

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE
FULL COSTING PADA RM. AYAM GORENG KRISPY DAHAR**

*THE PURPOSE OF THIS STUDY WAS TO DETERMINE THE CALCULATION OF COST OF
PRODUCTION WITH THE FULL COSTING METHOD AT RM FRIED CHICKEN KRISPY DAHAR*

Oleh:

Lucky P. Pomantow ¹

Jantje J. Tinangon ²

Treesje Runtu ³

^{1,2,3} Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Sam Ratulangi

E-mail:

¹luckyprasetyo68@gmail.com

²tinangonjannyjantje@yahoo.co.id

³reesjeruntu@unsrat.ac.id

Abstrak : Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode full costing pada RM Ayam Goreng Krispy Dahar. Jenis penelitian yang dilakukan adalah kualitatif. Penelitian ini dilakukan terhadap Usaha RM Ayam Krispy Dahar disertai dengan pengumpulan data selama periode tertentu. perhitungan harga pokok produksi pada rm ayam goreng krispy dahar untuk bulan april, mei dan juni di dapatkan selisih harga pokok produksi Rp.329,60 untuk bulan april, Rp. 296,64 untuk bulan mei dan juni hal ini disebabkan karena perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan dan biaya transportasi sedangkan metode full costing menghitung biaya penyusutan dan biaya transportasi sebagai biaya overhead pabrik.

Kata Kunci: harga pokok produksi,, metode full costing

Abstract : This type of research is qualitative. This research was conducted on the Krispy Dahar Chicken RM Business accompanied by data collection during a certain period. the calculation of the cost of production at the rm of fried chicken crispy dahar for april, may and june is obtained after the cost of production is Rp. 329.60 for april, Rp. 296.64 for the months of May and June this is because the company does not calculate depreciation costs and transportation costs while the full costing method calculates depreciation costs and transportation costs as factory overhead costs.

Keywords: cost of goods manufactured, full costing method

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah disingkat dengan UMKM merupakan salah satu industri yang turut bersaing dalam memajukan perekonomian di Indonesia. Dalam pembangunan ekonomi di Indonesia UMKM selalu digambarkan sebagai sektor yang memiliki peranan penting karena sebagian besar penduduk Indonesia hidup dalam kegiatan usaha kecil baik di sektor tradisional maupun modern. Oleh karena itu pemerintah harus lebih memperhatikan perkembangan UMKM di Indonesia karena dengan adanya UMKM akan membantu pemerintah dalam mengurangi masalah ekonomi di Indonesia.

Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP). Elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Produksi (HPP) dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yakni bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah perusahaan mengetahui berapa besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut harga pokok produksi. Dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi.

Dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi RM Ayam Goreng Krispy Dahar masih menggunakan metode yang sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. RM Ayam Goreng Krispy Dahar belum menghitung seluruh biaya overhead pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya overhead pabrik. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dan agar menghasilkan biaya yang efisien diperlukan suatu metode yang baik. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian dengan memfokuskan pada penerapan metode *full costing* dalam usaha menentukan harga pokok produksi perusahaan pada RM. Ayam goreng krispy dahar.

TINJAUAN PUSTAKA**Akuntansi**

Menurut Bahri (2016:2) Akuntansi adalah seni pencatatan, penggolongan, pengikhtisaran, dan pelaporan atas suatu transaksi dengan cara sedemikian rupa, sistematis dari segi isi, dan berdasarkan standar yang diakui umum

Akuntansi Manajemen

Salman (2016:4) Akuntansi manajemen adalah penerapan konsep dan metode yang tepat dalam mengolah data ekonomi masa lalu dan membuat proyeksi masa depan suatu usaha untuk membantu manajemen dalam penyusunan rencana (tujuan) perusahaan dan pengambilan keputusan untuk mencapai tujuan tersebut.

Baldric (2014:1) menyatakan bahwa: Akuntansi manajemen (management accounting) adalah proses mengidentifikasi, mengukur, mengakumulasi, menganalisis, menginterpretasikan, dan mengkomunikasikan kejadian ekonomi yang digunakan oleh manajemen untuk melakukan perencanaan, pengendalian, pengambilan keputusan, dan penilaian kinerja dalam organisasi.

Menurut Sujarweni (2015:1) menjelaskan bahwa akuntansi manajemen adalah salah satu bidang ilmu akuntansi yang mempelajari bagaimana cara menghasilkan informasi keuangan untuk pihak manajemen yang selanjutnya akan digunakan untuk pengambilan keputusan.

Informasi Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen ditunjukkan untuk menyediakan informasi akuntansi yang akurat bagi manajemen dalam pelaksanaan fungsi pokoknya sangat memerlukan informasi ini, terutama untuk perencanaan dan pengendalian bagi perusahaan. menurut Gunawan dan Pratiwi (2014:39) informasi dibagi menjadi 3 tipe, yaitu:

1. Informasi akuntansi penuh (Full accounting information) Informasi akuntansi penuh dapat mencakup informasi masa lalu maupun informasi yang akan datang dan mencakup informasi mengenai biaya, pendapat dan aktiva. Informasi akuntansi penuh selalu dihubungkan dengan kesatuan usaha, produk atau departemen karena informasi ini digunakan untuk pelaporan informasi keuangan dan analisis kemampuan menghasilkan laba rugi suatu divisi atau bagian secara khusus, pada bagian inilah informasi akuntansi penuh yang berisi informasi masa lalu yang digunakan.
2. Informasi akuntansi diferensial (Differential accounting information) Dalam pengambilan keputusan,

manajemen menggunakan berbagai masukan didalam pengambilan keputusan mereka, yang dapat bersifat keuangan, non keuangan, dan bahkan bersifat, non kuantitatif. Informasi akuntansi manajemen digunakan manajemen dalam menjalankan fungsinya yaitu fungsi manajemen yang utama adalah planning atau perencanaan, coordinating atau koordinasi, controlling atau pengendalian.

3. Informasi akuntansi pertanggung jawaban (Responsibility accounting infoermasi) Informasi akuntansi pertanggung jawaban merupakan bagian yang menelusuri biaya, pendapatan, laba dan investasi unit-unit suatu organisasi secara individual.

Biaya

Mulyadi (2015:8) menyatakan dalam artian luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dalam artian sempit biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Untuk membedakan pengertian biaya dalam arti luas, pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva ini disebut dengan istilah kos. Istilah kos juga digunakan untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Suatu biaya dapat diukur dalam jumlah uang yang harus dibayarkan dalam rangka mendapatkan barang atau jasa

Firdaus Dunia dkk. (2018:47) menyatakan bahwa pengertian biaya yaitu pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang dan jasa yang mempunyai manfaat untuk masa yang akan datang, yaitu melebihi satu periode akuntansi. Biasanya jumlah ini disajikan dalam laporan posisi keuangan sebagai elemen-elemen aset. Hansen dan Mowen (2016:68) menyatakan biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat saat ini atau di masa depan bagi organisasi. Biaya dikatakan sebagai setara kas karena sumber non kas dapat ditukar dengan barang atau jasa yang diinginkan. Contohnya menukar peralatan dengan bahan yang digunakan untuk produksi. Biaya yang dikeluarkan untuk mendapat manfaat di masa depan. Pada perusahaan yang berorientasi pada laba, masa manfaat biasanya berarti pendapatan. Ketika biaya telah dihabiskan dalam proses menghasilkan pendapatan, biaya tersebut dinyatakan kadaluwarsa. Biaya yang kadaluwarsa disebut beban. Di setiap periode beban akan dikurangkan dari pendapatan dalam laporan laba rugi untuk menentukan laba periode tersebut.

Akuntansi Biaya

Mulyadi (2015:7) akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran tertentu terhadapnya. Proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian, serta penafsiran informasi biaya adalah tergantung untuk siapa proses tersebut ditunjukkan. Proses akuntansi biaya dapat ditunjukkan untuk memenuhi kebutuhan pemakai luar perusahaan. Dalam hal ini proses akuntansi biaya harus memperhatikan karakteristik laporan keuangan. dengan demikian akuntansi biaya dapat merupakan bagian dari akuntansi keuangan.

Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, ringkasan dan pelaporan biaya pabrikan dan penjualan produk dan jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadap hasil-hasilnya.

Tujuan Akuntansi Biaya

Menurut Sujarweni (2015:3) ada tiga tujuan akuntansi biaya. Tujuan akuntansi biaya adalah sebagai berikut:

1. Penentuan harga pokok produk Tujuan mempelajari akuntansi biaya agar dapat memperoleh informasi biaya untuk penentuan harga pokok produk yang digunakan perusahaan untuk menentukan besarnya laba yang diperoleh dan juga untuk menentukan harga jual.
2. Perencanaan Biaya dan Pengendalian Biaya Tujuan mempelajari akuntansi biaya agar dapat memperoleh informasi biaya sebagai perencanaan biaya. Perencanaan biaya apa saja yang akan dikeluarkan di masa mendatang. Akuntansi biaya menyajikan informasi biaya yang mencakup biaya masa lalu dan biaya di masa yang akan datang. Informasi yang dihasilkan akuntansi biaya menjadi dasar bagi manajemen untuk menyusun perencanaan biaya. Dengan perencanaan biaya yang baik akan memudahkan manajemen dalam melakukan pengendalian biaya.
3. Pengambilan keputusan khusus Tujuan mempelajari akuntansi biaya agar dapat memperoleh informasi biaya sebagai pengambilan keputusan yang berkaitan dengan pemilihan berbagai tindakan alternatif yang akan dilakukan perusahaan misalnya: a. menerima atau menolak pesanan dari konsumen b. mengembangkan produk c. memproduksi produk baru d. membeli atau membuat sendiri e. menjual langsung atau memproses lebih lanjut

Biaya Produksi

Mulyadi (2015:13) 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 pula dengan istilah biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik sering pula disebut dengan istilah biaya konversi (*conversion cost*), yang merupakan biaya untuk mengkonversi (mengubah) bahan baku menjadi produk jadi.

Penghitungan Harga Pokok Produksi

Harga pokok adalah sejumlah nilai aktiva (*asset*), tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonversikan ke beban (*Expense*). Harga pokok produksi merupakan penjumlahan dari total biaya produksi dan persediaan akhir barang dalam proses. Sodikin (2014: 280), harga pokok produksi adalah sejumlah kas atau aset lainnya yang digunakan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku sampai menjadi barang jadi.

Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Metode Harga Pokok Produksi (Process Costing Method) Pengumpulan harga pokok proses ditentukan oleh biaya yang terbentuk dari kumpulan biaya produksi berdasarkan pada produksi massa. Perusahaan yang memproduksi secara massa melaksanakan pengolahan produksinya untuk memenuhi persediaan Gudang. Dengan metode ini biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan biaya produksi per satuan per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan (Mulyadi 2015:17).

Metode Harga Pokok Pesanan (Job order costing methode) Harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontra atau jasa secara terpisah dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Metode harga pokok pesanan digunakan oleh perusahaan-perusahaan pesanan, bentuk dan kualitas dibuat sesuai dengan keinginan pemesan sehingga setiap produk memiliki sifat yang berbeda. Produk dibuat berdasarkan pemesanan dan bukan untuk memenuhi stok Gudang (Supriyono:36)

Penelitian Terdahulu

Sriyani (2018) dalam penelitian yang berjudul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing dan Variable Costing* (Studi Kasus PT. Bima Desa Sawita Medan) hasil penelitian menunjukkan Penentuan harga jual metode perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi di dibandingkan dengan metode variabel costing sebesar Rp 8.810/Kg. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode variabel costing harga jual satuan produknya sebesar Rp 8.296/Kg.

Pealeu (2018) dalam penelitian yang berjudul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual hasil penelitian menyatakan bahwa terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode perusahaan dengan metode *full costing*, hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan sejak awal. Metode perusahaan tidak memperhitungkan BOP tetap sebagai biaya produksi dan terdapat perbedaan perhitungan harga jual antara metode perusahaan dengan metode *cost plus pricing*.

Yuliyanti (2017) dalam penelitian yang berjudul Analisis Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing dan Variable Costing* dalam hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* terdapat selisih harga. Maka dapat dilihat bahwa harga jual Roti menggunakan metode *full costing* lebih tinggi harga jualnya dibandingkan harga jual dengan menggunakan metode *variable costing*.

Purwanto (2020) dalam penelitian yang berjudul Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* dalam Penetapan Harga Jual (studi kasus unit usaha segar *fruit*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan biaya dengan menggunakan metode *Full Costing* memiliki keunggulan yaitu penjumlahan seluruh biaya baik yang tetap maupun variabel dapat menjadi alat analisis yang tepat dalam penetapan harga jual.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti adalah penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Dimana peneliti secara langsung mendatangi objek penelitian yaitu RM. Ayam Goreng Krispy Dahar.

Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian yang di pilih oleh penlitit yaitu Rumah Makan Ayam Krispy Dahar yang bergerak di bidang manufakt dan perdagangan yang beralamat di Jl. Kampus Utara, Kleak, Kec. Malalayang, Kota Manado, Sulawesi Utara. Waktu Penelitian dalam studi kasus ini yaitu bulan April 2020 sampai selesai.

Jenis Data

Dalam penelitian ini digunakan jenis data yang terdiri dari kualitatif deskriptif dan kualitatif Data kualitatif yang digunakan peneliti berupa sejarah singkat perusahaan, dan proses produksi.

Sumber Data

Dalam penyusunan penelitian ini, metode pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti adalah:

1. Wawancara yaitu tanya jawab secara langsung kepada pihak-pihak yang berwenang untuk memberikan data dan penjelasan yang berhubungan dengan masalah yang dibahas.
2. Dokumentasi meliputi pencatatan dan pengumpulan data dengan mengambil dokumen atau data-data yang telah diarsipkan oleh perusahaan.
3. Observasi yaitu cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan peneliti dalam pengumpulan data untuk penelitian ini adalah dengan cara penelitian lapangan (*Field Research*) dan wawancara. Teknik ini dilakukan dengan cara observasi/pengamatan langsung dan wawancara langsung pada pemilik Usaha Rumah Makan Ayam Krispy Dahar.

Metode dan Proses Analisis Data

Dalam penelitian ini menggunakan metode analisis data deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu analisis yang mengumpulkan, menyusun, mengolah dan menganalisa data yang diperoleh dengan metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi suatu produk sehingga dapat memberikan gambaran mengenai suatu keadaan tersebut sehingga dapat ditarik kesimpulan. Proses analisis data sebagai berikut:

1. Pengumpulan data dengan metode penelitian lapangan (*field research*) dan wawancara langsung dari pemilik usaha pada objek penelitian yaitu pada RM. Ayam goreng krispy dahar.
2. Menyusun data yang telah di kumpulkan baik Harga Pokok Produksi yang di dalamnya sudah termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja dan overhead pabrik dengan metode *full costing*.
3. Menganalisis metode penentuan harga jual pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar.
4. Mengadakan klasifikasi biaya, antara biaya produksi dan biaya non produksi untuk penentuan harga pokok produksi.
5. Memberi contoh penggunaan metode *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum

RM Ayam Goreng Krispy Dahar di dirikan oleh andrea yang merupakan sebuah tempat makan yang bertempat di Jl. Kampus Utara, Kleak, Kec. Malalayang, Kota Manado, Sulawesi Utara Ayam Goreng Krispy Dahar ini tentu saja menu utama adalah Ayam Goreng Krispy. Keunggulan ayam goreng krispy dahar tentu saja ada pada krispy dan sambal nya. Ayam Goreng Krispy Dahar yang lezat adalah pada daging yang empuk dan juga mempunyai krispy yang sangat gurih

Hasil Penelitian

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis membahas tentang perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing. RM Ayam Goreng Krispy Dahar ini dalam menentukan harga pokok produksi, semua biaya yang terjadi diperlakukan sebagai biaya produksi sehingga terdapat unsur biaya non produksi yang dimasukkan dalam elemen harga pokok produksi. Unsur-unsur yang termasuk dalam perhitungan harga pokok produksi yang tepat sangat diperlukan dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi.

Harga Pokok Produksi Untuk Bulan April Menurut Full Costing Rm Ayam Goreng Krispy Dahar**Tabel 1 Harga Pokok Produksi Untuk Bulan April Menurut Full Costing Rm Ayam Goreng Krispy Dahar**

| Keterangan | Biaya Per Bulan |
|---------------------------------------|-------------------|
| Total Biaya Bahan Baku | 9,000,000 |
| Ayam/kg | 5,400,000 |
| Tempe daun/unit | 600,000 |
| Tahu / unit | 600,000 |
| Timun/kg | 210,000 |
| cabe merah/ons | 300,000 |
| garam/bungkus | 60,000 |
| terasi/pack | 210,000 |
| Tepung / kg | 1,080,000 |
| Lengkuas / ons | 30,000 |
| kunyit / bungkus | 30,000 |
| kemiri / bungkus | 120,000 |
| penyedap rasa / bungkus | 30,000 |
| minyak / liter | 300,000 |
| Total Biaya Tenaga Kerja | 2,000,000 |
| Langsung | |
| Ayam goreng krispy | 1,000,000 |
| Sambal | 1,000,000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik | 2,205,972 |
| biaya sewa kios | 1,600,000 |
| biaya air | 250,000 |
| biaya penyusutan peralatan | 55,972 |
| biaya transportasi | 300,000 |
| Total Biaya Produksi | 13,205,972 |
| Jumlah produksi per bulan | 1080 |
| Harga Pokok Produksi Per Bulan | 12,227.75 |

Sumber Olahan Data 2020

Dapat dilihat tabel 1 harga pokok produksi untuk bulan april menurut *full costing* pabrik bahwa total biaya bahan baku sebesar Rp. 9.000.000. yang terdiri dari Ayam sebesar Rp. 5.400.0000, Tempe sebesar Rp. 600.000 tahu sebesar Rp. 600.000, timun sebesar Rp. 210.000 cabe merah sebesar Rp. 300.000, garam sebesar Rp. 60.000, terasi sebesar Rp. 210.000. Tepung sebesar Rp. 1.1080.000, lengkuas sebesar Rp. 30.000, kunyit sebesar Rp. 30.000, kemiri sebesar Rp. 120.000, penyedap rasa sebesar Rp. 300.000, minyak sebesar Rp. 300.000, Total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 2.000.000, Total biaya *Overhead* sebesar Rp. 2.205.972, yang terdiri dari biaya sewa kios sebesar Rp. 1.600.000, biaya air sebesar Rp. 250.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 55.972, biaya transportasi sebesar Rp. 300.000, Total biaya produksi pada bulan april sebesar Rp. 13.205.972 dengan jumlah produksi sebanyak 1080 potong ayam krispy. Jadi Harga pokok produksi per bulan April yang sudah menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 12.227.

Harga Pokok Produksi Untuk Bulan Mei Menurut Full Costing Rm Ayam Goreng Krispy Dahar**Tabel 2. Harga Pokok Produksi Untuk Bulan Mei Menurut Full Costing Rm Ayam Goreng Krispy Dahar**

| Keterangan | Biaya Per Bulan |
|---------------------------------------|----------------------|
| Total Biaya Bahan Baku | 9,960,000 |
| Ayam/kg | 6,000,000 |
| Tempe daun/unit | 600,000 |
| Tahu / unit | 600,000 |
| Timun/kg | 210,000 |
| cabe merah/ons | 300,000 |
| garam/bungkus | 60,000 |
| terasi/pack | 210,000 |
| Tepung / kg | 1,440,000 |
| Lengkuas / ons | 30,000 |
| kunyit / bungkus | 30,000 |
| kemiri / bungkus | 120,000 |
| penyedap rasa / bungkus | 30,000 |
| minyak / liter | 300,000 |
| Total Biaya Tenaga Kerja | 2,000,000 |
| Langsung | |
| Ayam goreng krispy | 1,000,000 |
| Sambal | 1,000,000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik | 2,155,972 |
| biaya sewa kios | 1,600,000 |
| biaya air | 200,000 |
| biaya penyusutan peralatan | 55,972 |
| biaya transportasi | 300,000 |
| Total Biaya Produksi | 14,115,972.00 |
| Jumlah produksi per bulan | 1200 |
| Harga Pokok Produksi Per Bulan | 11,763.31 |

Sumber Olahan Data 2020

Dapat dilihat tabel 2 harga pokok produksi untuk bulan Mei menurut *fullcosting* pabrik bahwa total biaya bahan baku sebesar Rp. 9.960.000. yang terdiri dari Ayam sebesar Rp. 5.400.0000, Tempe sebesar Rp. 600.000 tahu sebesar Rp. 600.000, timun sebesar Rp. 210.000 cabe merah sebesar Rp. 300.000, garam sebesar Rp. 60.000, terasi sebesar Rp. 210.000. Tepung sebesar Rp. 1.440.000, lengkuas sebesar Rp. 30.000, kunyit sebesar Rp. 30.000, kemiri sebesar Rp. 120.000, penyedap rasa sebesar Rp. 300.000, minyak sebesar Rp. 300.000, Total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 2.000.000, Total biaya *Overhead* sebesar Rp. 2.155.972, yang terdiri dari biaya sewa kios sebesar Rp. 1.600.000, biaya air sebesar Rp. 200.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 55.972, biaya transportasi sebesar Rp. 300.000, Total biaya produksi pada bulan mei sebesar Rp. 14.2115.972, dengan jumlah produksi sebanyak 1080 potong ayam krispy. Jadi Harga pokok produksi per bulan Mei yang sudah menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 11.763.31

Harga Pokok Produksi Untuk Bulan Juni Menurut Full Costing Rm Ayam Goreng Krispy Dahar**Tabel 3. Harga Pokok Produksi Untuk Bulan Juni Menurut Full Costing Rm Ayam Goreng Krispy Dahar**

| Keterangan | Biaya Per Bulan |
|-------------------------------|------------------|
| Total Biaya Bahan Baku | 9,960,000 |
| Ayam/kg | 6,000,000 |
| Tempe daun/unit | 600,000 |
| Tahu / unit | 600,000 |
| Timun/kg | 210,000 |
| cabe merah/ons | 300,000 |
| garam/bungkus | 60,000 |
| terasi/pack | 210,000 |
| Tepung / kg | 1,440,000 |

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| Lengkuas / ons | 30,000 |
| kunyit / bungkus | 30,000 |
| kemiri / bungkus | 120,000 |
| penyedap rasa / bungkus | 30,000 |
| minyak / liter | 300,000 |
| Total Biaya Tenaga Kerja | 2,000,000 |
| Langsung | |
| Ayam goreng krispy | 1,000,000 |
| Sambal | 1,000,000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik | 2,155,972 |
| biaya sewa kios | 1,600,000 |
| biaya air | 200,000 |
| biaya penyusutan peralatan | 55,972 |
| biaya transportasi | 300,000 |
| Total Biaya Produksi | 14,115,972.00 |
| Jumlah produksi per bulan | 1200 |
| Harga Pokok Produksi Per Bulan | 11,763.31 |

Sumber Olahan Data 2020

Dapat dilihat tabel 3 harga pokok produksi untuk bulan Juni menurut *full costing* pabrik bahwa total biaya bahan baku sebesar Rp. 9.960.000. yang terdiri dari Ayam sebesar Rp. 5.400.0000, Tempe sebesar Rp. 600.000 tahu sebesar Rp. 600.000, timun sebesar Rp. 210.000 cabe merah sebesar Rp. 300.000, garam sebesar Rp. 60.000, terasi sebesar Rp. 210.000. Tepung sebesar Rp. 1.440.000, lengkuas sebesar Rp. 30.000, kunyit sebesar Rp. 30.000, kemiri sebesar Rp. 120.000, penyedap rasa sebesar Rp. 300.000, minyak sebesar Rp. 300.000, Total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 2.000.000, Total biaya *Overhead* sebesar Rp. 2.155.972, yang terdiri dari biaya sewa kios sebesar Rp. 1.600.000, biaya air sebesar Rp. 200.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 55.972, biaya transportasi sebesar Rp. 300.000, Total biaya produksi pada bulan juni sebesar Rp. 14.2115.972, dengan jumlah produksi sebanyak 1080 potong ayam krispy. Jadi Harga pokok produksi per bulan Juni yang sudah menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 11.763.31

Perhitungan Harga Pokok Produksi Ayam Goreng Krispy Dahar 2019

RM Ayam goreng krispy dahar baru berdiri sehingga membutuhkan perhitungan harga pokok produksi. Dalam penelitian ini penulis menghitung harga pokok produksi dengan metode *full costing*. Komponen-komponen harga pokok dalam akuntansi biaya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel.

Perhitungan harga pokok produksi dalam penelitian ini di hitung berdasarkan besaran produksi. Hal tersebut dilakukan agar hasil yang di dapatkan lebih akurat. Selain ayam biaya bahan baku langsung lainnya seperti tempe , tahu, lalapan , sambal. Setelah menghitung besaran produksi maka dihitung lagi berapa produksi di setiap bulannya.

Biaya tenaga kerja langsung yang terjadi setiap bulannya sudah di alokasikan berdasarkan bagian yang ditetapkan. Biaya yang terjadi untuk setiap bulannya tetap sama. Biaya overhead pabrik yang terjadi dikelompokkan menjadi dua yaitu: biaya bahan biaya sewa kios dan biaya air.

Pembahasan

Perbandingan Harga Pokok Produksi Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar

Harga pokok produksi yang terjadi pada bulan April, Mei dan Juni. Harga pokok produksi menurut perusahaan didapatkan hasil untuk bulan april sebesar Rp. 11.898. Pada bulan Mei sebesar Rp. 11.466. dan pada bulan Juni sebesar Rp. 11.466. Sedangkan harga pokok produksi menurut *full costing* di dapatkan hasil untuk bulan april sebesar Rp. 12.227 pada bulan mei sebesar Rp. 11.763 dan pada bulan juni sebesar Rp. 11.763.

Perusahaan mengalami kenaikan harga pokok produksi pada bulan april ke bulan mei. Hal ini disebabkan karena bertambahnya penjualan ayam dari 1080 potong ayam krispy menjadi 1200 potong. Perusahaan mengalami kenaikan biaya *Overhead* pabrik pada tepung terigu dari 3kg tepung menjadi 4kg tepung April Mei Juni Harga Pokok Pduksi Menurut RM Ayam goreng Krispy dahar Rp 11,898.1 Rp 11,466.7 Rp 11,466.7 Harga Pokok Pduksi Menurut Full Costing Rp 12,227.8 Rp 11,763.3 Rp 11,763.3 Selisih Rp 329.60 Rp 296.64 Rp 296.61 Sumber Olahan Data 2020 Perbandingan harga pokok produksi pada RM ayam goreng krispy dahar 4.21 bulan

Keterangan 63 pemakaian perharinya. Dan terjadi penurunan biaya air dari Rp. 250.000 menjadi Rp. 200.000 untuk pemakaian dari bulan april ke bulan mei.

Selisih perhitungan harga pokok produksi pada bulan april sebesar Rp.329,60 pada bulan mei sebesar Rp.296,64 dan pada bulan juni sebesar Rp.296,64. Hal ini disebabkan karena saat perusahaan RM ayam goreng krispy dahar tidak menghitung pengeluaran untuk biaya overhead pabrik dengan benar. Perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan peralatan dan biaya transportasi. Perusahaan menganggap bahwa biaya penyusutan sudah menjadi modal awal dalam pembelian peralatan.

Sedangkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti pada bulan april, mei dan juni mendapatkan hasil yang lebih tinggi hal ini disebabkan penelitian menggunakan metode full costing sebagai dasar harga pokok produksi di mana biaya penyusutan dan biaya transportasi dibebankan dalam biaya overhead pabrik untuk tiap bulannya.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan peneliti untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada rm ayam goreng krispy dahar untuk bulan april, mei dan juni di dapatkan selisih harga pokok produksi Rp.329,60 untuk bulan april, Rp. 296,64 untuk bulan mei dan juni hal ini disebabkan karena perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan dan biaya transportasi sedangkan metode *full costing* menghitung biaya penyusutan dan biaya transportasi sebagai biaya *overhead* pabrik.

Saran

Setelah dilakukan perhitungan Harga Pokok Produksi pada RM Ayam Goreng Krispy Dahar, maka penulis berharap tugas akhir ini dikembangkan dengan saransaran pengembangan sebagai berikut:

1. Penelitian ini dapat menjadi acuan pada RM Ayam Goreng Krispy Dahar sebagai penentuan harga pokok produksi untuk saat ini.
2. RM Ayam Goreng Krispy Dahar sebaiknya menggunakan perhitungan dengan metode full costing. Karena metode full costing lebih rinci dalam memasukkan 65 semua komponen biaya yang digunakan selama produksi berlangsung. Sehingga hasil yang didapat lebih akurat karena dengan biaya yang lebih terinci.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahri, Syaiful. 2016. *Pengantar Akuntansi*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Baldric Siregar. 2014. *Akuntansi manajemen*, Salemba Empat, Jakarta.
- Firdaus, D. A. dan Wasilah. 2018. *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat, Jakarta.
- Hansen dan Mowen. (2016). *Management Accounting*. Buku 1 Edisi ke-8. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5 cetakan ketigabelas. Yogyakarta: STIM KPN.
- Pelealu. Manoppo S. 2018. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual. *Jurnal EMBA*. Universitas Sam Ratulangi Vol, 6 No 002. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jab/article/view/19850> Diakses tanggal 01 Juli 2021
- Purwanto E. Watini S S, 2020. Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). Universitas Informatika dan Bisnis Indonesia. *Journal Of Applied Managerial Accounting* Vol. {4}. <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:xgnOhvSMMjMJ:https://jurnal.polibatam.ac.id/index.php/JAMA/article/download/2402/1234/+&cd=1&hl=id&ct=clnk&gl=id> Diakses tanggal 01 Juli 2021

Salman, Kautsar Riza dan Mochammad Farid. 2016. Akuntansi Manajemen. Jakarta: Indeks

Sriyani I. 2018. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing (Studi Kasus Pt. Bima Desa Sawita Medan). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. <http://repository.uinsu.ac.id/6287/1/IIN%20SRIYANI.pdf> Diakses tanggal 01 Juli 2021

Sujarweni, V. Wiratna. 2015. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Pustaka Baru Press

Yuliyati. Sapurta S R.2017. Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing dan Variable Costing. Akademi Akuntansi Bina Insani. *Jurnal Online Insan Akuntan*, Vol.2, No.2. <https://media.neliti.com/media/publications/234107-analisis-harga-pokok-produksi-roti-berda-21683d15.pdf>

