

JABM

Jurnal Akuntansi, Bisnis dan Manajemen

ISSN:0854-4190

Optimalisasi Pengelolaan Bisnis Retail Minimarket "Sugimart". *Rini Rahayu Kurniati dan A. Ramadhan*

Peranan Buku Pembantu Sebagai Rincian dari Buku Besar dalam Menentukan Harga Pokok Produksi (Studi pada Percetakan Andromedia Malang). *Djoko Sugiono*

Analisis Kesehatan Bank Perkreditan Rakyat (BPR) Gunung Arjuna Malang Menggunakan Metode CAMELS. *Rahayu Widayanti*

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Penjualan Ceker Lunak di Malang. *Heri Purnomo dan Ali Syaifulloh*

Analisis Laporan Keuangan Untuk Mengukur Kinerja Keuangan Berdasarkan Rasio Profitabilitas pada PT Kereta Api Indonesia (PERSERO) dan Anak Perusahaan. *Samsul Arifin dan Liduina Asih Primandari*

JABM

VOLUME 22

NOMOR 2

Oktober 2015

DAFTAR ISI

Volume 22

No. 2

Oktober 2015

- Optimalisasi Pengelolaan Bisnis Retail Minimarket “Sugimart”. 61-74
Rini Rahayu Kurniati dan A. Ramadlan
- Peranan Buku Pembantu Sebagai Rincian dari Buku Besar dalam Menentukan Harga Pokok Produksi (Studi pada Percetakan Andromedia Malang). 75-83
Djoko Sugiono
- Analisis Kesehatan Bank Perkreditan Rakyat (BPR) Gunung Arjuna Malang Menggunakan Metode CAMELS. 84-101
Rahayu Widayanti
- Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Penjualan Ceker Lunak di Malang. 102-114
Heri Purnomo dan Ali Syaifulloh
- Analisis Laporan Keuangan Untuk Mengukur Kinerja Keuangan Berdasarkan Rasio Profitabilitas pada PT Kereta Api Indonesia (PERSERO) dan Anak Perusahaan. 115-123
Samsul Arifin dan Liduina Asih Primandari

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Penjualan Ceker Lunak di Malang

Heri Purnomo dan Ali Syaifulloh

Dosen Fakultas Teknik STMIK PPKIA Pradnya Paramita Malang

Jl. Laksda Adi Sucipto no 249 A Malang

E-mail: heripurnomo234@gmail.com, ali1305ta@gmail.com

Abstract:

Mie Ceker Lunak is a business that aims to sell processed foods such as chicken noodle with soft claw mixture also oriented on profit and not be separated from issues profit achievement, and payback. Thus, in calculating the cost of production and collection costs incurred to buy noodles, chicken, chicken claw and seasoning as its main ingredient, the cost incurred is supposed to be used as an element of the calculation of the establishment cost of the product to venture capital returns claw soft noodles with production capacity resulting from. The purpose of this paper aims to determine the production cost price calculation claw soft noodles, because the cost of production as a calculation tool in decision making. Soft noodles claw effort in making the report the cost of production has not been able to show the cost of production in accordance with the collection of production costs. On the other hand, the authors assume that the calculation of the cost of production enterprises claw noodles right software can know the cost of an adequate sales and profit analysis of the desired impact on the company.

Keywords: Analysis, Calculation of Cost of Production

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Usaha “Mie Ceker Lunak” merupakan usaha olahan makanan yang terdiri atas mie ayam dengan tambahan ceker yang lunak dengan rasa yang enak. Tentu saja sebagai salah satu usaha, maka usaha ini juga berorientasi pada laba. Untuk menentukan seberapa besar laba maka perlu diperhatikan komponen-komponen laba yang ada. Komponen pembentukan laba adalah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produksi dan jasa yang dihasilkan perusahaan. Biaya adalah pengorbanan yang harus dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi atau menghasilkan sesuatu barang atau jasa, biaya tersebut disebut sebagai biaya harga pokok atau harga pokok produksi.

Dalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan oleh usaha “Mie Ceker Lunak” adalah informasi mengenai bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* perusahaan. Ketiga jenis biaya tersebut

harus ditentukan dengan cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya sehingga informasi harga pokok produksi yang dihasilkan dapat diandalkan dengan baik untuk perhitungan harga jual pokok maupun untuk perhitungan laba rugi periodik. Oleh karena itu informasi biaya dan informasi harga pokok produksi sangat diperlukan untuk berbagai pengambil keputusan.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian ini adalah: “Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi “Mie Ceker Lunak” yang berada di Malang?”

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah: (1) Penelitian Lapangan (*field research*), yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan secara langsung kepada pengusaha yang bersangkutan untuk memperoleh data dan informasi yang dibutuhkan dalam penulisan ini; dan (2) Penelitian Kepustakaan (*library research*), yaitu metode yang dilakukan dengan membaca referensi yang berhubungan dengan masalah yang dihadapi untuk memperoleh informasi yang dibutuhkan (Nazir, 2005).

Teknik Analisis

Dalam penelitian ini, teknik yang digunakan adalah analisa harga pokok produksi yaitu dengan cara mengumpulkan bahan dan data yang diperlukan untuk kemudian mengolah dan membahasnya. Alat yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) Akuntansi biaya, yaitu sebagai suatu bidang akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur dan melaporkan tentang informasi biaya yang digunakan; dan (2) Akuntansi manajemen, yaitu sebagai penyediaan informasi bagi pengambilan keputusan.

Analisis harga produksi meliputi semua unsur biaya yang melekat pada suatu produk yang menggambarkan tinggi rendahnya imbalan yang terdapat didalam produsen atas biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk, untuk menentukan harga pokok produksi yang mutlak biaya produksi perlu diklasifikasikan menurut jenis atau objek pengeluarannya hal ini penting agar pengumpulan data biaya dan alokasinya yang seringkali menuntut adanya ketelitian yang tinggi, seperti misalnya penentuan tingkat penyelesaian produk dalam proses pada produksi dapat dilakukan dengan

mudah sehingga penggolongan biaya juga disesuaikan dengan tujuan tersebut. Klasifikasi Biaya (Penggolongan Biaya) dapat digolongkan menjadi beberapa golongan, tertentu yang lebih ringkas untuk dapat memberi informasi biaya yang lengkap bagi seorang pimpinan dalam mengelola dan menjalankan fungsinya dalam pengklasifikasian biaya terdapat unsur-unsur harga pokok produksi yang dapat digolongkan ke dalam tiga kategori yaitu, biaya bahan baku (*direct material cost*), biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*), dan biaya *overhead* pabrik sehingga harga pokok produksi dapat menghasilkan harga pokok produksi yang benar dengan menjumlahkan biaya-biaya yang dikeluarkan dari proses pengolahan sampai barang tersebut siap dijual.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Biaya

Adapun pengertian biaya menurut Mulyadi (2007) adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemudian akan terjadi pada tujuan tertentu (di dalam arti luas) sedangkan dalam arti yang lebih sempit, biaya diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva.

Dari definisi di atas bahwa biaya sebagai suatu pengorbanan atas sumber-sumber ekonomi untuk mendapatkan sesuatu yaitu pendapatan. Sebagai harga pokok, biaya yang dapat diukur atau merupakan harga pertukaran atas sumber ekonomis yang dikorbankan atau diserahkan untuk mendapatkan suatu barang, jasa atau aktiva. Namun kadang-kadang biaya juga diukur berdasarkan harga pasar dan aktiva yang didapat. Biaya sebagai beban adalah apabila pengorbanan sumber ekonomis dalam rangka merealisasikan pendapatan dengan demikian, jika dari cara bagaimana perusahaan pada umumnya berupaya untuk menghasilkan laba, maka perbedaan antara harga pokok dan beban semata-mata terletak pada faktor waktu.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi atau *products cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) dari perusahaan dagang maupun manufaktur. Harga pokok produksi mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan, seperti misalnya: laba kotor penjualan, dan laba bersih.

Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi pada dasarnya menunjukkan harga pokok produk

barang dan jasa yang diproduksi dalam suatu periode akuntansi tertentu. Hal ini berarti bahwa harga pokok produksi merupakan bagian dari harga pokok. Harga pokok dari produk yang terjual dalam suatu periode akuntansi. Berikut ini pengertian harga pokok menurut beberapa pendapat.

Menurut Nurlela (2007) harga pokok produksi adalah Kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Dari definisi di atas harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi.

Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

Untuk mengetahui laba atau rugi secara periodik suatu perusahaan dihitung dengan mengurangkan pendapatan yang diperoleh dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh pendapatan tersebut. Oleh karena itu diperlukan informasi dari harga pokok produksi.

Menurut Mulyadi (2007) manfaat dari penentuan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagai berikut: (1) Menentukan Harga Jual Produk. Perusahaan yang memproduksi masa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang dengan demikian biaya produksi dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya; (2) Memantau Realisasi Biaya Produksi Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan, oleh sebab itu akuntansi biaya digunakan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya; (3) Menghitung Laba Rugi Periodik. Guna mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto. Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu; dan (4) Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk dalam Proses yang disajikan dalam Neraca

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban perperiode, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca

dan laporan laba rugi, yang menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Berdasarkan catatan biaya produksi yang masih melekat pada produk jadi yang belum di jual pada tanggal neraca serta dapat diketahui biaya produksinya. Biaya yang melekat pada produk jadi pada tanggal neraca disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Terdapat tiga unsur-unsur harga pokok produksi menurut Nurlela (2007) yaitu: (1) Biaya bahan baku. Biaya ini meliputi harga pokok dari semua bahan yang secara praktis dapat diidentifikasi sebagai produk selesai; (2) Biaya tenaga kerja langsung. Meliputi gaji dan upah dari seluruh tenaga kerja langsung yang secara praktis dapat diidentifikasi dengan pengolahan bahan menjadi produk jadi atau setengah jadi; (3) Biaya *overhead* pabrik. Biaya ini meliputi semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Oleh karena itu, biaya *overhead* pabrik meliputi juga biaya bahan penolong, gaji dan upah tenaga kerja tidak langsung dan biaya produksi tak langsung lainnya.

Metode Perhitungan Biaya Produksi

Metode perhitungan biaya produksi adalah suatu cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur biaya ke dalam harga pokok produksi dapat dilakukan dengan dua cara menurut Nurlela (2007) adalah sebagai berikut: (1) Metode *Variable Costing*, yaitu merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Unsur biaya produksi menurut metode *variabel costing* tersusun sebagai berikut: Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap); dan (2) Metode *Full Costing*, yaitu merupakan metode penentuan harga harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya

tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini: Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

PEMBAHASAN

Pengklasifikasian Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Berdasarkan data yang diperoleh, akan diklasifikasikan unsur-unsur harga pokok produksi yang ada pada usaha Mie Ceker Lunak. Pengklasifikasian ini sangat penting bagi perkembangan suatu usaha baik perusahaan besar maupun perusahaan kecil. Hal ini dilakukan agar perhitungan harga pokok produksi yang benar akan membantu manajemen dalam memperoleh informasi sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai yaitu untuk penentuan harga pokok produksi.

Usaha Mie Ceker Lunak mengklasifikasikan biaya produksi untuk usaha yang dihasilkannya yaitu: (1) Biaya Bahan Baku. Biaya ini meliputi harga pokok dari semua bahan yang secara praktis dapat didefinisikan sebagai produk selesai. Pada usaha mie ceker lunak bahan bakunya adalah mie basah yang diperoleh dengan membeli dari penjual mie, ayam dan ceker ayam diperoleh dari membeli di pasar serta bumbu masakan; (2) Biaya Tenaga Kerja. Biaya tenaga kerja meliputi seluruh biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah karyawan yang langsung terkait dengan proses produksi. Tenaga kerja yang menangani kegiatan memasak dan menjual terdiri dari 1 orang tenaga kerja; dan (3) Biaya *Overhead* Pabrik. Biaya ini meliputi semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Pada usaha Mie Ceker Lunak biaya *overhead* pabrik terdiri dari biaya listrik, biaya air, dan biaya gas.

Pengalokasian Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Usaha Mie Ceker Lunak dalam melakukan kegiatan produksi menghasilkan produk mie dengan rasa enak, untuk itu perlu dilakukan perincian biaya produknya. Usaha Mie ceker lunak telah melakukan pengalokasian terhadap biaya-biaya yang merupakan unsur dari harga pokok produksi, akan tetapi ada biaya produksi yang belum dialokasikan atau dikeluarkan secara tepat yaitu biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*.

Analisis Terhadap Pengklasifikasian Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Setelah semua unsur biaya dikelompokkan berdasarkan klasifikasi yang ada selanjutnya adalah melakukan pengumpulan biaya. Selama ini pengumpulan biaya dalam usaha mie cekeer lunak masih kurang memadai untuk tujuan penentuan harga pokok produksi. Untuk itu pada bagian ini akan diklasifikasikan biaya-biaya yang telah dikeluarkan usaha mie cekeer lunak selama 1 bulan yaitu di bulan Maret 2014 dan disertakan alokasi pembebanan biaya ke produksi.

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh mie cekeer lunak meliputi biaya pembelian mie basah, ayam, cekeer ayam dan bumbu sebagai bahan dasar. Usaha mie cekeer lunak menggunakan metode harga pokok proses sehingga setiap satuan produk yang sama akan membutuhkan bahan baku yang sama pula. Biaya bahan baku produk dapat diikuti jejaknya pada setiap macam produk.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh perusahaan mie cekeer lunak adalah biaya tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam kegiatan produksi yaitu berjumlah 1 orang untuk kegiatan penjualan dengan upah mingguan sebesar Rp 750.000,- perbulan.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik di usaha mie cekeer lunak adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, maka biaya *overhead* yang berhasil dikelompokkan dalam usaha mie cekeer lunak terdiri dari: (1) Biaya Listrik, (2) Biaya Air, (3) Biaya Gas Elpiji, dan (4) Biaya lain-lain: Biaya Transportasi, Biaya Sisa Mie/ Kerusakan Mie, Biaya Plastik, Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung.

Pada setiap akhir periode biaya *overhead* pabrik dihitung berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, yang kemudian dibebankan pada departemen produksi. Selama ini untuk perhitungan harga pokok produksi, usaha mie cekeer lunak belum membebankan biaya *overhead* pabrik kepada produk secara nyata berdasarkan pengumpulan biaya yang telah dipergunakan. Agar diperoleh perhitungan yang benar, maka biaya *overhead* harus dialokasikan ke produk berdasarkan jenis produk yang akan dihasilkan sehingga nantinya

diketahui berapa biaya sesungguhnya yang digunakan oleh setiap produk secara nyata.

Analisis Terhadap Pengalokasian Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Penulis melakukan analisis terhadap pengalokasian unsur-unsur harga pokok produksi mie cekeer sebanyak 120 kg mie, 30kg daging ayam, 60kg cekeer ayam dan bumbu yang menghasilkan penjualan sebanyak 1.200 mangkok. Untuk lebih jelasnya analisis terhadap alokasi biaya-biaya yang merupakan unsur-unsur dari harga pokok mie cekeer lunak dapat disajikan berikut ini:

Biaya Bahan Baku

Seperti analisis yang telah dilakukan terhadap pengklasifikasian unsur-unsur harga pokok produksi sebelumnya, yang menjadi bahan baku pada usaha ini adalah mie basah, ayam, cekeer ayam dan bumbu. Biaya bahan baku untuk tahun 2014 dalam bulan Maret dapat dilihat dalam tabel di bawah ini :

Tabel 1: Biaya Bahan Baku

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Pemakaian Bahan	Jumlah
1	Mie	8.000	120	960.000
2	Ayam	30.000	30	900.000
3	Ceker	8.000	60	480.000
4	Bumbu	15.000,-	30	450.000

Biaya Tenaga Kerja

Pada analisis sebelumnya untuk biaya tenaga kerja langsung tidak diperhitungkan atau dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi yang ada pada laporan usaha mie cekeer lunak. Berdasarkan teori untuk biaya tenaga kerja harus dimasukkan kedalam laporan harga pokok produksi. Berikut perhitungannya berdasarkan upah tarif yang ada pada usaha mie cekeer lunak.

Upah tenaga kerja adalah Rp 750.000,- perbulan.

Biaya Overhead Pabrik

Berdasarkan pengklasifikasian yang dilakukan sebelumnya, maka penulis akan merincikan lebih jelas biaya *overhead* pabrik yang ada pada perusahaan. Seperti biaya-biaya lampu, biaya air, biaya transportasi ke pasar, biaya kerusakan mie/ sisa mie, biaya mie dan biaya tenaga kerja

tidak langsung. Berikut ini akan diuraikan biaya-biaya overhead yang terjadi pada usaha mie cekeer lunak selama bulan Maret tahun 2014.

Biaya Listrik

Tabel berikut menunjukkan alokasi penggunaan biaya listrik yang dikeluarkan sebesar Rp 60.000,-

Tabel 2: Biaya Overhead Pabrik

No	Jenis Biaya	Alokasi Biaya	Jumlah
1	Pemakaian listrik	30 x Rp 2.000,-	Rp 60.000,-

Biaya Air

Tabel berikut menunjukkan alokasi biaya pemakaian air yang dibutuhkan oleh pengusaha mie cekeer lunak sebesar Rp 90.000,-

Tabel 3: Biaya Pemakaian Air

No	Jenis Biaya	Alokasi Biaya	Jumlah
1	Pemakaian air	30 x Rp .3000,-	Rp 90.000,-

Biaya Gas Elpiji

Untuk dapat menghasilkan produk mie cekeer lunak salah satu komponen utama adalah gas elpiji untuk memasak. Alokasi biaya yang dibutuhkan seperti dalam tabel berikut:

Tabel 4: Pemakaian gas elpiji

No	Jenis Biaya	Alokasi Biaya	Jumlah
1	Gas Elpiji	30X 15.000,-	450.000,-

Biaya Transportasi

Untuk mendapatkan bahan baku yang diperlukan dalam proses usaha mie cekeer dibutuhkan transportasi yang terkadang dilupakan oleh pengusaha seperti dalam tabel berikut:

Tabel 5: Alokasi biaya transportasi

No	Biaya	Alokasi Biaya	Jumlah
1	Biaya Bensin	30 x 5.000,-	150.000,-
2	Parkir	30 x 1.000,-	30.000,-
Total			180.000,-

Biaya Kerusakan / Sisa Mie

Usaha penjualan mie cekeer lunak tidak semuanya dapat laku terjual. Contohnya dalam penjualan terkadang masih ada yang tidak laku, akhirnya menjadi sisa atau terkadang ada keinginan untuk tukarmie cekeer lunak dengan makanan dari usaha yang lain. Hal ini mengakibatkan kerugian yang harus ditanggung oleh pengusaha mie cekeer lunak, sebagaimana alokasi biaya dalam tabel berikut:

Tabel 6: Alokasi biaya kerusakan mie

Biaya	No	Alokasi Biaya	Jumlah
Kerusakan mie	1	2 x 30 x 5.000,-	300.000,-

Biaya Plastik

Dalam penjualan mie cekeer lunak, kantong plastik sering juga dibutuhkan. Terlebih jika pembeli menginginkan pesanan yang dibawa pulang. Seperti dalam tabel berikut :

Tabel 7: Alokasi biaya plastik

No	Biaya	Alokasi Biaya	Jumlah
1	Kantong Plastik 1 kg	5 x 8.000,-	40.000,-
2	Kantong Kresek	5 X 5.000,-	25.000,-
Total			65.000,-

Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Untuk biaya tenaga tidak langsung, usaha mie cekeer lunak menggunakan tenaga sendiri. Seharusnya tenaga ini harus juga dimasukkan dalam beban biaya, sehingga penentuan harga pokok produksi bisa sesuai dengan yang diharapkan. Untuk menentukan biaya tidak langsung setidaknya 50% dari

tenaga kerja langsung. Sehingga alokasi biaya yang harus dikeluarkan adalah Rp 375.000,-.

Dengan melihat data di atas, maka biaya overhead yang dibebankan kepada pengusaha adalah sebagai berikut:

Tabel 8: Biaya Overhead

Biaya Listrik:	60.000,-
Biaya Air:	90.000,-
Biaya Gas:	450.000,-
Biaya lain-lain:	
Biaya Transportasi:	180.000,-
Biaya Kerusakan Mie	300.000,-
Biaya Plastik	65.000,-
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	375.000,-

Setelah dilakukan analisis atas pengklasifikasian dan pengalokasian biaya berdasarkan biaya-biaya yang membentuk unsur-unsur harga pokok produksi atas penjualan mie cekeer lunak sebanyak 120 kg mie, 40 kg daging ayam, 80 kg cekeer ayam dan bumbu untuk 1.200 mangkok, maka berikut ini dapat dilihat total dari unsur-unsur biaya yang membentuk harga pokok produksi, yaitu:

1. Biaya Bahan Baku : 2.790.000,-
2. Biaya Tenaga Kerja : 750.000,-
3. Biaya Overhead : 1.520.000,-
5.060.000,-

Untuk mempelajari pertanggungjawaban biaya yang telah dipakai serta dapat memberikan gambaran mengenai data produksi dan biaya-biaya produksi, penentuan harga pokok produksi lazimnya menggunakan metode *full costing*. Dalam metode *full costing* menghendaki pembebanan seluruh biaya produksi baik itu biaya tetap maupun biaya variabel sebagai komponen pembentukan harga pokok produksi.

Laporan Penjualan

Tabel 9: Laporan Penjualan

Jumlah Produksi	Harga	Jumlah
1.200 mangkok	Rp 5.000,-	Rp 6.000.000,-

Tabel 10: Biaya Pengeluaran

Produksi	Jumlah Harga Ekuivalen HHP/Mangkok		
Biaya Bahan Baku			
- Mie	960.000,-	1200	800,-
- Ayam	900.000,-	1200	750,-
- Ceker	480.000,-	1200	400,-
- Bumbu	450.000,-	1200	375,-
	2.790.000,-		2.325,-

Dari perhitungan diatas ternyata harga pokok yang dihasilkan atas biaya produksi mie ceher lunak adalah sebesar Rp 2.325,-. Sehingga susunan laporan biaya produksi bulan Maret adalah sebagai berikut:

Tabel 11: Tabel perbandingan kalkulasi

Biaya	Menurut		Selisih
	Perusahaan	Teori	
Biaya Bahan Baku			-
1200 x <u>@2.325</u>	2.790.000	2.790.000	-
Biaya Tenaga Kerja	-	750.000	750.000
Biaya Overhead			-

Biaya Listrik	60.000	60.000	-
Biaya Air	90.000	90.000	-
Biaya Gas			
Elpiji	450.000	450.000	-
Biaya Lain- lain			-
Biaya Transportasi	-	180.000	180.000
Biaya Kerusakan Mie	-	300.000	300.000
Biaya Plastik	-	65.000	65.000
Biaya Tenaga Kerja			
Tak Langsung	-	375.000	375.000
Jumlah BOP	600.000	1.520.000	920.000
Harga Pokok Produksi	3.390.000	5.060.000	1.670.000

Terjadi perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan hasil analisis ternyata harga pokok produksi menurut analisis selama Bulan Maret 2014 sebesar Rp 5.060.000,- sedangkan dalam hasil perhitungan perusahaan, harga pokok produksi lebih rendah yaitu sebesar Rp 3.990.000,-. Maka ada selisih sebesar Rp 1.670.000,-. Perbedaan ini disebabkan sebagai akibat biaya-biaya yang seharusnya diperhitungkan oleh perusahaan sebagai unsur biaya produksi tidak diperhitungkan. Biaya ini adalah biaya overhead yang meliputi biaya transportasi, biaya kerusakan mie, biaya plastik dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Perusahaan menganggap bahwa biaya tersebut bukanlah biaya produksi. Maka diperlukan kehati-hatian dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi.

Kesalahan dalam klasifikasi tidak menunjukkan keadaan sebenarnya dimana harga pokok produksi lebih rendah dan ini akan menyebabkan informasi

yang dihasilkan menjadi kurang tepat untuk mengambil keputusan. Setelah adanya pengklasifikasian dan pengumpulan biaya produksi secara tepat maka akan dihasilkan informasi biaya untuk penentuan harga pokok produksi secara wajar yang akan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan bagi manajemen sehingga keputusan yang diambil tepat dan dapat mendukung keberhasilan perusahaan dimasa yang akan datang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: (1) Dalam penentuan harga pokok produksinya, perusahaan belum memasukkan beberapa biaya seperti biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang meliputi biaya penyusutan mesin, biaya lain-lain dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Alasan perusahaan tidak memperhitungkan biaya-biaya tersebut, karena perusahaan menganggap semua biaya tersebut merupakan biaya umum yang tidak dimasukkan ke dalam kategori biaya produksi; dan (2) Dalam penentuan harga pokok produksi belum menunjukkan harga pokok produksi yang wajar karena harga pokok tersebut tidak dihitung berdasarkan penggolongan dan pengumpulan biaya yang dikeluarkan tetapi lebih mengacu pada pertimbangan manajemen.

Saran

Adapun saran bagi perusahaan yang berguna untuk meningkatkan usahanya di masa yang datang, antara lain: (1) Dalam hal penggolongan biaya produksi maupun pengumpulan biaya produksi hendaknya perusahaan memperhitungkan unsur-unsur biaya yang masuk ke dalam kriteria biaya *overhead* pabrik karena dengan kesalahan walau sedikitpun dalam melakukan pengumpulan biaya produksi maka informasi harga pokok produksi tidak relevan dan hasilnya akan berdampak pada perusahaan; dan (2) Dari hasil evaluasi penentuan harga pokok produksi hendaknya perusahaan memperhitungkan perhitungan harga pokok yang benar sehingga informasi harga produksi dapat tersaji dengan wajar dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan yang tepat bagi manajemen dan dapat mendukung keberhasilan perusahaan di masa akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

Mulyadi, 2007. *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: Aditya Media

Supranto, J. 2004. *Statistik Teori dan Aplikasi*. Jilid 1 Edisi 6. Erlangga :Jakarta.

Bastian Bustami dan Nurlela. 2007. *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi*. Graha Ilmu : Yogyakarta.

Nazir, M. 2005. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia.