

**IMPLEMENTASI HARGA POKOK PRODUKSI METODE *FULL COSTING*
DALAM PENETAPAN HARGA JUAL DAN LABA DI KERUPUK
JANGEK KHAS MALALO KOTA LUBUKLINGGAU**

Eri Triharyati¹

Program Studi Akuntansi, Universitas Bina Insan Lubuklinggau¹

E-mail : eri_triharyati@univbinainsan.ac.id¹

ABSTRACT

This study aims to analyze the Implementation of Cost of Production Full Costing Method in Determination of Selling Prices and Profits in the Typical Jangek Malalo Crackers of Lubuklinggau City in 2015 until 2018. The results of the study on the calculation of Cost of Production in 2015 amounted to Rp.852.316,000, In 2016 amounting to Rp.865,932,000, in 2017 amounting to Rp.982,198,000 and Production Cost in 2018 known as Rp.1,183,192,000. Selling prices in 2015 and 2016 set by the cracker Jangek Malalo home industry amounted to Rp.120,000 / Kg and in 2017 and 2018 were Rp.130,000 / Kg, while the results of Researchers' calculations for 2015 Sale / Kg Prices were Rp.127,975 / Kg, in 2016 amounting to Rp.127,326 / Kg, in 2017 amounting to Rp.125,688 / Kg and in 2018 the Selling Price of Rp.127,699 / Kg. The researchers' calculation is assumed that the company targets or sets a profit of 10%, so the profit achieved by the cracker Jangek Malalo home industry is below 10% of the Production Cost for 2015 and 2016 while for 2017 and 2018 the company has achieved a profit above 10%. If the cracker Jangek Malalo Home industry wants to achieve a profit above 15% then the company must increase the selling price by multiplying the Cost of Production by 15%. For example, the selling price per kg of Rp.120,000 per month can be increased to Rp.133,792 / Kg and Rp.133,113 / Kg, whereas in the first month the selling price per kg of Rp.130,000 per kg can be increased to Rp.131.401/Kg and Rp. .13.50.50 / Kg.

Keywords : *Cost of Production, Selling Price, Profit*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Implementasi Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual dan Laba Di Kerupuk Jangek Khas Malalo Kota Lubuklinggau pada tahun 2015 sampai dengan tahun 2018. Hasil penelitian pada perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Tahun 2015 sebesar Rp.852.316.000, Tahun 2016 sebesar Rp.865.932.000, Tahun 2017 sebesar Rp.982.198.000 dan Harga Pokok Produksi Pada Tahun 2018 diketahui sebesar Rp.1.183.192.000. Harga Jual pada tahun 2015 dan 2016 yang ditetapkan oleh home industri Kerupuk Jangek Malalo sebesar Rp.120.000/Kg serta Tahun 2017 dan tahun 2018 sebesar Rp.130.000/Kg, sementara hasil perhitungan Peneliti untuk Tahun 2015 Harga Jual /Kg sebesar Rp.127.975/Kg, Tahun 2016 sebesar Rp.127.326/Kg, Tahun 2017 sebesar Rp.125.688/Kg dan Pada tahun 2018 Harga Jual sebesar Rp.127.699/ Kg. Perhitungan peneliti ini diandaikan Perusahaan menargetkan atau menetapkan laba sebesar 10%, jadi laba yang dicapai oleh home industri Kerupuk Jangek Malalo dibawah 10% dari Harga Pokok Produksi untuk tahun 2015 dan 2016 sementara untuk tahun 2017 dan 2018 perusahaan sudah mencapai laba diatas 10%. Jika Home industri Kerupuk Jangek Malalo ingin mencapai laba diatas 15% maka perusahaan harus menaikkan harga jual dengan mengalikan Harga Pokok Produksi dengan 15%. Misal yang pada mulannya harga jual per kg Rp.120.000 bisa dinaikkan menjadi Rp.133.792/Kg dan Rp.133.113/Kg sedangkan yang pada mulannya harga jual per kg nya Rp.130.000 per kg bisa dinaikkan menjadi Rp.131.401/Kg dan Rp.133.504/ Kg.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Laba

1. PENDAHULUAN

Persaingan perusahaan yang semakin ketat menuntut perusahaan untuk memiliki kemampuan dalam menjalankan perusahaan dengan optimal, meningkatkan kualitas produk yang mereka hasilkan dan mereka produksi agar dapat memperoleh keuntungan atau laba yang telah ditargetkan. Para pengelola juga diharapkan mampu mengambil kebijakan terutama dalam pengambilan keputusan terhadap masalah yang dihadapi perusahaan dimasa mendatang, kaitanya dengan harga pokok produksi yang akan mempengaruhi dalam penetapan harga jual yang pada akhirnya akan mempegaruhi laba perusahaan. Untuk menghadapi masalah tersebut maka perusahaan membutuhkan suatu perencanaan dan analisis agar terhindar dari resiko yang akan terjadi. Penetapan harga jual produk harus dilakukan dengan menghitung harga pokok produksi untuk menetapkan harga jual sehingga dapat diperhitungkan keuntungan yang akan diperoleh dari penjualan produknya tersebut.

Kerupuk Jangek Khas Malalo merupakan industri rumah tangga yang bergerak dalam bidang pengolahan dan penjualan makanan ringan berupa kerupuk jangek. Kerupuk Jangek adalah kerupuk yang terbuat dari kulit sapi atau kerbau yang diolah dengan diberi bumbu rempah dan penambah rasa . Kerupuk Jangek Khas Malalo mempunyai data penjualan seperti pada tabel 1 berikut ini;

Tabel 1
Laporan Penjualan Kerupuk Jangek Khas Malalo selama Tahun 2015-2018

Tahun	Kuantitas (kg)	Harga per Kg	Total
2015	7.326	Rp 120.000,-	Rp 879.120.000,-
2016	7.481	Rp 120.000,-	Rp 897.720.000,-
2017	8.596	Rp 130.000,-	Rp 1.118.350.000,-
2018	10.192	Rp 130.000,-	Rp 1.324.960.000,-

Sumber ; Data dari Kerupuk Jangek Khas Malalo

Pada tahun 2015 Industri Kerupuk Jangek Khas Malalo mampu menjual produknya sebanyak 7.326 kg dengan harga Rp 120.000,-/kg sehingga pada tahun tersebut penjualannya mencapai Rp 879.120.000,-. Tahun 2016 Industri Kerupuk Jangek Khas Malalo mampu menjual produknya sebanyak 7.481 kg dengan harga Rp 120.000,-/kg sehingga penjualan dapat ditotalkan sebesar Rp 897.720.000,-. Tahun 2017 Industri Kerupuk Jangek Khas Malalo mampu menjual sebanyak 8.596 kg dengan harga Rp 130.000,- sehingga total penjualan sebesar Rp 1.118.350.000,-. Tahun 2018 Industri Kerupuk Jangek Khas Malalo mampu menjual sebanyak 10.192 kg dengan harga Rp 130.000,-/kg sehingga pada tahun tersebut penjualannya mencapai Rp 1.324.960.000,-.

Kerupuk Jangek Khas Malalo melakukan proses produksi setiap hari, sehingga Kerupuk Jangek Khas Malalo harus memiliki strategi yang baik dalam menetapkan harga jual kerupuk atau produknya agar dapat memberikan harga yang terjangkau oleh konsumen dengan kualitas dan rasa tetap memuaskan konsumen sehinnnga bisa memberikan pelayanan optimal dalam rangka membangun dan mengembangkan home industri yang berkelanjutan dengan risiko usaha sekecil mungkin. Penentuan Harga Pokok Produksi digunakan untuk perhitungan laba atau rugi usaha. Harga Pokok Produksi memiliki peranan dalam pengambilan keputusan perusahaan untuk beberapa hal seperti menerima atau menolak pesanan, membuat atau membeli bahan baku, dan lain-lain. Informasi mengenai Harga Pokok Produksi menjadi dasar bagi manajemen dalam pengambilan keputusan harga jual produk yang bersangkutan. Oleh sebab itu, biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang jadi dapat diperhitungkan untuk menentukan harga jual yang tepat. Penentuan harga jual merupakan hal penting dalam suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam menentukan keuntungan yang diharapkan. Penentuan harga

jual juga mempengaruhi keberlanjutan suatu perusahaan. Penentuan harga jual yang terlalu tinggi akan menyebabkan konsumen beralih pada perusahaan pesaing yang menawarkan harga lebih murah dengan kualitas barang atau jasa yang relatif sama. Hal ini menyebabkan perusahaan memperoleh kerugian jangka panjang yaitu kehilangan konsumen yang secara otomatis akan mengurangi perolehan laba perusahaan, sedangkan penentuan harga jual yang terlalu rendah menyebabkan perusahaan mengalami kerugian karena harga jual barang atau jasa tidak bisa menutupi seluruh biaya produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi harga pokok produksi Kerupuk Jangek Khas Malalo dalam penetapan harga jual serta laba yang dihasilkannya sehingga Informasi yang diperoleh dapat dijadikan referensi khususnya pada industri krupuk lainnya dalam memproduksi produknya. Berdasarkan uraian tersebut di atas, Peneliti tertarik untuk meneliti dengan judul Implementasi Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Dan Laba Di Kerupuk Jangek KHAS MALALO KOTA LUBUKLINGGAU.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Defenisi Harga Pokok Produksi

Menurut Dunia dan Abdullah (2012:42) menyatakan bahwa “Harga Pokok Produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan produksi, yaitu jumlah biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung.” Pengertian Harga Pokok Produksi menurut Mulyadi (2015:14) yaitu “Harga Pokok Produksi dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum.

Berdasarkan definisi diatas, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah semua biaya yang digunakan untuk memproses suatu bahan baku atau bahan mentah hingga menjadi barang jadi yang siap dipasarkan ke konsumen dalam suatu periode tertentu.

2.2 Unsur Biaya Produksi

Menurut Daljono (2011;15) Biaya pabrikasi sering di sebut juga sebagai biaya produksi atau biaya pabrik. Biaya produksi terdiri dari Biaya Bahan, Biaya Tenaga Kerja, dan Biaya *Overhead* Pabrik.

1. Biaya Bahan

Yang dimaksud dengan Biaya Bahan adalah bahan yang digunakan untuk membuat barang jadi. Biaya bahan merupakan nilai atau besarnya rupiah yang terkandung dalam bahan yang digunakan untuk proses produksi. Biaya bahan dibedakan menjadi:

a. Biaya Bahan Baku (*direct material*)

Bahan Baku (*direct material*) adalah bahan mentah yang digunakan untuk memproduksi barang jadi. Yang secara fisik dapat diidentifikasi pada barang jadi. Contoh : kayu dalam pembuatan meja kayu, kain dalam perusahaan konveksi, dan lain-lain.

b. Biaya Bahan Penolong (*indirect material*)

Yang termasuk dalam bahan penolong adalah bahan-bahan yang digunakan untuk menyelesaikan suatu produk, tetapi pemakaiannya relative kecil, atau pemakaiannya sangat rumit untuk dikenali di produk jadi. Contoh : paku dan lem kayu dalam pembuatan meja kayu, benang dalam pembuatan baju (konfeksi).

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja (BTK) merupakan gaji/upah karyawan bagian produksi. biaya ini dibedakan menjadi :

a. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) adalah gaji/upah tenaga

kerja yang di pekerjakan untuk memproses bahan menjadi barang jadi.

- b. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung (BTKL) merupakan gaji/upah tenaga kerja bagian produksi yang tidak terlibat secara langsung dalam proses pengerjaan bahan menjadi produk jadi. Sebagai misal adalah gaji mandor, gaji karyawan keamanan yang menjaga keamanan lokasi produksi dimana tanpa penjagaan proses produksi dapat terganggu.
- c. Biaya *Overhead* pabrik (BOP) Adalah biaya yang timbul dalam proses produksi selain yang termasuk dalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Metode Penentuan Biaya Produksi Dalam buku “Akuntansi Biaya” menurut Mulyadi (2009:17) Metode penentuan cost produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam cost produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam cost produksi, terdapat 2 pendekatan yaitu ;

1) Full Costing

Full costing merupakan metode penentuan cost produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam cost produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (baik yang berperilaku variabel maupun tetap). Dengan demikian cost produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut :

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya overhead pabrik tetap	xx
Biaya overhead pabrik variabel	xx
Harga pokok produksi	xx

2) Variabel Costing

Variable costing merupakan metode penentuan cost produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang

berperilaku variabel ke dalam cost produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Dengan demikian cost produksi menurut variabel costing terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut :

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya overhead pabrik	xx
Harga pokok produksi	xx

Cost produksi yang dihitung dengan pendekatan variabel costing terdiri dari unsur cost produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel) ditambah dengan biaya nonproduksi 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).

2.2 Pengertian harga jual

Hansen dan Mowen (2001:633) mendefinisikan “Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan”. Menurut Mulyadi (2001:78) Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah *mark-up*. R. A. Supriyono mendefinisikan (1991:332): “Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan”. Berdasarkan pendapat tersebut , maka dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah jumlah moneter atau uang yang dibebankan oleh produsen kepada konsumen atas barang dan atau jasa yang diperolehnya senilai biaya produksi ditambah dengan keuntungan yang diharapkan oleh produsen.

2.3 Pengertian Laba

Hanafi (dalam Andini, 2016:21), mengemukakan bahwa laba merupakan ukuran keseluruhan prestasi perusahaan yang diukur dengan menghitung selisih antara pendapatan dan biaya. Samryn (dalam Masfufah, 2018:11), mengemukakan bahwa laba merupakan sumber dana internal yang dapat diperoleh dari aktivitas normal perusahaan yang tidak membutuhkan biaya ekstra untuk penyimpanan dan penggunaannya. Subramanyam (dalam Andini, 2016:21), mengemukakan bahwa laba merupakan ringkasan hasil bersih aktivitas operasi usaha dalam periode tertentu yang dinyatakan dalam istilah keuangan. Serta informasi perusahaan yang paling diminati dalam pasar uang.

III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Data dan Sumber Data

Menurut Nur dan Bambang (2018:142), sumber data penelitian merupakan faktor penting yang menjadi pertimbangan dalam penentuan metode pengumpulan data. Sumber data penelitian terdiri atas sumber data primer dan sumber data sekunder.

1. Data primer (*primary data*) merupakan sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui media perantara). Data primer secara khusus dikumpulkan oleh peneliti untuk menjawab pertanyaan penelitian.
2. Data sekunder (*secondary data*) merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Data sekunder umumnya berupa bukti, catatan atau laporan historis yang telah tersusun dalam arsip (data dokumenter) yang dipublikasikan dan yang tidak dipublikasikan.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data primer dan sumber data sekunder.

3.2 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2016:224) Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Secara umum terdapat empat macam teknik pengumpulan data, yaitu:

1. Observasi
Observasi adalah dasar dari semua ilmu pengetahuan (Nasution, 1988 dalam buku Sugiyono, 2016:226).
2. Wawancara
A meeting of two persons to exchange information and idea through question and responses, resulting in communication and joint construction of meaning about a particular topic. (Esterberg, 2002 dalam buku Sugiyono, 2016:231).
3. Dokumentasi
Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang.
4. Triangulasi
Triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dengan narasumber dan dokumentasi berupa laporan produksi dan penjualan selama 4 (empat) tahun Kerupuk Jangek Khas Malalo Lubuklinggau.

3.3 Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan analisis data kuantitatif yaitu analisis kuantitatif yang dilakukan peneliti adalah dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, sedangkan untuk menghitung Harga jual dapat diperoleh dari hasil perhitungan harga pokok produksi ditambah dengan laba yang diharapkan

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kerupuk Jangek Khas Malalo Lubuklinggau yang terletak di Jl. HM Soeharto, Lubuk Kupang, Lubuklinggau Selatan I Kota Lubuklinggau Sumatera Selatan 31626. Industri Kerupuk Jangek Khas Malalo merupakan sebuah usaha yang bergerak dalam bidang industri makanan ringan. Kerupuk yang terbuat dari kulit sapi atau kulit kerbau yang diolah dengan diberi bumbu rempah dan penyedap rasa. Setelah

proses perebusan dan pengeringan pada terik matahari 2-3 hari selanjutnya digoreng. Usaha ini dibawah pimpinan Bapak Ma'ruf sebagai pemilik tunggal usaha ini dengan dibantu oleh delapan orang karyawan. Usaha ini didirikan pada tanggal 22 maret 2009, dengan modal awal Rp. 155.000.000,-.

Berikut data penjualan, data gaji dan upah karyawan serta data biaya lainnya yang ada di Kerupuk Jangek Khas Malalo Lubuklinggau ;

Tabel 2

Data Penjualan Tahun 2015,2016,2017 Dan 2018

Bulan	Kuantitas (Kg)				Harga Jual Per Kg (Rp)			
	2015	2016	2017	2018	2015	2016	2017	2018
Januari	575	590	688	800	120.000	120.000	130.000	130.000
Februari	582	570	684	810	120.000	120.000	130.000	130.000
Maret	587	578	693	802	120.000	120.000	130.000	130.000
April	590	607	705	811	120.000	120.000	130.000	130.000
Mei	607	600	712	840	120.000	120.000	130.000	130.000
Juni	615	642	723	848	120.000	120.000	130.000	130.000
Juli	612	625	714	847	120.000	120.000	130.000	130.000
Agustus	617	635	719	875	120.000	120.000	130.000	130.000
Septem	624	637	726	872	120.000	120.000	130.000	130.000
Oktober	627	643	742	886	120.000	120.000	130.000	130.000
Novem	641	667	738	893	120.000	120.000	130.000	130.000
Desember	649	687	758	908	120.000	120.000	130.000	130.000
Total	7.326	7.481	8.596	10.192				

Sumber; Data diolah dari Kerupuk Jangek Khas Malalo Lubuklinggau

Tabel 2 tersebut menjelaskan bahwa produk yang dihasilkan oleh perusahaan dari tahun-ketahun terus meningkat, tahun 2015 diproduksi sebanyak 7.326 kg,tahun 2016 sebanyak 7.481 kg,tahun 2017 sebanyak 8.596 kg dan tahun 2018 sebanyak 10.192 kg dengan harga jual tahun 2015 dan 2016 harga jualnya Rp.120.000 per kg sedangkan tahun 2017 dan 2018 harga jualnya naik menjadiRp.130.000 per kg.

Berikut data biaya bahan baku untuk memproduksi kerupuk jangek khas malalo ;

Tabel 3
Biaya Bahan Baku

Tahun	Biaya Bahan Baku
2015	Rp.681.996.000
2016	Rp.695.612.000
2017	Rp. 797.382.000
2018	Rp. 949.344.000

Sumber ; Data diolah dari Kerupuk Jangek Khas Malalo Lubuklinggau

Biaya bahan baku yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku utama yang akan diproses kedalam produk jadi dan bahan tersebut adalah kelihatan, mendominasi dan tampak dalam produk jadi serta mudah dihitung. Biaya bahan baku yang dikeluarkan dari tahun ke tahun mengalami peningkatan pada tahun 2015 Rp.681.996.000, tahun 2016 sebesar Rp.695.612.000, tahun 2017 sebesar Rp. 797.382.000 dan pada tahun 2018 meningkat menjadi Rp. 949.344.000. Biaya-Biaya Lainnya yang terjadi pada usaha Kerupuk Jangek Malalo pada tahun 2015, 2016, 2017 dan 2018 setiap tahun adalah sebagai berikut;

Tabel 4

Biaya Bahan Baku Tambahan

Keterangan	Tahun 2015	Tahun 2016	Tahun 2017	Tahun 2018
Biaya bumbu	Rp. 2.160.000	Rp. 2.160.000	Rp. 2.400.000	Rp. 2.760.000
Biaya Minyak goreng	Rp. 24.624.000	Rp. 24.624.000	Rp. 34.560.000	Rp. 43.200.000
Biaya Gas	Rp. 11.520.000	Rp. 11.520.000	Rp. 11.520.000	Rp. 19.008.000
Biaya Plastik	Rp. 8.640.000	Rp. 8.640.000	Rp. 12.960.000	Rp. 17.280.000
Total	Rp. 46.944.000	Rp. 46.944.000	Rp. 61.440.000	Rp. 63.240.000

Sumber; Data diolah dari Kerupuk Jangek Khas Malalo Lubuklinggau

Biaya bahan baku tambahan atau sering juga dikenal sebagai biaya bahan penolong yaitu biaya bahan yang digunakan hanya sebagian

kecil saja dan sebagai bahan pelengkap yang tidak tampak dalam produk jadi dan susah dihitung dan ditelusuri kedalam produk jadi. Biaya bahan penolong yang tampak pada tabel 4, pada tahun 2015 berjumlah Rp.46.944.000, Tahun 2016 berjumlah Rp.46.944.000 Tahun 2017 sebesar Rp.61.440.000 dan tahun 2018 sebesar Rp.63.240.000. Berikut data biaya gaji dan upah.

Tabel 5
Gaji Dan Upah

Tahun	Total Gaji Dan Upah
2015	Rp.101.376.000
2016	Rp.101.376.000
2017	Rp.101.376.000
2018	Rp.129.600.000

Sumber; Data diolah dari Kerupuk Jangek Khas Malalo Lubuklinggau

Biaya gaji dan upah yang nampak pada tabel 5 yaitu pada tahun 2015, 2016, dan 2017 sebesar Rp. 101.376.000 dan pada tahun 2018 naik menjadi Rp.129.600.000. Berikut tabel yang menjelaskan biaya lain-lain yang terjadi di pabrik kerupuk khas malalo ;

Tabel 6
Biaya-Biaya Lainnya setiap tahunnya

Keterangan	Jumlah
Biaya Listrik Dan Air	Rp. 6.000.000
Biaya Press Listrik	Rp. 2.500.000
Biaya Penggorengan	Rp. 2.500.000
Bi. Penyusutan Kualiti	Rp. 4.000.000
Bi. Penyusutan Kompor	Rp. 6.000.000
Bi. Penyusutan Peniris	Rp. 1.000.000
Total	Rp. 22.000.000

Sumber; Data dari Kerupuk Jangek Khas Malalo Lubuklinggau

Biaya lain-lain yang tersebut ditabel 6 dari tahun 2015-2018 jumlahnya sama yaitu sebesar Rp.22,000.000.

Berikut perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan metode Full Costing Tahun 2015,2016,2017 dan 2018 ;

1) Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahun 2015

Biaya Bahan Baku	=Rp.681.996.000
Bi.Tenaga Kerja Langsung	=Rp.101.376.000
Bi. Overhead Pabrik	=Rp. 68.944.000
Harga Pokok Produksi	=Rp.852.316.000
Total Produksi	= <u>7.326 Kg :</u>
Harga Pokok Produksi Per Kg	=Rp.116.341 / Kg

2) Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahun 2016

Biaya Bahan Baku	=Rp.695.612.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	=Rp. 101.376.000
Biaya Overhead Pabrik	=Rp. 68.944.000
Harga Pokok Produksi	=Rp.865.932.000
Total Produksi	= <u>7.481 Kg :</u>
Harga Pokok Produksi Per Kg	=Rp.116.734/Kg

3) Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahun 2017

Biaya Bahan Baku	=Rp. 797.382.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	=Rp. 101.376.000
Biaya Overhead Pabrik	=Rp. 83.440.000
Harga Pokok Produksi	=Rp.982.198.000
Total Produksi	= <u>8596 Kg :</u>
Harga Pokok Produksi Per Kg	=Rp.114.262/Kg

4) Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahun 2018

Biaya Bahan Baku	=Rp.949.344.000
BiayaTenagaKerjaLangsung	=Rp.129.600.000
Biaya Overhead Pabrik	=Rp.104.248.000
Harga Pokok Produksi	=Rp.1.183.192.000

Total Produksi	= <u>10.192 Kg:</u>
Harga Pokok Produksi Per unit	=116.090/Kg

Berikut Perhitungan Harga Jual serta Laba pada tahun 2015,2016,2017 dan 2018
Jika perusahaan ingin mencapai laba sebesar 10% maka ;

- 1) Harga jual Tahun 2015

HPP	= Rp.852.316.000
Laba (10%)	= <u>Rp. 85.231.600 +</u>
Harga Jual	= Rp. 937,547.600
Jumlah Produksi	= <u>7.326 Kg :</u>
Harga Jual /Kg	= Rp.127.975/Kg

- 2) Harga jual Tahun 2016

HPP	= Rp.865.932.000
Laba (10%)	= <u>Rp. 86.593.200+</u>
Harga Jual	= Rp. 952.525.200
Jumlah Produksi	= <u>7.481 Kg :</u>
Harga Jual /Kg	=Rp.127.326/Kg

- 3) Harga jual Tahun 2017

HPP	= Rp.982.198.000
Laba (10%)	= <u>Rp. 98.219.800+</u>
Harga Jual	= Rp.1.080.417.800
Jumlah Produksi	= <u>8.596 Kg :</u>
Harga Jual /Kg	=Rp.125.688/Kg

- 4) Harga jual Tahun 2018

HPP	= Rp.1.183.192.000
Laba (10%)	= <u>Rp. 118.319.200 +</u>
Harga Jual	= Rp. 1.301.511.200
Jumlah Produksi	= <u>10.192 Kg:</u>
Harga Jual /Kg	=Rp.127.699/ Kg

Jika Perusahaan ingin mencapai laba 15% dari Harga Pokok Produksi maka Peneliti dapat menghitungnya sebagai berikut :

- 1) Harga jual Tahun 2015

HPP	= Rp.852.316.000
Laba (15%)	= <u>Rp.127.847.400 +</u>
Harga Jual	= Rp. 980.163.400
Jumlah Produksi	= <u>7.326 Kg :</u>
Harga Jual /Kg	= Rp.133.792/Kg

- 2) Harga jual Tahun 2016

HPP	= Rp.865.932.000
Laba (15%)	= <u>Rp129.889.800+</u>
Harga Jual	= Rp. 995.821.800
Jumlah Produksi	= <u>7.481 Kg :</u>
Harga Jual /Kg	=Rp.133.113/Kg

- 3) Harga jual Tahun 2017

HPP	= Rp.982.198.000
Laba (15%)	= <u>Rp.147.329.700+</u>
Harga Jual	= Rp.1.129.527.700
Jumlah Produksi	= <u>8.596 Kg :</u>
Harga Jual /Kg	=Rp.131.401./Kg

- 4) Harga jual Tahun 2018

HPP	= Rp.1.183.192.000
Laba (15%)	= <u>Rp. 177.478.800+</u>
Harga Jual	= Rp. 1.360.670.800
Jumlah Produksi	= <u>10.192 Kg:</u>
Harga Jual /Kg	=Rp.133.504/ Kg

4.2 Pembahasan

Harga Pokok Produksi metode *full costing* dimana metode ini menghitung unsur-unsur biaya Produksi (biaya bahan baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan BOP baik BOP yang bersifat Tetap maupun BOP yang bersifat Variabel). Hasil penelitian pada perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Tahun 2015 diketahui sebesar Rp.852.316.000 dengan Total Produksi 7.326 Kg sehingga Harga Pokok Produksi Per Kg sebesar Rp.116.341, Harga Pokok Produksi Tahun 2016 diketahui sebesar Rp.865.932.000 dengan Total Produksi 7.481 Kg sehingga Harga Pokok Produksi Per Kg sebesar Rp.116.734. Harga Pokok Produksi Pada Tahun 2017 diketahui sebesar Rp.982.198.000 dengan Total Produksi 8.596 kg sehingga Harga Pokok Produksi Per Kg sebesar Rp.114.262/Kg. Harga Pokok Produksi Pada Tahun 2018 diketahui sebesar Rp.1.183.192.000 dengan Total Produksi sebanyak 10.192 Kg, sehingga Harga Pokok Produksi Per /kg adalah sebesar Rp.116.090/Kg.

Harga Jual adalah jumlah moneter atau uang yang dibebankan oleh produsen kepada konsumen atas barang dan atau jasa yang diperolehnya senilai biaya produksi ditambah dengan keuntungan yang diharapkan oleh produsen, seperti diketahui pada tabel 1 harga jual per Kg pada tahun 2015 dan 2016 yang ditetapkan oleh home industri Kerupuk Jangek Malalo sebesar Rp.120.000/Kg serta Tahun 2017 dan tahun 2018 sebesar Rp.130.000/Kg, sementara hasil perhitungan Peneliti untuk Tahun 2015 Harga Jual /Kg sebesar Rp.127.975/Kg, Tahun 2016 sebesar Rp.127.326/Kg, Tahun 2017 sebesar Rp.125.688/Kg dan Pada tahun 2018 Harga Jual sebesar Rp.127.699/ Kg. Perhitungan peneliti ini diandaikan Perusahaan menargetkan atau menetapkan laba sebesar 10%, jadi laba yang dicapai oleh home industri Kerupuk Jangek Malalo dibawah 10% dari Harga Pokok Produksi untuk tahun 2015 dan 2016 sementara untuk tahun 2017 dan 2018 perusahaan sudah mencapai laba diatas 10%.

Jika Home industri Kerupuk Jangek Malalo ingin mencapai laba diatas 15% maka perusahaan harus menaikkan harga jual dengan mengalikan Harga Pokok Produksi dengan 15%. Misal yang pada mulannya harga jual per kg Rp.120.000 bisa dinaikkan menjadi Rp.133.792/Kg dan Rp.133.113/Kg sedangkan yang pada mulannya harga jual per kg nya Rp.130.000 per kg bisa dinaikkan menjadi Rp.131.401./Kg dan Rp.133.504/ Kg.

V. KESIMPULAN

Home Industri kerupuk jangek khas malalo tergolong dalam industri yang berproduksi secara massa sehingga informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu sangatlah bermanfaat bagi manajemen diantaranya adalah untuk ;

1. Menentukan harga jual produk (dipakai sebagai salah satu dasar untuk menentukan harga jual per unit produk yang akan dibebankan kepada pembeli).
2. Memantau realisasi biaya produksi (Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut).
3. Menghitung laba atau rugi periode tertentu (Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi).

VI. SARAN

Home Industri kerupuk jangek khas malalo disarankan untuk melakukan pengklasifikasian biaya dan melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan

benar sesuai dengan teori yang ada sehingga bisa diketahui harga pokok produksi yang benar yang akan digunakan untuk menentukan harga jual dan menargetkan laba yang ingin dicapai di tahun-tahun yang akan datang.

VII. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abdullah, Firdaus Ahmad Dunia dan Wasilah. Akuntansi Biaya. Jakarta: Salemba Empat, 2012.
- [2] Daljono. 2011. *Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian*. Edisi dua. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- [3] Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya, Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN
- [4] DonR, Hansen dan Maryanne M, Mowen. 2001 *Manajemen Biaya* Terjemahan Ancella A, Hermawan. Edisi pertama, jilid satu. Jakarta Erlangga
- [5] Indriantoro Nur dan Supomo Bambang. 2018. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: Andi BPFE Yogyakarta.
- [6] Soemarso. (2009). *Akuntansi Suatu Pengantar*. Buku ke 2. Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat
- [7] Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- [8] Stice, Earl K, James D Stice dan Fred Skousen, 2009 *Akuntansi Keuangan Menengah*, Edisi 16, Buku 2. Edisi Bahasa Indonesia. Terjemah Oleh Ali Akbar. PT. Salemba Empat: Jakarta.