

Analisis Biaya Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Keripik Yunika Di Kota Sorong

Nurlela^{*}, Stelly Julia Macpal^{*} dan Jemy Ricardo Parera^{**}

^{*} Dosen Program Studi Ekonomi Pembangunan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bukit Zaitun Sorong

^{**} Dosen Program Studi Ekonomi Pembangunan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Port Numbay Jayapura

ARTICLE INFO

Riwayat Artikel:

Diterima 23 Desember 2024

Disetujui 22 Januari 2024

Keywords:

Biaya Produksi

Penetapan Harga Jual

Full Costing

ABSTRAK

Abstract : The aim of the research is to find out how production costs are used in determining selling prices in the Yunika chips business in Sorong city. The research results show that the calculation of the cost of production using the method used by the Yunika taro chips business has differences, where the owner only uses estimates to determine the selling price. The calculation of the cost of production using the full costing method is higher than the calculation of the cost of production using the business method. By using the full costing method all costs are clearly detailed, including raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs.

Abstrak : Tujuan penelitian untuk mengetahui bagaimana biaya produksi dalam penetapan harga jual pada usaha keripik Yunika Di kota Sorong. Hasil penelitian diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang dilakukan oleh usaha keripik keladi Yunika memiliki perbedaan, dimana pemilik hanya menggunakan estimasi untuk penetapan harga jual. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode usaha. Dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Alamat Korespondensi :

Dr. Jemy Ricardo Parera, SE., M.Si,

Dosen Program Studi Ekonomi Pembangunan,

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Port Numbay Jayapura,

Jl. Beringin Entrop, Kota Jayapura, Papua

E-Mail : ricardojimmy77@gmail.com

Pendahuluan

Perkembangan dunia usaha sekarang ini sangat pesat. Hal ini ditandai dengan persaingan dalam dunia usaha untuk mempertahankan dan meningkatkan usaha itu sendiri. Dengan persaingan tersebut perusahaan dituntut mampu menghadapi persaingan yang ada. Demikian juga dalam dunia usaha khususnya usaha kecil. Usaha kecil diharapkan mempunyai kebijakan dan strategi untuk dapat mempertahankan dan meningkatkan usahanya. Dengan persaingan usaha antar perusahaan yang menghasilkan produk sejenis, harus mampu menghadapi tuntutan yang baik dari segi kuantitas dan kualitasnya.

Menurut Undang-undang No. 28 tahun 2008 bahwa usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri. yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau anak cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik secara langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagai mana yang dimaksud dalam Undang-undang. Dalam akuntansi biaya terdapat beberapa metode perhitungan biaya produksi, diantaranya adalah metode *variabel costing* dan metode *full costing*. Biaya produksi pada hakekatnya adalah segala biaya yang dikeluarkan dalam mengelola bahan baku menjadi barang jadi. Sebagaimana yang

dikemukakan Mulyadi (2018: 14), biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Sedangkan harga jual merupakan suatu nilai atau beban biaya yang ditetapkan. Menurut Batistian Bustami dan Nurlela(2006; 178) “terdapat hubungan secara langsung antara biaya produksi dan harga jual, dimana harga jual dari suatu produk lebih banyak ditentukan oleh biaya produksi.

Kota Sorong memiliki potensi yang menjanjikan dan harus dikembangkan seperti peluang bisnis di sektor usaha kecil, demikian dengan usaha Yunika yang memproduksi keripik keladi dengan beberapa varian rasa, yang terletak di Moyo memiliki masalah alokasi biaya yang kurang terperinci sehingga mengakibatkan keuntungan bersih yang diterimanya kurang dari omset yang didapat, agar tidak terjadi kekeliruan pada perhitungan biaya produksi dan mendapatkan biaya secara efisien dengan metode penentuan harga pokok produksi secara tepat dan juga mudah untuk nantinya bisa digunakan oleh pemilik usaha guna menjalankan produksinya.

Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : bagaimana biaya produksi dalam penetapan harga jual pada usaha keripik Yunika Di kota Sorong.

Tujuan Penelitian

Sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana biaya produksi dalam penetapan harga jual pada usaha keripik Yunika Di kota Sorong.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian yang diharapkan dapat berguna secara teoritis dan praktis.

1. Secara teoritis diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada pengembangan teori, terutama mengenai biaya produksi dan penentuan harga jual serta dapat digunakan sebagai referensi dan masukan peneliti lain untuk meneliti dengan judul yang sama.
2. Secara praktis penelitian ini diharapkan memberikan pemahaman mengenai biaya produksi dan penentuan harga jual yang dapat dijadikan pedoman oleh pihak-pihak yang terlibat dalam pelaksanaannya. Selain itu, dapat dijadikan acuan dan masukan untuk meningkatkan kinerja dan menentukan strategi perusahaan yang baik-dan-tepat.

Kajian Teori

Teori Harga Pokok

Harga pokok merupakan akumulasi dari biaya-biaya yang dibebankan pada produk yang dihasilkan oleh perusahaan, atau penggunaan berbagai sumber ekonomi, yang digunakan untuk menghasilkan produk atau memperoleh aktiva. Harga pokok merupakan salah satu faktor yang dapat dijadikan dasar didalam menentukan harga jual yang diinginkan. Perusahaan harus berusaha harga pokok barang yang dijual seminimal mungkin tanpa menurunkan kualitas dan kuantitas untuk mendapatkan laba yang besar.

Pendekatan Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga pokok produksi yaitu biaya barang yang telah diselesaikan selama satu periode. Sistem harga pokok produksi yang digunakan perusahaan akan menentukan karakteristik manajemen perusahaan, namun pada dasarnya bertujuan sebagai dasar pengendalian biaya produksi. Sistem harga pokok produksi dibagi menjadi dua macam yaitu : (a) Sistem harga pokok produksi sesungguhnya dan (b) Sistem harga pokok produksi ditentukan dimuka. (Pelealu dkk, 2018) Menurut Matz dan Usry yang diterjemahkan oleh Wibowo seperti dikutip dari Suarmini (2015), harga pokok produksi adalah harga pokok barang yang diproduksi meliputi semua biaya bahan langsung yang dipakai, upah langsung serta biaya produksi tidak langsung dengan memperhitungkan saldo awal dan saldo akhir barang dalam pengolahan.

Metode Full Costing

Metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi dimana biaya produksi diperhitungkan kedalam harga pokok produksi. Sehingga tidak membedakan antara biaya produksi variabel dan biaya produksi tetap. Dikarenakan seluruh biaya produksi tetap dan variabel dimasukkan ke dalam harga pokok produksi, maka akan ada biaya tetap yang masih melekat pada produk yang belum laku terjual. Sehingga biaya tetap yang masih melekat pada produk yang belum laku terjual tidak dibebankan pada periode yang seharusnya. (Iryanie dan Monika, 2019) *Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produk dengan memasukkan seluruh komponen biaya produksi sebagai unsur harga pokok, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap.

Hipotesis

Berdasarkan teori, rumusan masalah diatas, maka jawaban sementara dari masalah ini adalah jika biaya produksi dianalisis dengan benar, maka harga jual dapat ditetapkan dengan tepat pada Usaha Keripik Yunika Di Kota Sorong.

Lokasi Dan Waktu

Lokasi Penelitian ini dilakukan secara langsung pada Usaha Kripik Yunika, dengan lokasi di perumahan Moyo. Dipilih lokasi ini karena mengingat judul penelitian yang berkaitan dengan proses produksi. Waktu penelitian yang dilaksanakan ini mulai bulan Mei sampai dengan bulan Juni 2023.

Definisi Operasional Dan Pengukuran Variabel

Biaya produksi adalah biaya- biaya yang dianggap melekat pada produk, meliputi biaya, baik langsung maupun tidak langsung dapat diidentifikasi dengan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Harga pokok produksi merupakan semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan menjadi produk jadi yang meliputi : Dengan indikator biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. pendapatan adalah hasil dari kegiatan penjualan barang atau jasa di sebuah perusahaan dalam periode tertentu.

Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri atas dua jenis yaitu: Data Primer merupakan sumber data penelitian yang di peroleh secara langsung dari sumber asli atau tidak melalui perantara. Data primer yang diperoleh dalam penelitian ini bersumber dari responden.

Data Sekunder merupakan umumnyatidak di rancang secara spesifik untuk memenuhi kebutuhan penelitian tertentu. Data sekunder yang diperoleh dalam penelitian ini bersumber dari lembaga terkait studi kepustakaan melalui jurnal, dan bahan lain yang bersumber dari internet.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang dilakukan peneliti untuk mengungkapkan atau menjangkau informasi kuantitatif dari responden sesuai lingkup penelitian. (Sujarweni, 2019). Berikut pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

1. Penelitian Kepustakaan (*Library Research*)

Mengumpulkan data sekunder yang bersumber dari buku-buku, Karya tulis ilmiah, dan literatur yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

2. Penelitian lapangan (*Field Research*)

- a. Pengamatan (observasi) dilakukan untuk mengumpulkan data dan dilaksanakan dengan cara mengamati secara langsung ke objek penelitian yaitu, pengamatan peneliti melihat secara langsung keadaan lingkungan kerja, untuk mendapatkan gambaran yang tepat mengenai objek penelitian.
- b. Wawancara kegiatan pengumpulan data dengan mengadakan komunikasi langsung dengan mengajukan sejumlah pertanyaan dalam bentuk daftar tertulis kepada responden.

- c. Dokumentasi dilakukan dengan cara menelaah dan mengkaji catatan dokumen-dokumen yang ada kaitannya dengan permasalahan yang telah diteliti dan mengambil foto yang diperlukan dilapangan sebagai dokumen penunjang dalam penelitian ini.

Teknik Analisa Data

Model analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan kuantitatif dengan menghitung harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*, dimana dengan metode *full costing* membebankan semua biaya produksi tetap maupun variabel pada produk dihasilkan (Sujarweni, 2020). Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut :

Menghitung harga pokok produksi dengan metode *full costing*: Perhitungan beban pokok produksi dengan metode *full costing* :

Persediaan awal barang dalam proses

Bahan baku	Rp. xxx	
Persediaan awal bahan baku		Rp. xxx
<u>Pembelian bahan baku</u>		<u>Rp. xxx +</u>
Bahan baku yang tersedia	Rp. xxx	
Persediaan bahan baku		Rp. xxx
Bahan baku yang terpakai selama produksi		Rp. xxx
<u>Biaya tenaga kerja langsung</u>		<u>Rp. xxx +</u>
Biaya Overhead pabrik tetap	Rp. xxx	
Biaya Overhead pabrik variabel	Rp. xxx	
<u>Total biaya overhead pabrik</u>		<u>Rp. xxx +</u>
Total biaya produksi		Rp. xxx
<u>Total barang dalam proses</u>		<u>Rp. xxx -</u>
Harga pokok produksi		Rp. xxx
<u>Produksi yang dihasilkan</u>		<u>Rp. xxx</u>
Harga pokok produksi/kg		Rp. xxx

Gambaran Umum Objek Penelitian

Deskripsi tempat penelitian adalah gambaran umum dan objek penelitian yang meliputi karakteristik usaha, sejarah berdirinya usaha dan kegiatan produksi yang dijalankan. Bapak Sumarjin adalah pemilik dari usaha keripik keladi yang beralamat di KPR Perumahan Moyo permai, blok B. Usaha ini berada sejak tahun 1998 sampai dengan sekarang, sumber modal sendiri. Jumlah tenaga kerja yang digunakan 1 orang tidak tetap. Usaha keripik Yunika menetapkan harga jual per kemasan yakni 1 kg (Rp 100.000), 1/2 kg (Rp. 50.000), dan 1/4 kg (Rp. 20.000).

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Keripik Keladi

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh keripik keladi Yunika masih sangat sederhana dan belum membuat rincian yang menyeluruh dalam perhitungan produksi yang dikeluarkan selama proses produksi keripik, dalam perhitungan proses produksi keripik hanya memperhitungkan bahan baku dan beberapa biaya overhead pabrik.

Hasil penelitian

Diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang dilakukan oleh usaha keripik keladi Yunika memiliki perbedaan, dimana pemilik hanya menggunakan estimasi untuk penetapan harga jual. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode usaha.

Dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

1. Bahan baku adalah segala sesuatu yang merupakan bahan pokok atau bahan utama yang diolah dalam proses produksi menjadi produk jadi. Data bahan baku yang digunakan, sebagai berikut:

Tabel I : Biaya Bahan Baku

Nama bahan baku	Kuantitas	biaya
Keladi	5 karung	Rp. 3.000.000
Minyak goreng	40 liter	600.000
Gula pasir	15 kg	225.000
Bumbu-bumbu	-	200.000
Total		Rp. 4.025.000

Sumber data : Yunika Keripik Keladi

Sesuai dengan data biaya bahan baku milik usaha yang disajikan dalam tabel, maka biaya bahan baku yang tertinggi adalah keladi sebagai bahan baku utama dalam proses produksi yaitu sebesar Rp 4.025.000.

- Biaya tenaga kerja merupakan balas jasa yang diberikan oleh pemilik usaha kepada tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi, dandalam menjalankan usahanya. Proses produksi baru akan dimulai ketika seluruh bahan baku produksi sudahtersedia seluruhnya. biaya tersebut dikeluarkan berdasarkan perhitungan dari pemilik usaha, dimanadalam sebulan minggu pertama dan minggu ke dua biasanya tenaga kerja akan datang 2 kali.

Tabel II : Tenaga Kerja

Upah	Jumlah tenaga kerja	Jumlah
Rp.100.000	2	Rp.200.000

Sumber data : Yunika Keripik Keladi

- Biaya overhead pabrik merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dalam proses produksi. Biayaoverhead pabrik antara lain berupa biaya listrik, biaya air, biaya kemasan. Biaya yang dikeluarkan untuk biaya listrik dihitung tetap yaitu sebesar Rp 50.000 dan iaya air yang dikeluarkan pada proses produksi Rp.50.000. Biaya kemasan yang dikeluarkan selalu berubah-ubah, ini disebabkan biaya kemasan merupakan biaya variabel, yaitu biaya yangbesarnya akan berubah sesuai dengan jumlah unit yang diproduksi, dan dari pemilik usaha biasanyaakan membagi rata unit produksi untuk setiap kemasan.

Tabel III : Biaya Overhead Pabrik

Uraian	Variabel	tetap	jumlah
Biaya kemasan	3 pak		Rp. 150.000
Biaya listrik	50		50.000
Biaya air	50		50.000
Biaya minyak tanah	40 liter		160.000
Biaya tenaga kerja tidak langsung		50.000	50.000
Biaya pemeliharaan		50.000	50.000
total	143	100.000	Rp. 510.000

Sumber data : Yunika Keripik Keladi

Tabel IV :Perhitungan biaya produksi tanpa kemasan akan diuraikan pada perhitungan berikut:

Jenis biaya	Total biaya	
Biaya bahan baku		Rp. 3.985.000.
Biaya tenaga kerja		200.000
Biaya overheadpabrik		
listrik	Rp. 50.000	
Air	50.000	
Minyak tanah	160.000	
kemasan		
Total overhead pabrik		Rp. 260.000
Total biaya produksi		Rp.4.445.000
Jumlah unit produksi		35
Harga pokok produksi (kg)		127

Sumber data : setelah diolah

Analisis biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggidibandingkan dengan metode yang digunkana oleh usaha keripik keladi Yunika.Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp. 4.445.000 hasil tersebut merupakan penjumlahaan antara totalbiaya bahan baku, sebesar Rp. 3.985.000., biaya tenaga kerjasebesar Rp.200.000 ,, biaya overhead pabrik variabel sebesarRp. 260.000 dan biaya overhead pabrik tetap sebesar 50,serta dibagi

dengan jumlah unit produksi sebanyak 35 kg sehingga diperoleh harga pokok produksi per unit yaitu sebesar Rp. 127

Tabel V : Perhitungan Harga Pokok Produksi *Full Costing*

HPP	jumlah
Biaya bahan baku	4.025.000
Biaya tenaga kerja	200.000
Biaya overhead pabrik	510.000
Biaya BOP Tetap	50
Biaya BOP Variabel	143
Harga Pokok Produksi	RP.4.785.000

Perbedaan analisis biaya produksi antara metode yang digunakan oleh usaha keripik keladi Yunika dengan menggunakan metode *full costing* dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel VI : Selisih Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Harga Jual Produk di Yunika

keterangan	Usaha yunika	<i>Full costing</i>	selisih
Keripik keladi	Rp. 100.000	Rp.127.000	27.000

Sumber data : setelah diolah

Dari tabel diatas harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok yang hitung oleh keripik keladi Yunika, ini dikarenakan pemilik usaha tidak memperhitungkan seluruh biaya sebagai unsur biaya dalam proses produksi yang dikorbankan.

Pembahasan

Dalam mengelola suatu usaha akan terlihat berhasil apabila produksi dari usaha tersebut mendapatkan keuntungan dan mengalami peningkatan penjualan. Adapun penentuan harga jual hanya memperhitungkan biaya-biaya pokok produksi yang dikeluarkan selama proses produksi saja. Dan belum terlalu baik dalam pencatatan dan pembukuan biaya-biaya yang dikeluarkan juga belum memiliki bidang produksi untuk mencatat setiap pengeluaran pada saat produksi. Harga pokok produksi bukanlah satu-satunya faktor dalam penetapan harga jual bagi suatu usaha. Namun dengan perhitungan harga pokok yang tepat dapat menargetkan laba yang akan diperoleh. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok yang hitung oleh usaha keripik Yunika.

Kesimpulan

Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok yang hitung oleh usaha keripik keladi Yunika, ini dikarenakan pemilik usaha tidak memperhitungkan seluruh biaya sebagai unsur biaya dalam proses produksi yang dikorbankan.

Saran

Sebaiknya pemilik usaha memperhitungkan seluruh biaya yang berpengaruh dalam proses produksi seperti biaya overhead pabrik tetap maupun variabel. Dan sebaiknya menggunakan metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak pemilik usaha, karena akan membebaskan semua biaya dalam proses produksi.

Daftar Pustaka

- Akib Mulyati, Tuti Dharmawati, dan M. Fadli Nasar Pasuay. 2020. Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan metode Full Costing Rumah Makan Bebek Goyang Sulawesi (Begos/ Kendari). Jurnal Akuntansi dan Keuangan (JAK). Vol. 5, No. 2.
- Hartatik, Sri. 2019. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UD. Meutia Meubel. Politeknik Saint Paul Sorong. Vol. 2, No. 2, 2 November. ISSN 2622-8866.
- Press Komara Bintang, dan Ade Sudarma. 2016. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel. Jurnal Ilmia Ilmu Ekonomi. Vol 5, No 9 Oktober. ISSN 20886969