

Penerapan Metode *Variable Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Trendy Fried Chicken

Application of Variable Costing Method in Calculation of Cost of Production to Determine Selling Price on Trendy Fried Chicken

Alvisyah R. M. Said¹, Ventje Ilat², Natalia Y. T. Gerungai³

^{1,2}, Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi,
Jl. Kampus Bahu, Manado, 95115, Indonesia

Email : ando8977@gmail.com¹

Abstrak : Menganalisis penentuan harga pokok produksi diketahui biaya produksi yang terjadi berkaitan langsung dengan proses produksi. Kondisi tersebut akan berpengaruh terhadap penetapan harga jual dan laba yang akan diperoleh perusahaan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* untuk menentukan harga jual ayam goreng pada Trendy Fried Chicken. Metode penelitian yang digunakan merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Perbandingan harga jual produk dengan menggunakan metode *variable costing* lebih murah dibandingkan dengan penetapan harga jual produk menurut Trendy Fried Chicken untuk ayam goreng sebesar Rp.1.166. Penulis merekomendasikan agar Trendy Fried Chicken lebih detail dalam merinci semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dengan menggunakan metode *variable costing* untuk menghitung harga pokok produksi dalam penentuan harga jual. Sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang tepat dan akurat.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, *Variable costing*

Abstract : Analyzing the determination of the cost of production, it is known that the production costs that occur are directly related to the production process. These conditions will affect the determination of the selling price and profits to be obtained by the company. The purpose of this study was to determine the cost of production using the variable costing method to determine the selling price of fried chicken at Trendy Fried Chicken. The research method used is descriptive qualitative research. The comparison of the selling price of the product using the variable costing method is cheaper than the determination of the selling price of the product according to Trendy Fried Chicken for fried chicken of Rp. 1,166. The author recommends that Trendy Fried Chicken is more detailed in detailing all costs incurred during the production process by using the variable costing method to calculate the cost of production in determining the selling price. So that it can produce precise and accurate calculations.

Keywords : Cost of Production, Selling Price, Variable costing

PENDAHULUAN

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. Permasalahan yang muncul dalam UKM adalah mengenai laporan tentang biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dalam suatu periode. Untuk memperoleh informasi biaya produksi tersebut dibutuhkan pengolahan data sesuai teori serta prinsip akuntansi, sehingga dapat digunakan dalam menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) yang tepat. Harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing di pasar, sementara harga jual yang terlalu rendah tidak memberikan keuntungan bagi pengusaha. Penentuan HPP menjadi masalah yang harus diperhatikan oleh UKM untuk memberikan penentuan harga jual yang tepat hingga dapat menghasilkan laba yang optimal. HPP sangat menentukan laba rugi perusahaan.

Trendy Fried Chicken merupakan salah satu UKM yang bergerak dalam industri produksi ayam goreng. Trendy Fried Chicken berlokasi di Jl. Ring Road No. 89, Bumi Nyiur-Manado. Trendy Fried Chicken merupakan salah satu UKM di Manado yang berdiri sejak tahun 2008

Diterima: 23-09-2022; Disetujui untuk Publikasi: 11-10-2022

Hak Cipta © oleh Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum

p-ISSN: 24072-361X

dengan jumlah karyawan sebanyak 4 orang bagian produksi dan omzet penjualan perbulan kurang lebih mencapai Rp 30.000.000. Trendy Fried Chicken memproduksi berbagai jenis makanan, kurang lebih terdapat 3 jenis makanan. Dari 3 jenis utama tersebut peneliti mengambil satu jenis makanan yang akan menjadi bahan penelitian, yakni ayam goreng tepung. Karena dari 3 jenis utama makanan yang di produksi, ayam goreng tepung yang dapat menyumbang omzet penjualan paling banyak di bandingkan makanan lainnya. Perusahaan ini memiliki potensi untuk berkembang lebih maju jika 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 Manado yang dapat menjadi pesaing bagi Trendy Fried Chicken. Jadi, Trendy Fried Chicken 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 inipada 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. 2018). 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 mereka hasilkan.

1.1 Akuntansi

Menurut Kartikahadi, dkk. (2016:3) akuntansi adalah suatu sistem informasi keuangan, yang bertujuan untuk menghasilkan dan melaporkan informasi yang relevan bagi berbagai pihak yang berkepentingan.

1.2 Akuntansi Manajemen

Menurut Etty (2018: 2) akuntansi manajemen adalah suatu kegiatan (proses) yang menghasilkan informasi keuangan bagi manajemen untuk pengambilan keputusan ekonomi dalam melaksanakan fungsi manajemen. Sedangkan Menurut Siregar (2017: 1) akuntansi manajemen (*management accounting*) adalah proses mengidentifikasi, mengukur, mengakumulasi menyiapkan, menganalisis, menginterpretasikan, dan mengomunikasikan kejadian ekonomi yang digunakan oleh manajemen untuk melakukan perencanaan, pengendalian, pengambilan keputusan, dan penilaian kinerja dalam organisasi.

1.3 Usaha Kecil Menengah

Berdasarkan Peraturan Menteri Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Nomor 3 Tahun 2021, Usaha kecil Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Pelindungan, dan Pemberdayaan

Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha Menengah sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Pelindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

1.4 Pengertian Biaya

Pengertian biaya atau *cost* oleh Bustami dan Nurlela (2016:7) bahwa biaya atau *cost* adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang mungkin akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya ini belum habis masa pakainya dan digolongkan sebagai aktiva yang dimasukkan kedalam neraca. Contoh yaitu persediaan bahan baku persediaan product dalam proses persediaan produk selesai dan supplies atau aktiva yang belum digunakan.

1.5 Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2018:14) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan peralatan, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. Menurut objek pengeluarannya secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*). Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut puladengan istilah biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik sering pulaa disebut dengan istilah biaya konversi (*conversion cost*), yang merupakan biaya untuk mengkonversi (mengubah) bahan baku menjadi produk jadi.

1.6 Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2018:16) dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum. Biaya produksi membentuk kos produksi, yang digunakan untuk menghitung kos produk jadi dan kos produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya nonproduksi ditambahkan pada kos produksi untuk menghitung total kos produk.

1.7 Metode Penentuan Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2018:17) metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, terdapat dua pendekatan:

1. *Full Costing*
2. *Variable Costing*

1.8 Harga Pokok Produksi

Menurut Hansen dan Mowen (2015:56), Harga pokok produksi mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tersebut. Satu- satunya biaya yang diberikan pada barang yang diselesaikan adalah biaya produksi dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya lain-lain.

METODE PENELITIAN

2.1 Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini jenis data yang digunakan adalah data deskriptif kualitatif yaitu data yang disajikan dalam bentuk penjelasan secara jelas dan terperinci. Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif deskriptif yaitu memusatkan dari pada pemecahan

masalah -masalah yang terdapat dalam subjek penelitian pada waktu sekarang dengan mencoba menguraikan, menganalisis, dan mengumpulkan data yang ada sesuai dengan kemampuan penulis.

2.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Untuk memperoleh data yang diperlukan dalam penulisan Skripsi yang, maka penulis mengadakan penelitian di UKM Trendy Fried Chicken, Penelitian ini dilakukan di UKM Trendy Fried Chicken, pada bulan Januari 2022 sampai dengan selesai.

2.3 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan jenis data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif yang diperoleh berupa sejarah perusahaan, visi dan misi, proses pengolahan ayam serta struktur organisasi. Sedangkan untuk data kuantitatif yang diperoleh berupa daftar rincian aset tetap, biaya dalam pengelolaan ayam. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer. Data primer yaitu data yang diperoleh langsung melalui pengamatan dan wawancara langsung dengan pihak perusahaan UKM Trendy Fried Chicken.

2.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Wawancara

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara langsung. Wawancara ini dilakukan kepada pemilik Trendy Fried Chicken untuk memperoleh data yang akurat dengan beberapa cara, yaitu peneliti melakukan wawancara dengan pihak yang terkait yaitu pemilik perusahaan untuk memperoleh data-data yang berhubungan dengan perusahaan dan permasalahan yang sedang dianalisis. Yang menjadi informan atau narasumber adalah Lucky Prasetyo Pomantow. Beliau adalah pemilik sekaligus manajer dari UKM Trendy Fried Chicken yang merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan.

2. Observasi

Peneliti melakukan observasi ke perusahaan untuk melakukan pemahaman akan proses produksi UKM secara detail. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan mempermudah pada proses penyusunan harga pokok produksi UKM.

2.5 Metode dan Proses Analisis Data

Analisis memegang peranan penting dalam memecahkan masalah. Dalam melakukan analisis diperlukan data-data yang akurat. Data-data yang terkumpul akan diolah kemudian dianalisis, setelah itu dibuat kesimpulan dan saran. Dalam melakukan analisis ini, penulis tetap berpedoman pada kerangka pemikiran. Proses analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengumpulkan data biaya produksi ayam goreng pada Trendy Fried Chicken
2. Mengklasifikasikan biaya produksi ayam goreng ke dalam biaya tetap, biaya variabel, dan biaya overhead.
3. Memisahkan biaya overhead ke dalam biaya tetap dan biaya variabel.
4. Peneliti menggunakan cara yang manual dalam mengklasifikasikan biaya overhead ke dalam biaya tetap dan biaya variabel.
5. Melakukan rekonstruksi harga pokok produksi dengan menggunakan *variable costing*.
6. Membandingkan harga jual produk ayam goreng Trendy Fried Chicken menurut metode perusahaan miliki dengan harga jual menurut metode *variable costing*.
7. Menganalisis pengaruh perubahan metode penentuan harga pokok produksi terhadap laba perusahaan.
8. Dari hasil analisis tersebut akan dibuat kesimpulan dan saran sebagai perbaikan yang mungkin bermanfaat bagi perusahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

3.1.1 Data Biaya Produksi Trendy Fried Chicken

Tabel 3.1
Daftar aset tetap Trendy fried chicken

Barang	Jumlah	Estimasi harga
Etalase/gerobak	1 unit	Rp1,500,000
Mesin penggorengan	1 unit	Rp1,500,000
Tirisan	1 unit	Rp60,000
Baskom	3 unit	Rp60,000
Talenan	1 unit	Rp22,000
Pisau	1 unit	Rp50,000
Cupit makanan	1 unit	Rp20,000
Mangkuk dan alat makan	15 set	Rp300,000
Tabung gas 3 kg	3 unit	Rp360,000
Meja	3 unit	Rp900,000
Kursi	12 unit	Rp600,000
Total biaya peralatan		Rp5,372,000

Sumber: Trendy fried chicken 2021

Trendy fried chicken memiliki beberapa fasilitas produksi dan peralatan yang menunjang usahanya. Dapat dilihat pada tabel 3.1 rincian jumlah aset tetap yang dimiliki perusahaan mulai dari gerobak 1 unit dengan estimasi harga Rp 1.500.000, mesin penggorengan 1 unit Rp 1.500.000, tirisan 1 unit Rp 60.000, baskom 3 unit Rp 60.000, talenan 1 unit Rp 22.000, pisau 1 unit Rp 50.000, cupit makanan 1 unit Rp 20.000, mangkuk dan alat makan 15 set Rp 300.000, tabung gas 3 kg sebanyak 3 unit Rp 360.000, meja 3 unit Rp 900.000, dan yang terakhir kursi 12 unit Rp 600.000 dengan total biaya peralatan adalah Rp 5.372.000.

Tabel 3.2
Jumlah Produksi Trendy fried chicken

Jenis produksi	Taksiran Jumlah produksi yang dihasilkan			
	Per Hari	Per Minggu	Per Bulan	Per Tahun
Ayam goreng	80 potong	480 potong	1.920 potong	23.040 potong

Sumber: Trendy fried chicken 2021

Pada tabel 3.2 dapat dilihat Trendy fried chicken dapat memproduksi dengan rata-rata per hari untuk Ayam goreng sebanyak 80 potong. Taksiran jumlah produksi yang dihasilkan untuk per minggu didapatkan dari produksi Ayam goreng per harinya di kalikan 6 hari masa kerja. Taksiran jumlah produksi yang dihasilkan per bulan didapatkan dari produksi ayam goreng per minggunya di kalikan 4 minggu masa kerja. Kemudian untuk taksiran jumlah produksi yang dihasilkan per tahun didapatkan dari produksi ayam goreng per bulan dikalikan 12 bulan selama masa kerja.

3.1.2 Penggolongan Biaya

Biaya Bahan Baku Langsung Ayam goreng untuk 80 potong per hari Bahan Baku Langsung yang digunakan Trendy fried chicken dalam memproduksi produk mereka adalah sebagai berikut:

Tabel 3.3
Biaya bahan baku langsung pembuatan ayam goreng

Biaya	Kuantitas	Harga total
Ayam broiler	10 ekor / 80 potong	Rp 290.000 (@ Rp 29.000)
Tepung terigu	5 Kg	Rp 55.000
Lada bubuk	100 gram	Rp 20.000
Bubuk cabe	100 gram	Rp 7.000
Bawang putih	10 siung	Rp 10.000
Garam	250 gram	Rp 2.000
Baking soda	45 gram	Rp 7.000
Tepung maizena	100 gram	Rp 5.000
Telur ayam	1 Kg	Rp 30.000
Kertas pembungkus	100 pcs	Rp 15.000
Kantong plastic	100 pcs	Rp 15.000
Saos cabe	200 sachet	Rp 55.000
Minyak goreng	3 liter	Rp 75.000
Jumlah		Rp 586.000

Sumber: Trendy fried chicken 2021

Pada tabel 3.3 dapat dilihat Trendy fried chicken menggunakan bahan baku untuk produksi ayam goreng dengan rata-rata per hari sebagai berikut untuk ayam per hari sebanyak 10 ekor, kentang sebanyak 1 kg, Tepung terigu sebanyak 5 Kg, Lada bubuk sebanyak 100 gram, Bubuk cabe sebanyak 100 gram, Bawang putih sebanyak 10 siung, Garam sebanyak 250 gram, Bakingsoda sebanyak 45 gram, Tepung maizena sebanyak 100 gram, Telur ayam sebanyak ½ Kg, Kertas pembungkus sebanyak 100 pcs, Kantong plastik sebanyak 100 pcs, Saos cabe sebanyak 200 sachet, Minyak goreng sebanyak 3 liter. Jumlah bahan baku langsung untuk untuk produksi ayam goreng sebesar Rp586.000 perhari bisa dilihat pada tabel diatas.

Tabel 3.4
Biaya Tenaga Kerja langsung

Elemen Biaya	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	3.000.000
Tunjangan Kesehatan	300.000
Total	3.300.000

Sumber: Trendy fried chicken 2021

Tabel 3.4 Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 2 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp1.500.000. dengan tambahan uang tunjangan kesehatan sebesar Rp150.000. Maka total biaya yang dikeluarkan tiap bulannya sebesar Rp 3.300.000.

3.1.3 Pengklasifikasian Biaya *Overhead* Pabrik Pada Trendy Fried Chicken

Pengklasifikasian biaya *overhead* pabrik pada Trendy fried chicken terdapat biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Pada biaya *overhead* pabrik tetap yaitu biaya kendaraan yang digunakan untuk sebagai transportasi untuk membeli keperluan bahan dan sebagai transportasi untuk mengantar produksi ayam goreng pada konsumen. Kemudian biaya *overhead* pabrik variabel yang terdiri dari biaya Kertas pembungkus sebagai pembungkus produksi ayam

goreng, biaya kantong plastik yang digunakan untuk membungkus produksi ayam goreng lapisan kedua, biaya listrik yang digunakan selama proses produksi ayam goreng, biaya air yang digunakan selama proses pembersihan dan pengolahan ayam goreng, biaya bensin yang digunakan selama transportasi beroperasi, biaya gas LPG 3kg sebagai bahan bakar untuk menunjang proses masak.

3.1.4 Pemisahan Biaya *Overhead* Ke Dalam Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Tabel 3.5
Biaya *Overhead* pabrik tetap

Jenis Biaya	Total biaya (Rp)
Penyusutan Kendaraan	Rp 50.000
Total Biaya <i>Overhead</i> pabrik tetap	Rp 50.000

Sumber: data olahan, 2022

Pada tabel 3.5 biaya *overhead* pabrik tetap yaitu penyusutan kendaraan sebesar Rp50.000 yang digunakan pada usaha Trendy fried chicken. Total biaya *overhead* pabrik tetap sebesar Rp 50.000 pada Trendy fried chicken.

Tabel 3.6
Biaya *Overhead* pabrik variabel

Jenis Biaya	Total biaya
Kertas pembungkus	Rp 360.000
Kantong plastic	Rp 360.000
Listrik	Rp 100.000
Air	Rp 100.000
Bensin	Rp 600.000
Gas LPG 3kg	Rp 72.000
Total biaya <i>Overhead</i> variable	Rp1.592.000

Sumber: hasil olahan, 2022

Pada tabel 3.6 biaya *overhead* pabrik variabel pada Trendy fried chicken dikeluarkan tiap bulan terdiri dari biaya untuk Kertas pembungkus sebesar Rp360.000, biaya untuk Kantong plastik sebesar Rp360.000, biaya untuk listrik sebesar Rp100.000, biaya untuk air sebesar Rp100.000, biaya untuk bensin sebesar Rp600.000, biaya untuk gas LPG 3kg sebesar Rp72.000. maka total biaya *overhead* variabel yang dikeluarkan untuk tiap bulannya pada Trendy friedchicken sebesar Rp Rp1.592.000.

3.1.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Trendy Fried Chicken

Tabel 3.7
Harga Pokok Produksi Ayam Goreng
Dengan Menggunakan Metode Trendy Fried Chicken

Biaya Bahan Baku Langsung x 24	Rp14.064.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp3.300.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap :	Rp25.000
Penyusutan kendaraan	Rp25.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp1.592.000

Total biaya produksi	Rp19.006.000
Jumlah produksi per bulan	1.920
Harga pokok produksi per ayam goreng	Rp9.899

Sumber: data olahan, 2022

Pada tabel 3.7 harga pokok produksi ayam goreng dengan menggunakan metode Trendy Fried Chicken menunjukkan bahwa total biaya produksi tiap bulan adalah Rp19.006.000 dengan jumlah ayam goreng sebanyak 1.920 potong. Maka harga pokok produk dapat dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi per-bulan}} \\
 &= \frac{\text{Rp 19.150.000}}{1920} \\
 &= \text{Rp 9.899}
 \end{aligned}$$

3.1.6 Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Variable Costing*

Tabel 3.8
Harga Pokok Produksi Ayam Goreng Dengan Menggunakan Metode *Variable Costing*

Biaya Bahan Baku Langsung x 24	Rp14.064.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp3.300.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp1.592.000
Total biaya produksi	Rp18.956.000
Jumlah produksi per bulan	1.920
Harga pokok produksi per ayam goreng	Rp 9.873

Sumber: hasil olahan, 2022

Pada tabel 3.8 harga pokok produksi ayam goreng dengan menggunakan metode *variabel costing* menunjukkan bahwa total biaya produksi tiap bulan adalah Rp18.956.000 dengan jumlah ayam goreng sebanyak 1.920 potong. Maka harga pokok produk dapat dihitung sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi per-bulan}} \\
 &= \frac{\text{Rp 18.956.000}}{1920} \\
 &= \text{Rp 9.873}
 \end{aligned}$$

3.1.7 Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode *Variabel Costing*

Penentuan harga jual produk ayam goreng dapat dihitung dengan menjumlahkan total biaya produksi dengan laba yang ditetapkan sebesar 30% kemudian dibagi dengan total produksi. Perhitungannya sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi + Laba yang diharapkan}}{\text{Jumlah Produksi per-bulan}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 18.956.000 + (30\% \times \text{Rp } 18.956.000)}{1920} \\
 &= \text{Rp } 12.834
 \end{aligned}$$

3.1.8 Perbandingan Harga Jual Produk Trendy Fried Chicken Menurut Metode Perusahaan Dan Metode *Variable Costing*

Tabel 3.9
Harga Jual Produksi Ayam Goreng Dengan Menggunakan Metode Trendy Fried Chicken

Jenis Produksi	Perusahaan	<i>Variable Costing</i>	Selisih
Ayam goreng	Rp14.000	Rp12.834	Rp1.166

Sumber: hasil olahan, 2022

Berdasarkan hasil penelitian dapat di lihat pada tabel 3.9 perbandingan harga jual untuk produk ayam goreng harga jual menurut Trendy Fried Chicken sebesar Rp Rp14.000 sedangkan harga jual menggunakan metode *variabel costing* Rp12.834 maka perbandingan harga jual sebesar Rp1.166.

3.2 Pembahasan

3.2.1 Hasil Perhitungan Harga Jual Antara Metode Trendy Fried Chicken Dan Metode *Variable Costing*

Trendy Fried Chicken dalam menghitung harga pokok produksi ayam goreng, hal tersebut dapat dilihat bahwa perusahaan memperhitungkan seluruh biaya yang terjadi di mulai dari proses mendapatkan bahan-bahan hingga produk jadi sampai ke palanggan, meskipun perusahaan belum melakukan pencatatan atas perhitungan harga pokok produksi ayam goreng. Selain itu perusahaan juga belum pernah melakukan penyusutan atas asset tetap yang dimiliki. Sehingga dalam rekonstruksi harga pokok produksi ayam goreng, peneliti melakukan perhitunga atas penyusutan aset tetap dan mencantumkan ke dalam harga pokok produksi menurut metode *variable costing* yang sesungguhnya. Hingga di dapatkan harga pokok produksi ayam goreng menurut Trendy Fried Chicken Rp9.899 per potong.

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *variable costing* mendapatkan hasil yang berbeda dengan menurut Trendy Fried Chicken. Perhitungan menurut peneliti mendapatkan hasil lebih rendah, untuk ayam goreng Rp9.873 sehingga didapatkan selisih sebesar Rp.26. Berdasarkan perhitungan sebelumnya dapat di lihat perbedaan harga jual antara perhitungan harga jual menurut Trendy Fried Chicken dan harga jual menggunakan metode *variable costing*. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh perusahaan biasanya tidak dihitung secara rinci melainkan beberapa biaya dihitung berdasarkan biaya yang diestimasi atau diperkiraan perusahaan. Harga jual menggunakan Metode *variable costing* lebih kecil hal ini dikarenakan menghitung seluruh pengeluaran yang terjadi mulai dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik, menghitung harga pokok produksi kemudian menetapkan harga jual produk dengan menambahkan laba yang diharapkan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa Trendy Fried Chicken, belum pernah melakukan penyusutan atas asset tetap yang dimiliki. Sehingga dalam rekonstruksi harga pokok produksi ayam goreng, peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan aset tetap dan mencantumkan ke dalam harga pokok produksi menurut metode *variable costing* yang

sesungguhnya. Hingga di dapatkan harga pokok produksi ayam goreng menurut Trendy Fried Chicken Rp9.899 per potong. Harga pokok produksi ayam goreng dengan menggunakan metode Trendy Fried Chicken menunjukkan bahwa total biaya produksi tiap bulan adalah Rp19.006.000 dengan jumlah ayam goreng sebanyak 1.920 potong yang jika dihitung harga pokok produksinya sebesar Rp 9.899. Harga pokok produksi ayam goreng dengan menggunakan metode *variabel costing* menunjukkan bahwa total biaya produksi tiap bulan adalah Rp18.956.000 dengan jumlah ayam goreng sebanyak 1.920 potong yang jika dihitung harga pokok produksinya sebesar Rp 9.873.

Berdasarkan perhitungan sebelumnya dapat di lihat perbedaan harga jual antara perhitungan harga jual menurut Trendy Fried Chicken dan harga jual menggunakan metode *variable costing*. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh perusahaan biasanya tidak dihitung secara rinci melainkan beberapa biaya dihitung berdasarkan biaya yang diestimasi atau diperkirakan perusahaan. Harga jual menggunakan Metode *variable costing* lebih kecil hal ini dikarenakan menghitung seluruh pengeluaran yang terjadi mulai dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik, menghitung harga pokok produksi kemudian menetapkan harga jual produk dengan menambahkan laba yang diharapkan.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dari pembahasan maka yang menjadi saran adalah sebaiknya Trendy Fried Chicken membuat rekonstruksi atas laporan keuangan dan laporan harga pokok produksi, sehingga perusahaan akandapat mengetahui keuntungan yang sesungguhnya. Sebaiknya Trendy Fried Chicken menerapkan akuntansi biaya yang benar untuk menjadi dasar perhitungan harga pokok produksi dan dapat menetapkan harga jual yang sesuai. Untuk perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual diharapkan agar Trendy Fried Chicken menggunakan metode *variable costing*. Meningkatkan pengetahuan khususnya dalam pencatatan keuangan dan biaya.

Daftar Pustaka

- Bustami, B. and N. (2016). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra.
- Dunia, Firdaus Ahmad dan Wasilah. 2018. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Elis Badriah. (2019). *Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah*. Jurnal MODERAT, Volume 5, Nomor 4, November 2019
- Hans Kartikahadi, Rosita Uli Sinaga, Merliyana Syamsul, Sylvia Veronica Siregar 2016. *Akuntansi Keuangan berdasarkan SAK berbasis IFRS Buku 1*. Jakarta :Salemba Empat.
- Hansen, D. R. dan M. M. M. (2015). *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Indeks.Hartati, Neneng. 2017. *Akuntansi Biaya*. Jawa Barat : Pustaka Setia.
- Indriani, Etty. (2018). *Akuntansi Manajemen. Edisi 1*. Yogyakarta: Andi.
- Mulyadi. 2018. *Akutansi Biaya. Edisi Lima*. UPP STIM KPN. Yogyakarta.
- Siregar, Baldric. (2017). *Akuntansi Sektor Publik (Akuntansi keuangan Pemerintah Daerah Berbasis Akrual)*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.