

ARTIKEL

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA PEMBUATAN CAMILAN ALEN-ALEN DI UD
KELAPA KUNIR TRENGGALEK**



Oleh:

AFIF ZAHRA RIZALDY

13.1.02.01.0275

Dibimbing oleh :

- 1. BADRUS ZAMAN, S.E, M.Ak.**
- 2. MAR'ATUS SOLIKAH, S.E, M.Ak.**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI
2018**

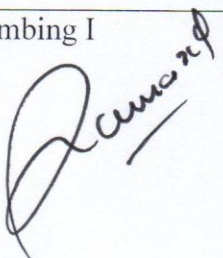
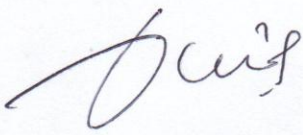
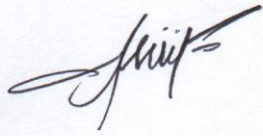
**SURAT PERNYATAAN**
ARTIKEL SKRIPSI TAHUN 2017**Yang bertanda tangan di bawah ini :**

Nama Lengkap : Afif Zahra Rizaldy
NPM : 13.1.02.01.0275
Telepon/HP : 085232078041
Alamat Surel (Email) : zahrarizal11@gmail.com
Judul Artikel : Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Pembuatan Camilan Alen-Alen Di Ud Kelapa Kunur Trenggalek
Fakultas – Progam Studi : Ekonomi-Akuntansi
Nama Perguruan Tinggi : Universitas Nusantara PGRI Kediri
Alamat Perguruan Tinggi : Jln. Kh. Achmad Dahlan No. 76 Mojoroto Kediri

Dengan ini menyatakan bahwa :

- Artikel yang saya tulis merupakan karya saya pribadi (bersama tim penulis) dan bebas plagiarisme;
- Artikel telah diteliti dan disetujui untuk diterbitkan oleh Dosen Pembimbing I dan II.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian data dengan pernyataan ini atau ada tuntutan dari pihak lain, saya bersedia bertanggungjawab dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Mengetahui		Kediri, januari 2018
Pembimbing I 	Pembimbing II 	Penulis, 
Badrus Zaman, S.E, M.Ak. NIDN. 0730036503	Mar'atus Solikah, S.E, M.Ak. NIDN. 0709047405	Afif Zahara Rizaldy NPM. 13.1.02.01.0275

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA PEMBUATAN CAMILAN ALEN-ALEN DI UD
KELAPA KUNIR TRENGGALEK**

Afif Zahra Rizaldy

13.1.02.01.0275

FE-Akuntansi

Zahrarizal11@gmail.com

Badrus Zaman, S.E, M.Ak.dan Mar'atus Solikah, S.E, M.Ak
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

Abstrak

Metode *full costing* yang di terapkan sesuai dengan kaidah akuntansi biaya dalam perhitungan suatu produksi untuk mengurangi terjadinya *overcosting* ataupun *undercosting* yang di akibatkan oleh terjadinya distorasi dalam pembebanan biaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan perhitungan yang dilakukan oleh suatu unit usaha, serta pengaruhnya terhadap harga jual.

Pada penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Subyek dari penelitian ini adalah *home industry* yang bergerak dalam bidang camilan khas trenggalek yaitu alen – alen yang bernama UD. Kelapa Kunir yang berada di Jln. Moh. Yamin No. 12 B Sumbergedong Kab. Trenggalek.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa *cost* perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan yang di gunakan pada UD. Kelapa Kunir. Hal ini di sebabkan karena adanya pembebanan biaya *overhead* pabrik yang dihitung dalam metode *full costing*, sehingga hasilnya lebih objektif.

Kata Kunci: harga pokok produksi (HPP), *full costing*.

I. PENDAHULUAN

Komponen pembentukan laba memerlukan alat bantu manajemen yang mampu menghasilkan informasi-informasi yang relevan guna pengambilan keputusan ekonomi dan keuangan yang tepat yaitu akuntansi.

(Sadeli : 2010) menyatakan yaitu :

akuntansi sebagai suatu metodologi dan himpunan pengetahuan yang berkenaan dengan sistem informasi dari satuan-satuan ekonomi apa pun bentuknya yang terbagi atas dua bagian. Pertama, akuntansi ialah pengetahuan yang menyangkut proses pelaksanaan pembukuan dalam arti yang luas. Kedua, *auditing* ialah pengetahuan yang menyangkut pemeriksaan dan penilaian (evaluasi) atas hasil proses pelaksanaan pembukuan tersebut.

Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca. Di dalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan oleh perusahaan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga jenis

kegiatan ini harus ditentukan secara cermat baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Sehingga informasi harga pokok produksi yang dihasilkan dapat diandalkan baik untuk penentuan harga jual produk maupun untuk perhitungan laba rugi periodik.

Tujuan utama perusahaan pada umumnya adalah untuk memperoleh laba yang optimal. Untuk menghasilkan laba, suatu perusahaan dapat melakukan cara dengan menaikkan harga jual dan dengan menekan biaya produksi secara efisien dan mengendalikan komponen biaya-biayanya sehingga biaya produksi yang dikeluarkan dapat ditekan seminimal mungkin. Biaya produksi yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok terlalu tinggi, yang selanjutnya akan menurunkan daya saing produk dan akhirnya dapat menurunkan laba. Untuk itu biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat mengoptimalkan laba sekaligus memenuhi tuntutan konsumen.

Harga produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba, rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksi, mengakibatkan kesalahan dalam laba pokok produksi

yang diperoleh perusahaan. Mengingat arti pentingnya harga pokok produksi yang memerlukan ketelitian dan ketepatan. Apakah dalam persaingan yang tajam saat ini memacu perusahaan yang satu bersaing dengan perusahaan yang lain, dalam menghasilkan produk yang sejenis maupun produk yang substansi karena itu diperlukan biaya maupun informasi harga pokok produksi untuk pengambilan keputusan. Dalam menetapkan harga jual yang tidak terlalu tinggi atau rendah, agar harga jual yang dihasilkan dapat bersaing dengan perusahaan sejenis serta memberikan laba yang sesuai dengan yang diharapkan dari produk yang dihasilkan.

Dalam penentuan harga pokok produksi UD Kelapa Kunir di Trenggalek tidak melakukan penggolongan dan pengalokasian biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan yaitu : fungsi produksi, fungsi pemasaran dan fungsi administrasi dan umum, sehingga biaya-biaya yang terjadi tidak di proses dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi dimasukkan dalam biaya produksi, biaya – biaya yang terjadi dalam pelaksanaan kegiatan pemasaran produk dimasukkan dalam biaya pemasaran, dan biaya-biaya untuk

mengkoordinasikan kegiatan perusahaan tidak dimasukkan dalam biaya administrasi dan umum.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu suatu tindakan penelitian untuk mengetahui lebih mendalam mengenai penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode yang tepat. Salah satu metode yang cocok untuk penelitian tersebut yaitu dengan metode *full costing* yaitu suatu metode dimana semua biaya yang timbul untuk memproduksi suatu barang atau jasa dibebankan secara penuh kedalam harga jual dari produk. Oleh karena itu peneliti melakukan penelitian kuantitatif yang berjudul “ Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* pada Pembuatan Alen-Alen di UD Kelapa Kunir Sumbergedong Trenggalek”. Agar bisa meminimalisasi biaya yang di keluarakan saat memproduksi barang.

II. METODE PENELITIAN

Subyek dari penelitian ini adalah UD Kelapa Kunir yang berada di Jln. Moh. Yamin No. 12 B Sumbergedong Kab. Trenggalek dimana UD Kelapa kunir ini adalah industry perumahan yang bergerak dalam bidang camilan khas trenggalek yaitu alen-alen.

Objek dari penelitian ini adalah harga pokok produksi yang bertujuan untuk mengetahui biaya-biaya produksi secara rinci. Objek penelitian dalam HPP yaitu meliputi (1) biaya bahan baku (2) biaya tenaga kerja langsung (3) biaya *overhead* pabrik (4) biaya produksi. Waktu pelaksanaan penelitian yaitu pada bulan Juni - November 2017, penelitian dapat dilaksanakan dengan persetujuan dari pemimpin sekaligus pemilik UD Kelapa Kunir Sumbergedong Trenggalek.

Teknik penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Penelitian ini dilakukan untuk membuat suatu uraian sistematis berdasarkan pengumpulan data primer dan sekunder.

Menurut Sugiyono (2012: 91), Deskriptif diartikan sebagai berikut:

Uraian sistematis tentang teori (dan bukan sekedar pendapat pakar atau penulis buku) dan hasil-hasil penelitian yang relevan dengan variabel yang diteliti.

Sedangkan metode perhitungan yang digunakan di UD Kelapa Kunir masih menggunakan perhitungan yang tradisional yang hanya menghitung biaya bahan bakunya saja dan tidak menghitung biaya *overhead* pabrik

Pendekatan penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif. Menurut Sugiyono (2010:13), Pendekatan kuantitatif diartikan sebagai “Pendekatan

kuantitatif adalah penelitian yang data penelitian berupa angka-angka”. Alasan digunakannya pendekatan kuantitatif dalam penelitian ini adalah karena data yang akan dianalisis berbentuk angka-angka yang sifatnya dapat diukur, rasional, dan sistematis.

Adapun Langkah-langkah pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu :

- a. Mengumpulkan data perusahaan untuk masalah yang diteliti
- b. Menggunakan landasan-landasan teori yang berhubungan dengan masalah yang diteliti
- c. Membandingkan data yang diperoleh dari perusahaan dengan teori yang digunakan peneliti
- d. Menganalisis langkah-langkah yang diambil perusahaan dalam penentuan harga pokok produksi.

Adapun langkah-langkah dalam menghitung Harga Pokok Produksi adalah sebagai berikut :

1. Menghitung bahan baku yang digunakan
Rumus untuk menghitung bahan baku yang digunakan : Saldo awal bahan baku + pembelian bahan baku – saldo akhir bahan baku.
2. Menghitung Biaya Produksi
Rumus untuk menghitung biaya produksi : Total biaya produksi = bahan

baku yang digunakan + biaya tenaga kerja langsung + biaya *overhead* produksi.

3. Menghitung biaya pokok produksi

Rumus untuk menghitung harga pokok produksi : Harga pokok produksi = total biaya produksi + saldo awal persediaan barang dalam proses produksi – saldo akhir persediaan barang dalam proses produksi.

4. Mengitung HPP

Rumus menghitung HPP : HPP = Harga Pokok Produksi + persediaan barang awal – persediaan barang akhir.

III. HASIL DAN KESIMPULAN

A. Hasil

Berdasarkan hasil data yang diperoleh dari penelitian, diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dan metode *full costing* memiliki perbedaan. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci dengan jelas, baik itu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik sedangkan pada

perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang digunakan perusahaan tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik secara rinci kedalam biaya produksinya. Perusahaan hanya merinci biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* namun biaya *overhead* yang dihitung pada proses perhitungan biaya produksi yang dilakukan perusahaan hanya biaya listrik, air, pulsa dan biaya kayu bakar. Untuk biaya BBM dan biaya pemeliharaan mesin dan peralatan tidak dibebankan oleh perusahaan oleh karena itu perhitungan biaya produksi dengan metode perusahaan lebih kecil dibandingkan dengan metode *full costing*.

B. Kesimpulan

1. UD Kelapa Kunir telah melakukan perhitungan biaya produksi untuk produk alen-alen. perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD Kelapa Kunir masih sangat sederhana dengan menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, biaya tepung terigu, biaya bawang putih, biaya garam, biaya kunyit, biaya minyak goreng, biaya keju, biaya cabe, biaya perasa jagung bakar, biaya perasa jagung manis biaya kayu bakar, biaya listrik, air dan pulsa. Masih terdapat

biaya *overhead* yang dikeluarkan dalam proses produksi namun UD Kelapa Kunir tidak menghitung biaya tersebut. Hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan UD Kelapa Kunir atas produk alen-alen adalah Rp 7.862,5.

2. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan dengan metode *full costing* pada UD Kelapa Kunir ialah dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi alen-alen. Adapun biaya yang dibebankan pada produksi alen-alen adalah biaya tepung terigu, biaya bawang putih, biaya garam, biaya kunyit, biaya minyak goreng, biaya keju, biaya cabe, biaya perasa jagung bakar, biaya perasa jagung manis, biaya kayu bakar, biaya listrik air dan pulsa, biaya BBM, biaya perawatan Pemeliharaan Mesin dan Peralatan. Hasil perhitungan biaya produksi dengan metode *full costing* adalah Rp 11.256,25.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dan metode *full costing* memiliki perbedaan. Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan metode perusahaan. Selisih biaya produksi antara

kedua metode tersebut adalah Rp 6.737,25 selama bulan oktober 2017.

IV. DAFTAR PUSTAKA

Sadeli, 2010. Pengertian akuntansi online.

https://www.google.com/search/hl=in-ID&ie=UTF-8&source=android-browser&q=akuntansi+menurut+sadeli+2010&gws_rd=ssl

Sugiono.2009. *Metode Penelitian Bisnis* .(Bandung : Alfabeta) .