakukan secara langsung kepada pemilik usaha, keluarga pemilik, dan pegawai; kedua, diperoleh dari observasi langsung pada objek penelitian; dan ketiga, diperoleh dari dokumentasi data melalui dokumen-dokumen resmi milik perusahaan.

Sedangkan untuk data sekunder dapat diperoleh melalui studi literatur yang dilakukan melalui pencarian data-data yang bersifat teoritis yang ada hubungannya dengan objek penelitian dengan memanfaatkan berbagai laporan, data-data

perusahaan, jurnal, buku-buku pendukung teori, browsing di internet, serta hasil penelitian terdahulu.

Teknik Keabsahan Data

Triangulasi merupakan cara yang paling umum digunakan dalam penjaminan validitas data dalam penelitian kualitatif. Afrizal (2015:168) menjelaskan bahwa triangulasi berarti segitiga, tetapi tidak berarti informasi cukup dicari dari tiga sumber saja. Prinsipnya adalah, menurut teknik triangulasi, informasi mestilah dikumpulkan atau dicari dari sumber-sumber yang berbeda agar tidak bias sebuah kelompok. Dalam kaitan ini, triangulasi dapat berarti adanya informan-informan yang berbeda atau adanya sumber yang berbeda mengenai sesuatu, sedangkan menurut Sugiyono (2013:330) triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan data dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada. Dalam penelitian ini peneliti akan menggunakan dua macam teknik triangulasi, yaitu triangulasi teknik dan triangulasi sumber. Menurut Sugiyono (2013:330) triangulasi teknik berarti peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber data yang sama. Peneliti menggunakan cara wawancara, observasi dan dokumentasi, sedangkan triangulasi sumber berarti untuk mendapatkan data dari sumber yang berbeda-beda dengan teknik yang sama. Pada penelitian yang sumber

Teknik Analisis Data

Data yang telah diperoleh dari penelitian akan dianalisis dengan menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi full costing. Hal ini dilakukan untuk menelusuri objek biaya langsung dan tidak langsung serta mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang menjadi objek penelitian. Hasil perhitungan kemudian dianalisis untuk melihat perbandingannya kemudian dijadikan dasar penetapan harga pokok produksi yang paling efektif dan efisien bagi perusahaan.

Analisis data dilakukan dengan analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kuantitatif dilakukan dengan menghitung harga pokok produksi dengan metode full costing. Adapun unsur biaya produksi yang digunakan dalam perhitungan metode full costing adalah sebagai berikut :

Biaya bahan baku	XXX
Biaya tenaga kerja langsung	XXX
Biaya overhead pabrik variabel	XXX
<u>Biaya overhead pabrik tetap</u>	<u>XXX +</u>
Harga pokok produksi	XXX

Sedangkan analisis kualitatif dilakukan dengan menganalisis sistem pengendalian biaya perusahaan, membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing (analisis deskriptif komparatif), dan melakukan pencatatan biaya produksi yang telah dianalisis ke dalam jurnal.

Hasil dan Pembahasan

Gambaran Umum Perusahaan

Profil Perusahaan

Adapun profil perusahaan yang menjadi objek penelitian ini adalah sebagai berikut:

Nama Perusahaan	: Tempe Sumber Mas
Tahun Berdiri	: 1991
Nama Pemilik	: H. Muhammad Shaleh
Alamat Perusahaan	: Jl. Ciliwung 1 No. 70 Jember
Jenis Perusahaan	: Industri Rumahan (Home Industry)
Jumlah Pegawai	: 8 Orang
Produk	: Tempe
Visi & Misi	: Membuat produk yang bermanfaat bagi orang lain

Perusahaan Tempe Sumber Mas merupakan home industry yang bergerak di bidang manufaktur dengan produk tempe sebagai hasil produksi. Omzet kotor atau penghasilan kotor per hari yang diperkirakan oleh pemilik dari penjualan produk adalah sebesar Rp. 6.000.000 – Rp. 7.000.000.

Sejarah Perusahaan

Usaha tempe Sumber Mas yang menjadi objek penelitian ini adalah usaha yang dimiliki oleh bapak H. Muhammad Shaleh, yang berlokasi di Jalan Ciliwung 1 No. 70 Jember. Bapak H. Muhammad Shaleh mengawali karir pada usaha tempe sebagai salah satu pekerja pembuat tempe di tempat usaha orang lain sekitar tahun 1989. Pada tahun 1991 beliau pun memutuskan untuk berhenti menjadi pekerja di perusahaan tersebut dengan keinginan mendirikan usaha tempe milik beliau sendiri.

Asal mula terbentuknya usaha tempe Sumber Mas diawali dengan keinginan bapak H. Muhammad Shaleh untuk memproduksi tempe secara tradisional bersama istri beliau. Usaha pribadi tersebut dirintis mulai tahun 1991 dengan bahan baku utama kacang kedelai sebanyak 1-2 kilogram. Setelah beberapa tahun usaha beliau berjalan dengan cukup baik, beliau memutuskan mendirikan usaha Sumber Mas dengan melakukan penambahan kuantitas bahan baku kacang kedelai dan merekrut beberapa pegawai terutama di kalangan keluarga beliau, untuk membantu beliau memproduksi tempe secara tradisional.

Dengan seiring perkembangan zaman dan teknologi yang ada, pemilik perusahaan melakukan perubahan dalam proses produksi tempe yang sebelumnya masih diproses secara tradisional menjadi usaha yang lebih modern dengan menggunakan beberapa teknologi mesin dalam proses produksinya. Perkembangan tersebut secara tidak langsung mempengaruhi perkembangan usaha tempe Sumber Mas yang menjadi salah satu perusahaan tempe dengan cakupan penjualan tempe yang cukup luas mencapai luar daerah Jember seperti daerah Banyuwangi, Bondowoso, Lumajang dan Situbondo.

Struktur Organisasi Perusahaan

Usaha tempe Sumber Mas memiliki struktur organisasi yang sangat sederhana, dimana pemilik perusahaan bertindak sebagai pemimpin perusahaan dan langsung membawahi bagian perebusan, bagian penggilingan, bagian fermentasi, bagian pengemasan, serta bagian pemasaran dan penjualan.

Peralatan yang Digunakan dalam Produksi Tempe

Terdapat beberapa hal yang harus dipersiapkan sebelum memproduksi tempe, adapun yang perlu dipersiapkan yaitu peralatan dan bahan baku. Peralatan yang digunakan dalam memproduksi tempe masing-masing memiliki fungsi yang berbeda-beda. Peralatan-peralatan yang digunakan dalam proses produksi tempe dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Peralatan Produksi Tempe Sumber Mas

Keterangan	Jumlah (Unit)	Biaya (Rp/Unit)	Total Biaya (Rp)
Bak Air (3m ³)	2	400000	800000
Bak Plastik	6	50000	300000
Cetakan	1	150000	150000
Dandang	5	1000000	5000000
Jerigen (20Lt)	1	40000	40000
Keranjang Plastik	6	20000	150000
Kipas Angin	3	500000	1500000
Mesin Diesel	1	2500000	2500000
Mesin Giling	1	2500000	2500000
Pompa Air	1	500000	500000
Saringan	2	200000	400000
Tungku Semen	5	200000	1000000
Jumlah Total Biaya Peralatan			14770000

Sumber : diolah dari data primer Usaha Tempe Sumber Mas, 2017

Proses Produksi Tempe

Terdapat beberapa tahapan dalam proses mengolah bahan baku kacang kedelai dan ragi hingga menjadi tempe. Adapun tahapan dalam proses produksi tempe yaitu, pertama, kacang kedelai terlebih dahulu direbus dalam air panas hingga setengah matang kemudian ditiriskan. Kedua, mulai dilakukan proses penggilingan. Ketiga, kacang kedelai yang telah digiling di lembang (dikuliti) agar benar-benar terkelupas kulitnya. Tahap keempat, kacang kedelai yang telah dilembang, kemudian direndam dalam air dingin selama satu malam. Kelima, kacang kedelai yang telah direndam kemudian direbus kembali hingga matang dan didinginkan pada meja yang disediakan dengan menggunakan kipas angin. Apabila kacang kedelai yang matang telah benar-benar dingin, kemudian dilakukan tahap selanjutnya, yaitu tahap fermentasi, dengan mencampurkan ragi sebagai bahan utama tempe lainnya. Tahap keenam atau tahap terakhir dalam produksi tempe yaitu proses pencetakan dan pengemasan tempe, kacang kedelai yang telah melalui tahap awal fermentasi kemudian dicetak menggunakan tatakan dan kemudian dikemas dengan bungkus plastik.

Adapun Jumlah produksi tempe usaha tempe Sumber Mas dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Produk Tempe yang Dihasilkan oleh Usaha Tempe Sumber Mas tiap Hari selama Bulan Maret 2017

Jenis Produk	Total Jumlah Produk (potong)
Tempe @ Rp. 1500	1750
Tempe @ Rp. 2500	270
Tempe @ Rp. 4000	281,25
Tempe @ Rp. 5000	346,5
Tempe @ Rp. 6000	696
Tempe @ Rp. 8000	517,5
Tempe @ Rp. 12000	630
Total Jumlah Produk	4491,25 atau 4491

Sumber : diolah dari data primer Usaha Tempe Sumber Mas, 2017

Dari tabel 2. diketahui bahwa jumlah produk tempe yang diproduksi tiap harinya ada 4491 potong, maka produksi tempe yang terjadi selama bulan Maret 2017 adalah 31 hari x 4491 = 139.221 potong tempe.

Sistem Pengendalian Biaya Produksi Usaha Tempe Sumber Mas

H. Muhammad Shaleh, selaku pemilik usaha Tempe Sumber Mas memiliki peran yang penting dalam pengendalian biaya usaha yang beliau jalankan tersebut. Dalam sistem pengendalian biaya produksi, H. Muhammad Shaleh berperan sebagai satu-satunya pusat pertanggungjawaban yang mengendalikan biaya apa saja yang termasuk ke dalam biaya produksi dan telah dikeluarkan oleh usaha Tempe Sumber Mas. Hal ini dapat menguntungkan pemilik untuk dapat menelusuri dan mengendalikan biaya-biaya yang akan dan telah dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi, karena biaya-biaya tersebut dikelola oleh satu pusat pertanggungjawaban yaitu pemilik usaha itu sendiri. Kelemahan dari sistem pengendalian biaya produksi yang saat ini digunakan oleh usaha Tempe Sumber Mas yaitu pemilik harus dapat mengendalikan seluruh biaya produksi yang dibutuhkan oleh perusahaan dan hal tersebut tidak relevan, karena pemilik perusahaan membawahi empat bagian yang memiliki tugas dan fungsi yang berperan langsung dalam proses produksi tempe.

Sebagai industri rumahan yang berkembang, seharusnya pemilik perusahaan dapat membagi pusat-pusat pertanggungjawaban atas biaya produksi pada bagian-bagian yang berperan langsung dalam produksi tempe. Pembagian pusat-pusat pertanggungjawaban tersebut dapat dilakukan dengan membagi atas beberapa fungsi yang terkait dalam sistem akuntansi biaya seperti fungsi penjualan, fungsi produksi, fungsi perencanaan dan pengawasan produksi, fungsi gudang, dan fungsi akuntansi biaya. Dalam proses produksi, Fungsi penjualan bertugas membuat surat order penjualan yang dilengkapi informasi dari pembeli untuk diserahkan pada fungsi perencanaan dan pengawasan produksi sebagai dasar pembuatan surat order produksi. Surat order produksi tersebut kemudian digunakan oleh fungsi produksi sebagai dasar untuk membuat surat bukti permintaan dan pengeluaran barang dari gudang, hal tersebut

dilakukan oleh fungsi produksi agar dapat segera dilakukan proses produksi. Fungsi produksi juga berperan dalam mencatat jam kerja pegawai dalam kartu jam kerja serta membuat laporan produk selesai ketika produk telah selesai diproduksi. Fungsi gudang memiliki tugas untuk mencatat barang yang dikeluarkan atau dikembalikan, daftar upah pegawai, dan laporan produk selesai dalam kartu gudang. Sedangkan fungsi akuntansi biaya memiliki tugas untuk mencatat barang yang dikeluarkan atau dikembalikan, upah pegawai, dan laporan produk selesai ke dalam kartu persediaan, kartu harga pokok produk, dan jurnal. Dengan dibaginya pusat pertanggungjawaban pada fungsi penjualan, fungsi produksi, fungsi perencanaan dan pengawasan produksi, fungsi gudang, serta fungsi akuntansi biaya, dapat memudahkan pemilik usaha Tempe Sumber Mas untuk menelusuri dan mengendalikan biaya-biaya produksi yang diperlukan selama proses produksi tempe.

Perhitungan Beban Pokok Produksi Tempe Sumber Mas

Perhitungan Beban Pokok Produksi Tempe yang Dilakukan oleh Perusahaan

Adapun perhitungan beban pokok produksi tempe yang dilakukan oleh perusahaan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Beban Pokok Produksi Tempe yang dilakukan oleh Perusahaan pada Bulan Maret 2017

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Kacang Kedelai	105000000
Ragi	420000
Tenaga Kerja Langsung	7500000
Biaya Listrik	450000
Biaya Gas Elpiji	8308000
Jumlah Total Biaya	121678000
Dibagi Jumlah Produksi Tempe	139221
BPP per potong Tempe	873,99

Sumber : diolah dari data primer Usaha Tempe Sumber Mas, 2017

Dari tabel 3. Diketahui bahwa beban pokok produksi per potong tempe pada bulan Maret 2017 sebesar Rp. 873,991. Beban pokok produksi per potong tempe didapatkan dari penjumlahan semua biaya yang terkait dengan produksi kemudian dibagi dengan jumlah produksi tempe.

Perhitungan Beban Pokok Produksi Tempe dengan Metode Full Costing

Hal yang perlu diperhatikan dalam perhitungan beban pokok produksi tempe dengan metode full costing adalah dengan merinci biaya-biaya yang termasuk dalam biaya produksi, seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang bersifat tetap maupun variabel.

Biaya Bahan Baku

Pembelian bahan baku kacang kedelai dilakukan secara seminggu sekali sebanyak 3.500 kg, tanpa adanya potongan harga bahan baku serta beban angkut bahan baku. Persediaan

awal bahan baku kacang kedelai untuk bulan Maret 2017 adalah sebanyak 2.000 kg dan persediaan akhir bahan baku pada bulan Maret 2017 sebanyak 500 kg, dengan harga per kilogramnya sebesar Rp. 7.000,-. Untuk bahan baku ragi yang dibutuhkan tiap bulannya sebanyak 30 kg dengan harga Rp. 14.000 per kilogramnya. Adapun pembelian kacang kedelai yang digunakan dalam proses produksi bulan Maret 2017 adalah Rp. 105.000.000 dan biaya penggunaan ragi selama Maret 2017 sebesar Rp. 420.000. Perhitungan biaya bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi tempe dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Perhitungan Pengeluaran Biaya Bahan Baku Langsung Selama Bulan Maret 2017

Bahan Baku	Total Biaya (Rp)
Kacang Kedelai	105000000
Ragi	420000
Total Biaya Pembelian Bahan Baku	105420000
Persediaan Awal Bahan Baku Kedelai	14000000
Persediaan Akhir Bahan Baku Kedelai	-3500000
Total Biaya Bahan Baku yang Digunakan Bulan Maret 2017	115920000

Sumber : diolah dari data primer Usaha Tempe Sumber Mas, 2017

Berdasarkan Tabel 4. dapat dilihat bahwa total biaya bahan baku yang digunakan selama bulan Maret 2017 adalah sebesar Rp. 115.920.000 untuk memproduksi 139.221 potong tempe.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Perhitungan biaya tenaga kerja langsung yang diperlukan usaha tempe Sumber Mas selama bulan Maret 2017 dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung selama Bulan Maret 2017

Bagian	Jumlah Pekerja (A)	Gaji/jam (B) (Rp)	Total Kerja (C)	Jam	Total Biaya (AxBxC) (Rp)
Perebusan &Penggilingan	3	5376,44	186		3000000
Fermentasi &Pengemasan	5	3629,03	248		4500000
Total Gaji Bulan Maret 2017					7500000
Total Upah Lembur Selama Bulan Maret 2017					400000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Maret 2017					7900000

Sumber : diolah dari data primer Usaha Tempe Sumber Mas, 2017

Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah semua biaya untuk

memproduksi suatu produk selain dari bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, yaitu bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan semua biaya tidak langsung lainnya (Mulyadi 2015:16). Biaya overhead pabrik yang digunakan usaha tempe Sumber Mas selama bulan Maret 2017 dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Biaya Overhead Pabrik Usaha Sumber Mas selama Bulan Maret 2017

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Penolong	10216050
Biaya Listrik	450000
Biaya Perawatan &Pemeliharaan Mesin dan Peralatan	20000
Biaya Penyusutan Bangunan, Mesin dan Peralatan	793055,58
Total Biaya OverheadPabrik Bulan Maret 2017	11479105,58

Sumber : diolah dari data primer Usaha Tempe Sumber Mas, 2017

2017, maka dilakukan perhitungan beban pokok produksi. Dari perhitungan biaya bahan baku pada tabel 4., biaya tenaga kerja langsung pada tabel 5., dan biaya overhead pabrik pada tabel 6., kemudian dihitung beban pokok produksi tempe menggunakan metode full costing yang dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Perhitungan Beban Pokok Produksi Tempe dengan Metode Full Costing Bulan Maret 2017

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku Langsung	115920000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	7900000
Biaya OverheadPabrik	11479105,58
Jumlah Total Biaya Produksi	135299105,58
Dibagi Jumlah Produksi Tempe selama Bulan Maret 2017	139221
BPP per potong Tempe	971,83

Sumber : diolah dari data primer Usaha Tempe Sumber Mas, 2017

Diketahui dari tabel 7. Besarnya beban pokok produksi tempe menggunakan metode full costing selama bulan Maret 2017 adalah Rp. 971,829.

Perbandingan Hasil Perhitungan Beban Pokok Produksi yang Dilakukan Perusahaan dan Metode Full Costing

Dari tabel 3. dan tabel 7. maka dapat diperbandingkan kedua perhitungan beban pokok produksi tempe Sumber Mas selama bulan Maret 2017 yang dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Perbandingan antara Perhitungan Beban Pokok Produksi yang Dilakukan Perusahaan dan Metode Full Costing

Keterangan	Perhitungan BPP oleh Perusahaan [A](Rp)	Perhitungan BBP Costing[B] (Rp)	Selisih Full (C) [B-A] (Rp)
BPP tempe	873,99	971,83	97,84
Jumlah Produksi Tempe Bulan Maret 2017			139221
Total Selisih BPP Kedua Perhitungan (Cx139221)			13621104,2

Sumber : diolah dari data primer Usaha Tempe Sumber Mas, 2017

Selisih biaya produksi tempe adalah Rp. 97,838 per potong, sedangkan jumlah produksi tempe selama Maret 2017 sebanyak 139.221 potong. Jadi selisih biaya produksi pada kedua perhitungan tersebut selama bulan Maret 2017 adalah Rp. 13.621.104,198.

Diketahui bahwa perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan dan metode full costing memiliki perbedaan. Pada perhitungan beban pokok produksi dengan metode full costing, beban pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan. Hal ini disebabkan karena penggunaan metode full costing merinci semua biaya produksi dengan jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan, biaya yang dimasukkan dalam biaya produksi hanyalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan sebagian biaya overhead pabrik seperti biaya listrik dan biaya gas elpiji. Hal tersebut menyebabkan perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan perusahaan lebih kecil jumlahnya dari perhitungan beban pokok produksi dengan menggunakan metode full costing, karena mengabaikan biaya overhead lainnya seperti biaya bahan penolong, biaya perawatan dan pemeliharaan mesin dan peralatan, serta biaya penyusutan mesin dan peralatan.

Jika usaha tempe Sumber Mas menggunakan metode full costing dalam menghitung beban pokok produksi atau biaya produksi tempe usaha mereka, maka perusahaan harus mengidentifikasi pada seluruh biaya yang digunakan dalam proses produksi, memisahkan biaya produksi dengan biaya non produksi, membedakan antara biaya tetap dengan biaya variabel, dan memperhitungkan biaya produksi selain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik secara detail dan rinci.

Pencatatan Biaya-Biaya Produksi ke dalam Jurnal Akuntansi

Setelah melakukan analisis perhitungan beban pokok produksi dengan menggunakan metode full costing maka dapat dilakukan pencatatan biaya-biaya tersebut ke dalam jurnal sebagai berikut :

Untuk mencatat pembelian bahan baku bulan Maret 2017:

Persediaan Bahan Baku	Rp. 105.420.000
Kas	Rp. 105.420.000
Untuk mencatat biaya pemakaian bahan baku bulan Maret 2017:	
BDP-Biaya Bahan Baku	Rp. 115.920.000
Persediaan Bahan Baku	Rp. 115.920.000
Untuk mencatat pembayaran biaya tenaga kerja langsung bulan Maret 2017:	
Beban Gaji	Rp. 7.900.000
Kas	Rp. 7.900.000
Untuk mencatat biaya tenaga kerja langsung yang terkait dalam biaya produksi Maret 2017 :	
BDP-Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 7.900.000
Beban Gaji dan Upah Pegawai	Rp. 7.900.000
Untuk mencatat biaya overhead pabrik selama bulan Maret 2017:	
Biaya Bahan Penolong	Rp. 10.216.050
Biaya Listrik	Rp. 450.000
Biaya Perawatan & Pemeliharaan Mesin dan Peralatan	Rp. 20.000
Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan	Rp. 793.055,58
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 11.479.105,58
Untuk mencatat biaya overhead pabrik yang terkait dalam biaya produksi Maret 2017:	
BDP-Biaya Overhead Pabrik	Rp. 11.479.105,58
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 11.479.105,58

Pembahasan

Penelitian ini menunjukkan bahwa, pertama, pemilik usaha Tempe Sumber Mas memiliki peran yang penting dalam pengendalian biaya usaha yang beliau jalankan tersebut. Dalam sistem pengendalian biaya produksi, H. Muhammad Shaleh berperan sebagai satu-satunya pusat pertanggungjawaban yang mengendalikan biaya apa saja yang termasuk ke dalam biaya produksi dan telah dikeluarkan oleh usaha Tempe Sumber Mas. Hal ini dapat menguntungkan pemilik untuk dapat menelusuri dan mengendalikan biaya-biaya yang akan dan telah dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi, karena biaya-biaya tersebut dikelola oleh satu pusat pertanggungjawaban yaitu pemilik usaha itu sendiri. Kelemahan dari sistem pengendalian biaya produksi yang saat ini digunakan oleh usaha Tempe Sumber Mas yaitu pemilik harus dapat mengendalikan seluruh biaya produksi yang dibutuhkan oleh perusahaan dan hal tersebut tidak relevan, karena pemilik perusahaan membawahi empat bagian yang memiliki tugas

dan fungsi yang berperan langsung dalam proses produksi tempe.

Kedua, perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan dan metode full costing memiliki perbedaan. Pada perhitungan beban pokok produksi dengan metode full costing, beban pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan. Selisih beban pokok produksi selama bulan Maret 2017 dari kedua perhitungan tersebut jumlahnya cukup besar bagi perusahaan yaitu Rp. Rp. 13.621.104,198.. Hal ini disebabkan karena penggunaan metode full costing merinci semua biaya produksi dengan jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan, biaya yang dimasukkan dalam biaya produksi hanyalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan sebagian biaya overhead pabrik seperti biaya listrik dan biaya gas elpiji. Hal tersebut menyebabkan perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan perusahaan lebih kecil jumlahnya dari perhitungan beban pokok produksi dengan menggunakan metode full costing, karena mengabaikan biaya overhead lainnya seperti biaya bahan penolong, biaya perawatan dan pemeliharaan mesin dan peralatan, serta biaya penyusutan mesin dan peralatan.

Ketiga, perusahaan masih belum melakukan pencatatan biaya-biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi tempe. Pencatatan biaya-biaya yang termasuk dalam biaya produksi ke dalam jurnal akuntansi merupakan bagian penting dari pengendalian biaya, dimana biaya-biaya tersebut nantinya dapat ditelusuri dengan mudah dari jurnal akuntansi yang telah dibuat, setelah melakukan analisis perhitungan beban pokok produksi tempe.

Simpulan

Hasil penelitian menjelaskan usaha tempe Sumber Mas menggunakan sistem pengendalian biaya yang tergolong masih sederhana dengan pemilik sebagai satu-satunya pusat pertanggungjawaban atas semua biaya yang terkait dengan proses produksi tempe. Selain itu, perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan memiliki perbedaan dengan perhitungan beban pokok produksi metode full costing. Perhitungan beban pokok produksi tempe tiap potongnya lebih besar nilainya ketika perhitungan dilakukan dengan menggunakan metode full costing daripada menggunakan perhitungan beban pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Lebih lanjut, selisih beban pokok produksi atau biaya produksi antara kedua metode adalah sebesar Rp. 97,838 per potongnya. Usaha tempe Sumber Mas memproduksi tempe sebanyak 139.221 potong selama bulan Maret 2017, maka selisih biaya produksi tempe selama bulan Maret 2017 adalah Rp. 13.621.104,198. Setelah melakukan perhitungan beban pokok produksi yang tepat, seharusnya usaha tempe Sumber Mas melakukan pencatatan transaksi biaya-biaya yang terjadi ke dalam jurnal akuntansi.

Referensi

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. Akuntansi Biaya, Edisi 4. Jakarta: Mitra Wacana Medika.
- M. A., Afrizal. 2013. Metode Penelitian Kualitatif: Sebuah Upaya Mendukung Penggunaan Penelitian Kualitatif dalam Berbagai Disiplin Ilmu. Cetakan ke-2. Depok: RAJAGRAFINDO PRASADA.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya. Edisi Lima, Cetakan Ketiga Belas. Yogyakarta: YKPN.
- Siregar, Baldric, Bambang S., Dody H., Eko W. LO., dan Erasto B. 2014. Akuntansi Manajemen. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Cetakan Kesembilan Belas. Bandung: Alfabeta.